

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

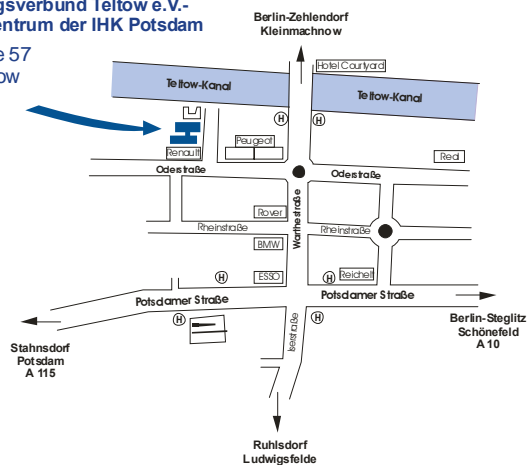
Fax.: 03328 475119

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

E-Mail: info@avt-ev.de

Ausbildungsverbund Teltow e.V.-
Bildungszentrum der IHK Potsdam

Oderstraße 57
14513 Teltow



Der Bereich "Weiterbildung" ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2000



Berufliche Grundbildung

Fachkraft im Gastgewerbe

Restaurantfachmann/-frau

Hotelfachmann/-frau

Hotelkaufmann/-frau

Fachmann/-frau für

Systemgastronomie

Koch/Köchin

Lehrgangsangebot

2010/2011

HOGA

Kompetenzzentrum



IHK. Die Ausbildung

Lehrgangsinhalte berufliche Grundbildung

Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau,
Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin,
Hotelkaufmann/-frau, Fachmann/-frau für
Systemgastronomie,

1. Ausbildungsjahr

Grundlagenausbildung für den Service und für die Küche (SKÜA1)

5 Tage (2,5 Tage Service und 2,5 Tage Küche)

Bereich Service

- Materialkunde im Service
- Vorbereitungsarbeiten im Service
- Regeln und Richtlinien für den Service
- Umgangsformen am Tisch
- Führen von Verkaufsgesprächen

Bereich Küche

- Gemüse und Kartoffeln, Schnitttechniken, Schnittformen (Tournieren) bei Gemüse und Kartoffeln
- Zubereitung verschiedener Gemüsesorten
- Zubereitungsarten von Kartoffeln und Reis festigen

Termine

24.01. – 28.01.2011 SKÜA1 F1
07.02. – 10.02.2011 SKÜA1 F3

Fachlehrgang Servicearbeiten (SÜA 2)

5 Tage

- Herrichten von Tischen/Arten der Gedecke
- Servieren und Ausheben im Restaurant
Grundlagen des Servierens
Servieren von Getränken
- Frühstück – Frühstücksservice
- Plattenservice
(Arten; Technik; Besonderheiten)
- Buffet zur Warenausgabe
Getränkebuffet, Kaffeebuffet, Kuchenbuffet
Imbissbuffet z. B. für Tagungen
- Praktischer Abschluss/Kontrolle des Erlernten

Termine

28.02. – 04.03.2011 SÜA 2 F1
21.03. – 25.03.2011 SÜA 2 F2

2. Ausbildungsjahr

Vorbereitung auf die Zwischenprüfung Bereich Service (SVZP)

2 Tage

- Eindecken und Dekorieren von Tischen und Buffet zum Frühstück – Das Frühstücksgedeck
- Servieren und Ausheben unter Beachtung der Servierregeln
- Erstellen eines Arbeitsablaufplanes zum Frühstück bzw. einer Materialanforderung
- Zubereiten von Aufgussgetränken
- Verkaufsgespräch
Verteidigung des Frühstückstisches bzw. der Frühstücksbuffets

22.08. – 23.08.2011 SVZP F1
29.08. – 30.08.2011 SVZP F2
05.09. – 06.09.2011 SVZP F3

Vorbereitung auf die Zwischenprüfung Bereich Küche (KVZP)

2 Tage

- Training von einzelnen Prüfungsfragen aus dem schriftlichen Teil der prüfungsrelevanten Schwerpunkte
- Herstellung der einzelnen Prüfungskomponenten – Durchführung der praktischen Arbeiten unter Prüfungsbedingungen

Termine

31.01. – 01.02.2011 KVZP F1
06.06. – 07.06.2011 KVZP F2
20.06. – 21.06.2011 KVZP F3

Abschluss

IHK-Teilnahmebescheinigung.

Lehrgangskosten pro Ausbildungstag und Teilnehmer


40,00 € im Servicebereich
45,00 € im Küchenbereich

Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -
Bildungszentrum der IHK Potsdam

Ansprechpartner

HOGA Kompetenzzentrum

 **03328 475138/39**
Email:

Hr. A. Knaak
knaak@avt-ev.de