

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

Es gelten die Teilnahmebedingungen gemäß www.avt-ev.de

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

So finden Sie uns:

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -
Bildungszentrum der IHK Potsdam

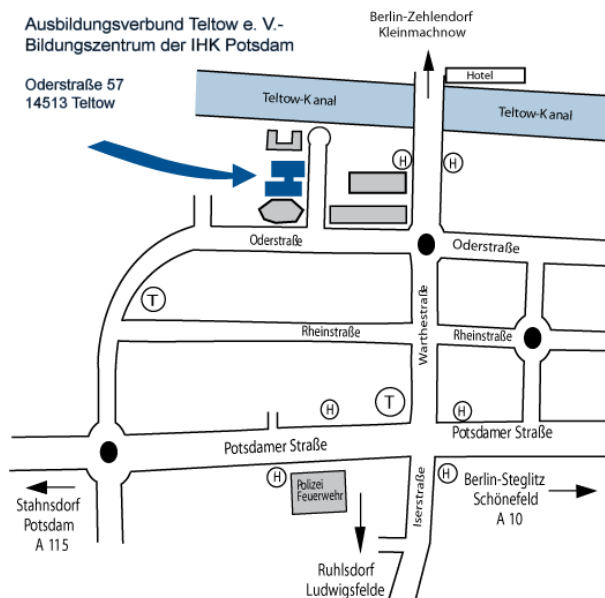
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

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

E-Mail: info@avt-ev.de



Trägerzulassung nach AZAV liegt vor.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Der Ausbildungsverbund Teltow e. V. –Bildungszentrum der IHK Potsdam erhält für die Durchführung seiner Bildungsmaßnahmen Anteilig Fördermittel aus dem Europäischen Sozialfonds im Land Brandenburg



HOGA

Kompetenzzentrum

Prüfungsvorbereitungslehrgänge für Auszubildende

Fachkraft im Gastgewerbe
Hotelfachmann/-frau
Restaurantfachmann/-frau
Koch/zur Köchin

Fachmann/-frau für Systemgastronomie



IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

**Vorbereitung auf die schriftliche Abschlussprüfung für:
Hofa, Refa, Koch/Köchin, Fakra, Sytemg.,**

Termin: 14.03. - 15.03.2018

Termin: 27.03. - 28.03.2018

Fragen richtig lesen und verstehen!

Übung der Prüfungsfragen der prüfungsrelevanten Fächer:

Koch: Technologie, WISO, Warenwirtschaft
HOFA: Gästeempfang und Beratung, Marketing und Arbeitsorganisation, WISO

Refa: Restaurantorganisation, Service, WISO

Fakra: Produkte und Dienstleistungen, WISO, Warenwirtschaft

Systemg.: Systemorganisation, Steuerung und Kontrolle, Personalwesen, WISO

**Vorbereitung auf die praktische Abschlussprüfung:
HOFA**

Termin: 08.01. - 11.01.2018

Termin: 26.06. - 28.06.2018

Termin: 03.07. - 05.07.2018

- Praxisbezogene Übungen,
- Arbeiten unter Prüfungsbedingungen, Auswertung
- Durchlaufen von verschiedenen Arbeitsproben
- Abrechnen beim Gast
- Servieren und Ausheben, Servierregeln
- Dekorieren und Eindecken einer Tafel
- Vorbereiten einer Festlichkeit nach Vorgabe eines Menüs und Anlasses

Vorbereitung auf die praktische Abschlussprüfung: Refa

Termin: 08.01. - 11.01.2018

Termin: 26.06. - 28.06.2018

Termin: 03.07. - 05.07.2018

- Durchlaufen von verschiedenen Arbeitsproben
- Zusammenstellen eines 5-gängigen Festmenüs mit korrespondierenden Getränken
- Zubereiten von Speisen vor dem Gast (Spezialarbeiten Flambieren/Tranchieren/ Filetieren)
- Erstellen einer Gästerechnung
- Herstellen von Misch- und Mixgetränken (Klassiker)
- Eindecken einer Festtafel, Bankettservice, Weinservice
- Servieren von Speisen und Getränken

