



Meister Vereinigung

Gastronom e.V.

MEISTERLICH AUSBILDEN

*Fachseminar für Auszubildende
zur überbetrieblichen Ausbildung im Rahmen des Projektes
„Meisterlich Ausbilden“.*

Für Mitgliedsbetriebe zur optimalen Vorbereitung der Auszubildende und Ihre interessierten Mitarbeiter.

Fachseminar „Innovative Sättigungsbeilagen“

Andreas Kottmann, wird von klassischen Spätzle bis zu einer geräucherten Kartoffel euch zeigen, dass die Stärke Beilage nicht immer 08/15 sein muss und innovative Ansätze für eine moderne Karte.

Der Trend geht gegen die klassische Kohlenhydrat Beilage aber in der Ernährung sind sie immer noch ein wichtiger Punkt.

Ich zeige Euch, dass es Mehr gibt als Bratkartoffeln und Knödel.

(Max. Teilnehmerzahl 10)

Datum:	Montag 05.07.2021
Beginn:	14:30 Uhr
Ende ca.	17:00 Uhr
Ort:	Gasthof Restaurant Hirsch, Familie Kottmann, Unterdorfstr. 2, 73342 Bad-Ditzenbach-Gosbach, Tel:07335-96300
Dresscode:	angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten
Sonstiges:	Schreibmaterial, Mund und Nasen Bedeckung tragen
Teilnehmer:	Refa-, Hofa-, Koch-Auszubildende

Die Frage nach dem Sinn...oder in eigener Sache

„Meisterlich Ausbilden“ umfasst die neue Qualitätsoffensive in der Ausbildung exklusiv für Mitglieder. Angedacht sind spezielle Seminare und Schulungen über das ganze Jahr verteilt, in denen das Grundwissen der ersten beiden Ausbildungsjahre vertieft und gefestigt wird. Die Seminarreihe endet mit einer intensiven Vorbereitung auf die Abschlussprüfung.

„Meisterlich Ausbilden“ soll auch als Aufforderung an alle Mitgliedsbetriebe und Mitglieder verstanden werden, sich Ihrer Ausbildungsarbeit im Rahmen Ihres Meistertitels bewusst zu sein. Das Ziel soll es sein, unseren Nachwuchs bestmöglich und zeitgemäß während der Ausbildung zu begleiten. In der heutigen Zeit, in der man keinen Meistertitel benötigt, um nach IHK Richtlinien auszubilden, ist es umso wichtiger, dass wir einen qualitativ hochwertigen Maßstab für eine zeitgemäße Ausbildung setzen. Nur so haben wir langfristig motivierte und gute Mitarbeiter. Die Attraktivität der Ausbildung in einem Meisterbetrieb wird somit noch gesteigert.



Meister Vereinigung

Gastronom e.V.

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay

Mail: meisterlich-ausbilden@web.de oder Mobil: 0172-7646043

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung bis spätestens 02.07.2021

Fachseminar über „Innovative Sättigungsbeilagen“

Datum: Montag 05.07.2021

Beginn um: 14:30 Uhr

Ort: Gasthof Restaurant Hirsch, Familie Kottmann, Unterdorfstr. 2,
73342 Bad Ditzenbach, Tel: 07335-96300

Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten

Sonstiges: Schreibmaterial, **Mund- und Nasen Bedeckung tragen,**

Teilnehmer: Refa-, Hofa-, Koch-Auszubildende

Mehrfach Nennung auf der Anmeldung möglich

Bitte leserlich ausfüllen

Name des Auszubildenden: _____

Ausbildungsbetrieb: _____

Telefonnummer des
Ausbildungsbetriebs: _____

Verantwortlicher Ausbilder: _____

Sie als Auszubildende repräsentieren Ihren Meisterbetrieb. Dies setzt ein gepflegtes Erscheinungsbild voraus. Ordentliche, saubere und dem Anlass entsprechende Kleidung wird von uns erwartet. Genauso verhält es sich was Pünktlichkeit, Lernbereitschaft und den respektvollen Umgang miteinander angeht. Es werden Photo's gemacht und diese werden öffentlich gemacht. Mit dem erscheinen bei der Veranstaltung wir dies akzeptiert.

Datum/Unterschrift: _____