


 Folge uns auf Instagram

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.



SZR 01 Tische eindecken: Prüfungsrelevantes und fachgerechtes Eindecken von Tischen. Termin: **24.01.2024; 15.15 – 18.00 Uhr**; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Restaurant Baltaji, Raum 208, Herr Baltaji.

SZR 02 Servieren von Speisen: - Amerikanischer Service, Englischer Service und Französischer Service. Termin: **14.02.2024; 15.15 – 18.00 Uhr**; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Restaurant Baltaji, Raum 208, Herr Baltaji.

INA 03 Weinschulung: Deutsches Weinrecht, Sensorik und Verkostung. Termin: **05.02.2024; 19.00 – 21.00 Uhr**; „Ludwig von Kapff Weinlager“, Speicher 1, Konsul-Smidt-Str. 8j, 28217 Bremen

INA 04 Barista Kurs: Bedienung von Siebträgermaschinen, das Milchaufschäumen, die Zubereitung verschiedener Kaffeespezialitäten. Termin: **15.02.2024; 10.00 – 16.00 Uhr**; **Azul Kaffee GmbH & Co. KG Am Deich 43, 28199 Bremen**

INA 05 Cocktailschulung: Tips und Tricks, Spirituosen- und Materialkunde, Cocktailgeschichte, Garnituren, Bar-Tools und neuste Trends mit Barkeeper Thomas Gutowski. Termin: **27.02.2024; 14.00 – 17.00 Uhr**; „Brill No. 6“, Am Brill Nr. 6, 28195 Bremen



SZR 06 Keule und Saucenansatz: Verwendung in der Küche, Zubereitung und Verkostung, Termin: **24.01.2024; 15.15 – 18.15 Uhr**; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Herr Saalbach, Herr Nagy. Bitte Kochjacke mitbringen!

AKÜ 07 Dessert-Cremespeisen: Basisrezepturen, Unterschiede und Herstellung. Termin: **12.02.2024; 15.00 – 18.00 Uhr**; Akademie Überlingen, An der Weide 50c, Bremen, Herr Hansow

SZR 08 Rundfische: Arten, Verwendung in der Küche, Zubereitung und Verkostung, Termin: **14.02.2024; 15.15 – 18.15 Uhr**; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Herr Saalbach, Herr Nagy. Bitte Kochjacke mitbringen!

KCB 09 Geflügel: Auslösen, Zerlegen, Zubereitung und Verkostung. Termin: **20.02.2024; 15.30 – 18.30 Uhr**; Mensa Hochschule BRHV, An der Karlstadt 8, 27568 Bremerhaven, Herr Nordengrün. Bitte Kochjacke mitbringen!

Anmeldungen

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



SZR 01

INA 04



SZR 06

KCB 09

SZR 02

INA 05

AKÜ 07

INA 03

SZR 08

Nachname, Vorname des Auszubildenden

Ausbildungsberuf und Ausbildungsjahr

Name des Ausbildungsbetriebes

Straße, PLZ, Ort

A Ansprechperson im Betrieb, Telefon, Email

Datum, Unterschrift Auszubildende/-r

Datum, Unterschrift Ausbilder/-in

