



## 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.



**INA 01 Rechte und Pflichten in der Ausbildung:** Ausbildung absolvieren bedeutet nicht Pflichten sondern auch Rechte. Wir gehen auf beide Punkte intensiv ein. Termin: **21.11.2023; 15.00 – 17.00 Uhr;** NGG Bremen Seminarraum, Bahnhofplatz 22-28, 28195 Bremen. Frau Iris Münkel

**INA 02 „Teatime“:** Geschichte, Lagerung, Verarbeitung, Sorten mit anschl. Verkostung Termin: **28.11.2023; 11.00 – 13.30 Uhr;** Berthold Vollers GmbH, Schuppen 6, Überseestadt, Hoerneckestr. Europahafen, Eingang C

**INA 03 Weinschulung:** Weinbereitung, Terroir, Trinktemperatur, Lagerung, Weinarten, Rebsorten Kunde, das richtige Glas, Wein richtig verkosten, Weinknigge. Termin: **04.12.2023; 19.00 – 21.00 Uhr;** „Ludwig von Kapff Weinlager“, Speicher 1, Konsul-Smidt-Str. 8j, 28217 Bremen

**INA 04 Cocktailschulung:** Tips und Tricks, Spirituosen- und Materialkunde, Cocktailgeschichte, Garnituren, Bar-Tools und neuste Trends mit Barkeeper Thomas Gutowski. Termin: **12.12.2023; 14.00 – 17.00 Uhr;** „Brill No. 6“, Am Brill Nr. 6, 28195 Bremen



**SZR 05 Muscheln und Schalentiere:** Arten, Verwendung in der Küche, Zubereitung und Verkostung. Termin: **08.11.2023; 15.15 – 18.15 Uhr;** Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Herr Saalbach, Herr Nagy. Bitte Kochjacke mitbringen!

**KCB 06 Geflügel:** Auslösen, Zerlegen, Zubereitung und Verkostung. Termin: **22.11.2023; 15.30 – 18.30 Uhr;** Mensa Hochschule BRHV, An der Karlstadt 8, 27568 Bremerhaven, Herr Nordengrün. Bitte Kochjacke mitbringen!

**SZR 07 Petit Fours:** Arten, Verwendung in der Küche, Zubereitung und Verkostung, Termin: **13.12.2023; 15.15 – 18.15 Uhr;** Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Herr Saalbach, Herr Nagy. Bitte Kochjacke mitbringen!

### Anmeldungen

Bitte den Anmeldebogen auf der Rückseite ausfüllen und per Mail senden an [esistangerichtet@inab-jugend.de](mailto:esistangerichtet@inab-jugend.de). Sie können mehrere mögliche Daten auswählen.

inab – Jugend, Bildung und Beruf  
Stephan Suhrkamp  
Stresemannstraße 54, 28207 Bremen  
[suhrkamp.stephan@inab-jugend.de](mailto: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



Schulzentrum Rübekamp



inab

Jugend | Bildung und Beruf.

# Anmeldeformular

Bitte per Mail senden an: [esistangerichtet@inab-jugend.de](mailto:esistangerichtet@inab-jugend.de)

Wählen Sie ein oder mehrere mögliche Seminare durch Ankreuzen aus. Anmeldeschluss ist 3 Tage vor Seminarbeginn.



INA 01

INA 02

INA 03

INA 04



SZR 05

KCB 06

SZR 07

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