**Vorbereitung auf die praktische Abschlussprüfung:
Fachkraft im Gastgewerbe**

Termin: 08.01. - 11.01.2018

Termin: 26.06. - 28.06.2018

Termin: 03.07. - 05.07.2018

- Zuordnen von Produkten nach Verwendungsmöglichkeiten
- Zahlungsvorgänge, Rechnung und Bestellung, Arbeitsplanung
- Prüfungsvorbereitung zur Wahlaufgabe (Herstellen einfacher Speisen, Servieren, Tafel eindecken)

**Vorbereitung auf die praktische Abschlussprüfung:
Koch/Köchin „Erstellen der Konzeptmappe“**

Termin: 21.03. - 23.03.2018

Termin: 04.04. - 06.04.2018

Termin: 16.04. - 18.04.2018

- Erstellen der Konzeptmappe
- Erarbeiten eines Menüs nach einem vorgegebenen Warenkorb unter Einhaltung von Menüregeln
- Ausarbeiten von Rezepturen
- Erarbeiten eines Arbeitsablaufplans
- Erstellen einer Kalkulation zum Menü
- Kochen des Menüs

**Vorbereitung auf die praktische Abschlussprüfung
Koch/Köchin „Kochen nach meiner erstellten Konzeptmappe“**

Termin: 08.01. - 11.01.2018

Termin: 26.06. - 28.06.2018

Termin: 03.07. - 05.07.2018

- Überarbeiten eines Menüs mit eigener Konzeptmappe unter Einhaltung von Menüregeln
- Überarbeiten der Rezepturen und des Arbeitsablaufplans
- Überarbeitung der Kalkulation zum Menü
- Kochen des Menüs

**Vorbereitung auf die Zwischenprüfung im
Bereich Service (siehe Einladung der IHK)**

Termin: 08.02. - 09.02.2018

Termin: 14.02. - 15.02.2018

- Eindecken und Dekorieren von Tischen und Buffet zum Frühstück
- Servieren und Ausheben, Beachtung der Servierregeln
- Erstellen eines Arbeitsablaufplanes zum Frühstück bzw. einer Materialanforderung
- Zubereiten von Aufgussgetränken, Verkaufsgespräch

**Vorbereitung auf die Zwischenprüfung
Bereich Küche (siehe Einladung der IHK)**

Termin: 12.02. - 13.02.2018

Termin: 19.02. - 20.02.2018

- Training von einzelnen Prüfungsfragen aus dem schriftlichen Teil den prüfungsrelevanten Schwerpunkt
- Durchführung, Herstellung, von verschiedenen der praktischen Arbeiten unter Prüfungsbedingungen

**Vorbereitung auf die Zwischenprüfung
für Systemgastonomen**

Termin: 06.02. - 07.02.2018

- Training von einzelnen Prüfungsfragen aus dem schriftlichen Teil den prüfungsrelevanten Schwerpunkt
- Durchführung, Herstellung, der praktischen Arbeiten unter Prüfungsbedingungen im Service- und Küchenbereich

Lehrgangskosten pro Tag und Teilnehmer für Systemgastonomen für Vorbereitung Zwischenprüfung

45,00 € IHK-Teilnahmebescheinigung

Lehrgangskosten pro Tag und Teilnehmer im schriftlicher Teil Abschlussprüfung

43,00 € IHK-Teilnahmebescheinigung

Lehrgangskosten pro Tag und Teilnehmer im Bereich Service

43,00 € IHK-Teilnahmebescheinigung

Lehrgangskosten pro Tag und Teilnehmer im Bereich Küche

48,00 € IHK-Teilnahmebescheinigung

Ausbildungszeit: 08:00 – 15:00 Uhr

Termine bitte ankreuzen!

Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V. –
Bildungszentrum der IHK Potsdam

Beratung zum Lehrgang

☎ 03328 475130

E-Mail:

Herr Schüler

schueler@avt-ev.de

Anmeldung zum Lehrgang

Aus -und weiterbildungsservicebüro:

☎/📠 03328 475131/18

☎/📠 03328 475133/18

macht@avt-ev.de

ehring@avt-ev.de

Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.

☎ 03328 475135

unterkunft@avt-ev.de