

Lernziel-Module

Koch / Köchin

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

Zielgruppe

Dieses Angebot richtet sich an Auszubildende zum Koch/zur Köchin im 2. und 3. Lehrjahr. In einem Intensivkurs haben die Auszubildenden die Möglichkeit, sich auf die Prüfung vorzubereiten und die Module entsprechend dem Ausbildungsrahmenplan zu lernen. Für eine Ausbildung ohne Lücken.



Unser Anliegen

Dieses Angebot wurde durch die Berliner Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales ins Leben gerufen und ist Teil des Sofortprogramms „Ausbildungshotel“, welches Betriebe und ihre Auszubildenden im Hotel- und Gastgewerbe unterstützt ihre Ausbildung, infolge der durch die Pandemie bedingten Einschränkungen weiter führen zu können.

Kosten

Die Sach- und Personalkosten werden durch das Überbrückungsprogramm „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.

Inhalt

Die Lernzielmodule behandeln relevante Ausbildungsinhalte gemäß Ausbildungsrahmenplan. Damit unterstützen wir die Ausbildung Ihrer Nachwuchskräfte.

Dauer: 3 Tage, jeweils von 14.00 – 18.00 Uhr

➤ LZM K02

Herstellen von Speisen aus Fischen, Schalen- und Krustentieren

➤ LZM K04

Herstellen von Speisen aus Wild und Wildgeflügel

➤ LZM 05

Herstellen von Süßspeisen

Ort

OSZ-Gastgewerbe / Brillat-Savarin-Schule
Buschallee 23a, 13088 Berlin
Küchenmeister Uwe Scotland

Partner beim Sofortprogramm „Ausbildungshotel“



Kontakt

Marcus Striek (Koordinator)
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

Wählen Sie ein oder mehrere mögliche Daten aus. Wir setzen uns im Anschluss mit Ihnen in Verbindung. Voraussetzung für die Teilnahme ist ein aktueller negativer „Corona-Test“.

Dauer: 3 Tage, jeweils von 14:00 – 18:00 Uhr

➤ **LZM H02 Herstellen von Speisen aus Fischen, Schalen- und Krustentieren**

10.08. – 12.08.21 31.08. – 02.09.21 21.09. – 23.09.21 05.10. – 07.10.21

➤ **LZM K04 Herstellen von Speisen aus Wild und Wildgeflügel**

17.08. – 19.08.21 07.09. – 09.09.21 28.09. – 30.09.21

➤ **LZM H05 Herstellen von Süßspeisen**

24.08. – 26.08.21 14.09. – 16.09.21

Nachname, Vorname des Auszubildenden

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 (Maskenpflicht FFP2, Corona-Negativtest, etc.) 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 die das zuständige Gesundheitsamt die Kontaktaufnahme, wenn Sie uns die E-Mail-Adresse und Telefonnummer des/der Teilnehmenden mitteilen:

Datum, Unterschrift Auszubildende/-r

Datum, Unterschrift Ausbilder/-in