

## Lernziel-Module

# Koch / Köchin

Das Hotel- und Gastgewerbe ist durch die Corona-Pandemie besonders getroffen. Dieses Angebot beinhaltet Lerninhalte für Azubis gemäß dem Ausbildungsrahmenplan. Damit eine gute Qualität der Ausbildung für Nachwuchskräfte in Berlin gewahrt bleibt.

### Zielgruppe

Dieses Angebot richtet sich an Auszubildende zum Koch / zur Köchin **ausschließlich im 2. Lehrjahr**. In einem Intensivkurs haben die Auszubildenden die Möglichkeit, die unterstützenden Lerninhalte entsprechend dem Ausbildungsrahmenplan zu lernen. Für eine Ausbildung ohne Lücken.



### Inhalt

Die Lernzielmodule behandeln relevante Ausbildungsinhalte, die für die Ausbildung gemäß Rahmenplan benötigt werden.

### Dauer:

**2 Tage, jeweils von 09:00 – 12:45 Uhr**  
Oder

**2 Tage, jeweils von 13:00 – 16:45 Uhr**

### ➤ LZM K01

**Herstellen von Speisen aus Schlachtfleisch und Geflügel**

### Ort

OSZ-Gastgewerbe / Brillat-Savarin-Schule  
Buschallee 23a, 13088 Berlin  
Küche 02  
Küchenmeister Lutz Philipp

### Unser Anliegen

Dieses Angebot wurde durch die Berliner Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales ins Leben gerufen und ist Teil des Sofortprogramms „Ausbildungshotel“, welches Auszubildende im Hotel- und Gastgewerbe unterstützt.

### Kosten

Die Sach- und Personalkosten werden durch das Sofortprogramm „Ausbildungshotel“ übernommen. Eine Ausbildungsvergütung wird nicht gezahlt.

### Anmeldung

Bitte den Anmeldebogen auf der Rückseite ausfüllen. Sie können mehrere mögliche Daten auswählen. Wir setzen uns mit Ihnen in Verbindung.

### Unsere Partner beim Sofortprogramm „Ausbildungshotel“



### Kontakt

Marcus Striek  
Storkower Str. 158  
10407 Berlin

Tel.: 0151-61 55 72 08

Mail: striek.marcus@inab-jugend.de

# Anmeldeformular

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

Wählen Sie einen Termin aus. Wir setzen uns im Anschluss mit Ihnen in Verbindung. Voraussetzung für die Teilnahme ist nur dies vollständig ausgefüllte Anmeldeformular.

➤ **LZM K01 Herstellen von Speisen aus Schlachtfleisch und Geflügel**

**Dauer: 2 Tage, jeweils von 09:00 – 12:45 Uhr**

25.04. – 26.04.22     02.05. – 03.05.22     09.05. – 10.05.22     16.05. – 17.05.22

**Dauer: 2 Tage, jeweils von 13:00 – 16:45 Uhr**

25.04. – 26.04.22     02.05. – 03.05.22     09.05. – 10.05.22     16.05. – 17.05.22

---

Nachname, Vorname des Auszubildenden/Email oder Telefonnummer

---

Wohnanschrift (Straße/Hausnummer/PLZ/Wohnort)

---

Bildungsabschluss/Berufsabschluss falls bereits vorhanden

---

Ausbildungsberuf und Ausbildungsjahr

---

Name des Ausbildungsbetriebes

---

Straße, PLZ, Ort

---

Ansprechperson im Betrieb, Telefon, Email

**Erklärung des teilnehmenden Auszubildenden**

Ich bestätige, dass ich die aktuellen Regelungen der Berliner Infektionsschutzmaßnahmenverordnung zur Kenntnis genommen habe und mich entsprechend verhalte. Das Nichteinhalten der Hygieneregeln kann zu einem Ausschluss vom Lernziel-Modul führen. Sollte nachträglich eine Corona-Infektion bei einem/einer Teilnehmenden bekannt werden, erleichtern Sie dem zuständigen Gesundheitsamt die Kontaktaufnahme, wenn Sie uns die E-Mail-Adresse und Telefonnummer des/der Teilnehmenden mitteilen:

---

Datum, Unterschrift Auszubildende/-r

---

Datum, Unterschrift Ausbilder/-in