



# Termine 2020

für die **Jugendgruppe** des  
Koch-Clubs Bremen e. V.



Anmeldung über: Vanessa Ritzka

(E-Mail: [vanessa.ritzka@ruebekamp.de](mailto:vanessa.ritzka@ruebekamp.de) ODER per WhatsApp)

Februar	März	April	Mai	Juni
<p><b>Theoretischer Vorentscheid zum</b></p>  <p>Mi., <b>05.02.2020</b></p> <p>Beginn: 15:00 Uhr Wo: SZ Rübekamp, Raum 125</p>	<p><b>Azubikochwettbewerb MILRAM-Cup</b></p>  <p>Mi., <b>05.03.2020</b></p>	<p><b>BACKWAREN - Seminar</b></p> <p><b>Croissant &amp; Co. – Plunderteig</b></p> <p>Do., <b>23.04.2020</b></p> <p>Beginn: 11:00 Uhr Wo: GSW, BÄCKEREI</p> <p>Dauer: ca. 4 Std.</p> <p>Referenten: Herr O. Stenpaß Herr M. Fehse</p>	<p><b>AUSFLUG</b></p> <p><b>„Auf nach HH“</b></p> <p><b>Lebensmittelvielfalt erleben im</b></p>  <p>Do., <b>14.05.2020</b></p> <p>Beginn: 11:00 Uhr Treffpunkt: Hbf. HB</p>	<p><b>SUSHI - Seminar</b></p> <p>Di., <b>09.06.2020</b></p> <p>Beginn: 13:00 Uhr Wo: SZ Rübekamp</p> <p>Dauer: ca. 4 Std.</p> <p>Referent: Hr. H.-H. Meyer</p>
<p><b>„Alles PASTA!“</b></p> <p><b>Teigwaren-Seminar</b></p> <p>Do., <b>18.02.2020</b></p> <p>Beginn: 13:00 Uhr Wo: SZ Rübekamp</p> <p>Dauer: ca. 4 Std.</p> <p>Referent: Hr. P. Hammerich</p>  <p><b>Seminar</b></p> <p>Mi., <b>26.02.2020</b></p> <p>Beginn: 13:00 Uhr Wo: SZ Rübekamp, Küche RICHTER</p> <p>Referent: Hr B. Weiß</p>	<p><b>AUSFLUG</b></p> <p><b>Besuch bei der</b></p>  <p><b>in Bremerhaven</b></p> <p>Di., <b>17.03.2020</b></p> <p>Beginn: 09:00 Uhr</p>			



# Koch-Club Bremen e. V.



## Die Jugendgruppe des Koch-Clubs Bremen e.V. stellt sich Ihnen vor und bittet um Ihre Unterstützung!

Wir engagieren uns ehrenamtlich für Kochauszubildende aller drei Lehrjahre frei nach dem Motto:

### „Fortbildung mit Fun“

Der Koch-Club Bremen e.V. ist seit Jahrzehnten tätig hinsichtlich der Nachwuchsförderung!

Darunter verstehen wir Veranstaltungen, bei denen die Azubis ihre Fachkenntnisse erweitern können – vielleicht auch um berufstypische Fertigkeiten, die sie im Betrieb nur selten sehen. Wir bieten nicht nur regionale und bundesweite Wettbewerbe an, sondern auch Workshops zu verschiedenen Themen wie zum Beispiel Fisch, Meeresfrüchte, Pasta, Dessert und vieles mehr.

Zur Erweiterung des Wissens im Hinblick auf die Warenkunde stehen in diesem Jahr ein Besuch bei der Fischmanufaktur „Deutschen See“ in Bremerhaven sowie eine Exkursionen nach Hamburg zum Feinkostgeschäft „Frischeparadies“ an. Den gesamten **Veranstaltungsüberblick** finden Sie in der Innenseite!

Es liegt uns am Herzen die **Lust am Kochen** zu vermitteln, mit frischen Qualitätsprodukten zu arbeiten und somit **die Zukunft der Bremer Gastronomie** in einer immer besser werdenden Qualität zu sichern.

Um dieses Vorhaben weiterhin realisieren zu können, brauchen wir **Sie** als starken Partner an unserer Seite!

Wir sind ein kleiner Verein und auf Förderung angewiesen. Darum bitten wir Sie um Unterstützung – sei es mit Warenspenden oder in Form einer finanziellen Zuwendung (von 5,00 € bis ...). Die Gelder werden ausschließlich für die Jugendarbeit genutzt. Ihre Auszubildenden und der gesamte Koch-Club Bremen e. V. danken es Ihnen!

Ihr Team Jugendarbeit

**Frau Vanessa Ritzka (1. Jugendwartin), Herr László Nagy (2. Jugendwart)**

Bitte als Verwendungszweck „Jugendförderung“ angeben.

Koch-Club Bremen e. V. IBAN: DE66 2905 0101 0010 4969 66 BIC: SBREDE22XXX