


 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.



**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

# 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

