



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 „Zerlegung eines Tieres“

Ein Tier im Ganzen zu zerlegen ist in vielen Küchen nicht mehr Praxis. **Andreas Kottmann** wird euch zeigen worauf es ankommt. Vom Lamm bis zum Geflügel. Welche Fleischteile liegen wo und auf was kommt es an beim Zerlegen. Das hohl auslösen eines Geflügels oder Verwendung von nicht hochwertigen Teilstücken eines Lamms. Wir zeigen es euch, damit das Credo „from Nose to Tail“ für euch ein Leichtes wird. (Max. Teilnehmerzahl 12)

Datum: **Montag 18.10.2021**
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 15.10.2021

Fachseminar über „Zerlegung eines Tieres“

Datum: Montag 18.10.2021

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: _____