



Passgenaue Lernziel-Module Küchen-, Restaurant- und Hotelfachkräfte

Dieses Angebot beinhaltet Lerninhalte für Auszubildende gemäß dem Ausbildungsrahmenplan, um eine nachhaltige Qualität der Ausbildung für Nachwuchskräfte zu wahren.



INA 01 Kommunikation: Der Gast ist herzlich willkommen! Verbale und nonverbale Kommunikation. Frau M. Freese Kommunikationstrainerin Termin: **15.05.2024; 10.00 – 14.00 Uhr; Radisson Blu Hotel, Böttcherstraße 2, 28195 Bremen**

SZR 02 Flambierte Süßspeisen: Arten, fachgerecht servieren. Termin: **15.05.2024; 15.15 – 18.00 Uhr; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Restaurant Baltaji, Raum 208, Herr Baltaji.**

INA 03 Telefontraining: „Das motivierte und höfliche Telefonat“ – mit Beschwerden souverän umgehen. Frau M. Freese Kommunikationstrainerin Termin: **28.05.2024; 10.00 – 14.00 Uhr; Radisson Blu Hotel, Böttcherstraße 2, 28195 Bremen**

INA 04 Weinschulung: Italienische Weine, Sensorik und Verkostung. Termin: **03.06.2024; 19.00 – 21.00 Uhr; „Ludwig von Kapff Weinlager“, Speicher 1, Konsul-Smidt-Str. 8j, 28217 Bremen**

SZR 05 Fische filetieren: am Gast, Arten, Tipps und Tricks. Termin: **12.06.2024; 15.15 – 18.00 Uhr; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Restaurant Baltaji, Raum 208, Herr Baltaji.**

INA 06 Cocktailschulung: Tipps und Tricks, Spirituosen- und Materialkunde, Cocktailgeschichte, Garnituren, Bar-Tools und neuste Trends mit Barkeeper Thomas Gutowski. Termin: **18.06.2024; 14.00 – 17.00 Uhr; „Brill No. 6“, Am Brill Nr. 6, 28195 Bremen**



SZR 07 Grundsaucen und Saucenansatz: Verwendung in der Küche, Zubereitung und Verkostung, Termin: **15.05.2024; 15.15 – 18.15 Uhr; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Herr Saalbach, Herr Nagy. Bitte Kochjacke mitbringen!**

SZR 08 Geflügel: im Ganzen, Crêpinette, Jus, Verwendung in der Küche, Zubereitung und Verkostung, Termin: **12.06.2024; 15.15 – 18.15 Uhr; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Herr Saalbach, Herr Nagy. Bitte Kochjacke mitbringen!**

KCB 09 Grill Seminar: Fleisch – Beschaffenheit und Bestandteile, direkte und indirekte Hitze, Vor- und Zubereitung von Fleischstücken für den Grill, Marinaden, Saucen. Termin: **25.06.2024; 16.00 – 20.00 Uhr; Grillküche Remitz, Steubbener Str. 2, 27721 Ritterhude, Herr Remitz**

Anmeldungen

Bitte den Anmeldebogen auf der Rückseite ausfüllen und per Mail senden an esistangerichtet@inab-jugend.de. Sie können mehrere mögliche Daten auswählen.

inab – Jugend, Bildung und Beruf
Stephan Suhrkamp

Stresemannstraße 54, 28207 Bremen

suhrkamp.stephan@inab-jugend.de

Telefon +49 421 809 280 51



Kofinanziert von der Europäischen Union



Freie Hansestadt Bremen



AKADEMIE ÜBERLINGEN

Mit Kompetenz zur Stelle.

ABiG

Ausbildungsgesellschaft Bremen mbH



IHK Handelskammer Bremen für Bremen und Bremerhaven



DEHOGA BREMEN



Schulzentrum Rübekamp



inab

Jugend | Bildung und Beruf.

Anmeldeformular

Bitte per Mail senden an: esistangerichtet@inab-jugend.de

Wählen Sie ein oder mehrere mögliche Seminare durch Ankreuzen aus. Anmeldeschluss ist 3 Tage vor Seminarbeginn.



INA 01

SZR 02

INA 03

INA 04

SZR 05

INA 06



SZR 07

SZR 08

KCB 09

Nachname, Vorname des Auszubildenden

Ausbildungsberuf und Ausbildungsjahr

Name des Ausbildungsbetriebes

Straße, PLZ, Ort

Ansprechperson im Betrieb, Telefon, E-Mail

Datum, Unterschrift Auszubildende/-r

Datum, Unterschrift Ausbilder/-in

