

Anmeldung

(bitte per Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

So finden Sie uns:

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -
Bildungszentrum der IHK Potsdam

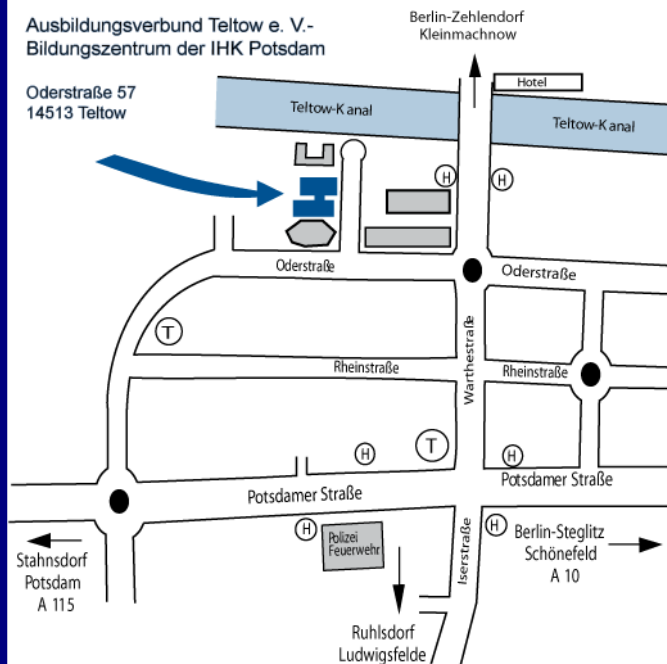
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: <http://www.avt-ev.de>

E-Mail: info@avt-ev.de



Berufliche Fachbildung für gastgewerbliche Berufe

Lehrgangsangebot

HOGA Kompetenzzentrum



IHK. Die Ausbildung

Investition in Ihre Zukunft

Lehrgangsinhalte

Modul 1: Lebensmittelintoleranz

- Begriffserläuterung Lebensmittelintoleranz
- Unterschied zwischen Nahrungsmittelallergie und Lebensmittelintoleranz
- Nahrungsmittelallergie (z. B. Erdnussallergie)
- Ursachen für eine Lebensmittelintoleranz
- Lebensmittelintoleranz (z. B. Lactoseintoleranz, Glutenintoleranz Zöliakie)

2 Tage/pro Tag 40,00 €

Modul 2: Gewürzkunde

- Arten, Anwendung, Inhaltsstoffe, Herkunft
- Dosieren und mischen von Gewürzen
- Ernährungsphysiologische Bedeutung
- Grundregeln des Würzens
- Praktische Arbeiten mit Kräutern und Gewürzen
- Zubereiten von verschiedenen Gerichten

3 Tage/pro Tag 45,00 €

Modul 3: Spezialarbeiten in der Gastronomie – Tranchieren, Flambieren & Filetieren

- Arbeitsmittel/Arbeitsgeräte
- Der Servicetisch für die Spezialarbeiten
- Arbeitsreihenfolge, Anrichteweisen
- Vorlegen der Speisen am Gast
- Englischer und französischer Service
- Übungen: tranchieren, flambieren, filetieren

3 Tage/pro Tag 40,00 €

Modul 4: Der festlich gedeckte Tisch

- Herrichten von Tafeln, der Servicetisch
- Eindeckreihenfolge einer Festtafel
- Erarbeiten von Checklisten
- Arbeitsablaufplan für den Service
- Eindecken einer Festtafel für 4 Personen
- Abrechnen beim Gast, Verkaufsgespräch

3 Tage/pro Tag 40,00 €

Modul 5: Patisserie

- Teige und Massen
- Zuckerdekorationen
- Schokoladendekorationen
- Kalkulation, Rezepturen
- Verschiedene Dessert herstellen

3 Tage/pro Tag 45,00 €

Modul 6: Fisch und Schalentiere

- Hygienebestimmungen, Frischemerkmale
- Filetieren von Rund- und Plattfischen
- Vorbereitung und Zubereitung von Fisch
- Herstellen von Fischfond
- Schalen-, Krusten- u. Weichtiere
- Einteilung und Arten, Herkunft, Körperaufbau, Qualitätsmerkmale, Größen
- Vorbereitung und Zubereitung verschiedener Schalen-, Krusten- und Weichtiere

3 Tage/pro Tag 45,00 €

Modul 7: Bankettservice

- Verkaufsgespräch
- Reklamation
- Weinservice
- Marketing und Verkauf
- Gästekorrespondenz

2 Tage/pro Tag 40,00 €

Modul 8: Das kalte Büfett

- Aufbau und Planung, Zeitmanagement
- Büfettformen
- Mengenbestimmung
- Büfett kalkulieren
- Platten praktisch legen

3 Tage/pro Tag 45,00 €

Modul 9: Geflügel, Schlacht- und Wildtiere

- Zerlegung und Verwendung der Fleischteile
- Hackfleischverordnung und Hygienebestimmung
- Fleischreifung (Abhängen) und Lagerung
- Gesetzliche Bestimmungen, Jagd- und Schonzeiten
- Schlachtfleischteile auslösen, parieren, spicken
- Ansatz von Soßen und Suppen
- Zubereitungsarten von einzelnen Fleischteilen
- Wildteile parieren, spicken, bardieren, beizen
- Zubereitungsarten vom Wildfleisch, Geflügel

5 Tage/pro Tag 45,00 €

Modul 10: Prüfungsvorbereitung auf die Abschlussprüfung

(siehe Flyer Prüfungsvorbereitungslehrgänge)

Termine: siehe Terminübersicht

Zeit: Mo. bis Do.: von 08:00 bis 15:30 Uhr
Freitag: von 08:00 bis 14:00 Uhr

Abschluss: IHK-Teilnahmebescheinigung

Lehrgangskosten:

(Eine Beantragung von Fördermitteln ist bei der Buchung von mindestens 5 Tagen möglich.)

Ausbildungsort:

Ausbildungsverbund Teltow e. V. –
Bildungszentrum der IHK Potsdam
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Ansprechpartner:

HOGA Kompetenzzentrum

☎/📠 **03328 475157/89** Frau Ch. Schubert

Email: schubert@avt-ev.de

Internet: <http://www.avt-ev.de>