

# Kursbuch für Lehrlinge und Auszubildende 2024

---



**unternehmen:  
zukunft**

JUGEND AM WERK

## Inhalt

Unsere Ausbildungsangebote für angehende Köchinnen & Köche .....	2
Vorspeisen & Suppen.....	2
Fisch & Meeresfrüchte .....	2
Schlachtfleisch, Innereien und Geflügel .....	3
Teige & Massen .....	3
Pralinen & Petit fours.....	4
Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung Köchin und Koch .....	4
Unsere Ausbildungsangebote für angehende Restaurantfachleute.....	5
Arbeiten vor dem Gast .....	5
Bartraining.....	5
Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung Restaurantfachfrau/-mann .....	6

# Unsere Ausbildungsangebote für angehende Köchinnen & Köche

## Vorspeisen & Suppen

2 Trainingstage, 16 Stunden, 08:00 – 16:00 Uhr

### Termine:

DI + MI: 12.-13.03.2024

Das Zubereiten von Vorspeisen und Suppen ist ein wesentlicher Bestandteil und wichtige Kompetenz für Auszubildende in der Küche. In zwei spannenden Tagen werden wir kalte und warme Vorspeisen herstellen, Grundfonds ansetzen, klare und gebundene Suppen zubereiten sowie den Einsatz von küchentechnischen Möglichkeiten erlernen.

Klassischen Methoden und aktuellen Trends ergänzen die Lehreinheiten an beiden Tagen.

**Preis € 320**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



## Fisch & Meeresfrüchte

2 Trainingstage, 16 Stunden, 08:00 – 16:00 Uhr

### Termine

DI + MI: 19.03.-20.03.2024

Diese Praxiseinheit richtet sich speziell an interessierte Auszubildende, die ganze Fische und Meeresfrüchte fachgerecht verarbeiten und zubereiten sowie und einen erweiterten Wissenstand zu deren Lagerung erlangen wollen.

**Preis € 360**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



## Schlachtfleisch, Innereien und Geflügel

2 Trainingstage, 16 Stunden, 08:00 – 16:00 Uhr

### Termine

MI + DO: 03.-04.04.2024

In diesem Spezialkurs liegt der Schwerpunkt auf der Warenkunde von Schlachtfleisch, Innereien und Geflügel. Das Auslösen von Fleischteilen sowie das Ansetzen von Grundsauces und zubereiten von Fleischspeisen bilden die Basis für die Königsdisziplin in der Küche.

**Preis € 360**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



## Teige & Massen

1 Trainingstag, 8 Stunden, 08:00-16:00 Uhr

### Termine

DI: 02.04.2024

Ob Klassiker oder modere Gerichte von süß bis salzig mit passender Füllung und den entsprechenden Garnituren – all das wird in diesem Kurs behandelt. Tipps und Tricks rund um die Herstellung von Grundteigen und Massen stehen hier im Fokus.

**Preis € 145**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



## **Pralinen & Petit fours**

1 Trainingstag, 8 Stunden, 08:00-16:00 Uhr

### **Termine**

MO: 08.04.2024

Allgemeine Grundlagen der Produktion von schmackhaften Pralinen sowie die Herstellungen verschiedenster Kleingebäckvariationen bilden die Basis dieses Kurses.

**Preis € 145**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



## **Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung Köchin und Koch**

3 Trainingstage, 24 Stunden, 08:00 – 16:00 Uhr

Der Kurs zielt darauf ab, bereits vorhandenes Fachwissen zu stärken sowie zu vertiefen. Solides Grundwissen wird daher vorausgesetzt. Bei der Prüfungsvorbereitung liegt das Augenmerk auf den Prüfungsmenüs sowie auf dem Fachgespräch, ebenso wie auf der schriftlichen Prüfung. Dabei werden alle prüfungsrelevanten Aspekte von A bis Z behandelt.

Ziel ist, Sie optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorzubereiten, um Ihnen Ihren Weg zu einer erfolgreichen Karriere zu ebnen.

### **Datum & Inhalte:**

DI: 14.05.2024 Vorbereitung Fachgespräch + schriftliche Prüfung

MI: 15.05.2024 Praktische Prüfungsvorbereitung

DO: 16.05.2024 Simulation praktische Prüfarbeit + Fachgespräch

**Preis € 525**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



# Unsere Ausbildungsangebote für angehende Restaurantfachleute

## Arbeiten vor dem Gast

2 Trainingstage, 16 Stunden, 08:00-16:00 Uhr

### Termine

DI + MI: 26.-27.03.2024

Gelernt ist gelernt! In praktischen Einheiten wie dem fachgerechten Getränke- und Speisenservice, Flambieren, Filetieren, Marinieren und Tranchieren bereiten Sie sich punktgenau auf den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung vor und setzen Impulse für den Serviceberuf.

**Preis € 360**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



## Bartraining

2 Trainingstage, 16 Stunden, 08:00-16:00 Uhr

### Termine

MO + DI: 18.-19.03.2024

Barkeeper:innen mixen nicht nur Cocktails - sie schaffen das gewisse Extra und sind zum Aushängeschild gastronomischer Betriebe geworden.

Mit diesem Basiskurs erarbeiten Sie die wesentlichen Grundlagen für das professionelle Arbeiten in der Bar. Unter Anleitung von Profis vertiefen Sie Ihr Produktwissen und trainieren die praktische Zubereitung diverser Bargetränke.

**Preis € 320**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)



## Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung Restaurantfachfrau/-mann

3 Trainingstage, 24 Stunden, 08:00-16:00 Uhr

Die Schwerpunkte liegen auf der praktischen Fachprüfung und den Inhalten des Fachgesprächs. Die intensive Auseinandersetzung mit den relevanten Prüfungsteilen setzt dabei solides Grundwissen voraus. Darüber hinaus bietet der Kurs Übungsmöglichkeiten und gibt wichtige Tipps zum Ablauf der Prüfung.

Ziel ist, Sie optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorzubereiten, um Ihnen Ihren Weg zu einer erfolgreichen Karriere zu ebnen.

### Datum & Inhalte:

MO:15.04.2024 Kaffee- & Weinservice, Bar & Cocktails

DI: 16.04.2024 Arbeiten vor dem Gast - Flambieren, Marinieren, Filetieren

MI: 17.04.2024 Simulation praktische Prüfarbeit und Fachgespräch

**Preis € 525**

Anmeldung zum Kurs via **QR-Code**

**Hier finden Sie Fördermöglichkeiten**

[WAFF](#)

