



# 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 „vom Obst zum Destillat“

Brennmeister **August und Andreas Kottmann**, erklären euch worauf es ankommt um ein perfektes Destillat herzustellen. Vom Apfel in rein Form bis zum Apfelbrand im Glas. Sie zeigen euch natürlich die Herstellung eines hochwertigen Destillats Live am Brennkessel. Es gibt anschließend ein kleines Probiererele (Max. Teilnehmerzahl 15)

Datum: **Montag 15.11.2021**

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 12.11.2021**

### **Fachseminar über „vom Obst zum Destillat“**

Datum: Montag 15.11.2021

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: \_\_\_\_\_