



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

Für Mitgliedsbetriebe zur Vorbereitung der Auszubildenden und für interessierte Mitarbeiter.

### **„Wild“**

**Es wird euch gezeigt wie man Wild fachgerecht aus der Decke löst und zerlegt. Natürlich findet auch eine Fleischteil Benennung währenddessen statt und viele interessante Infos und Zubereitungsarten rund um das Wild. Freut euch auf einen spannenden Nachmittag durch den Klaus-Bernhard Schmid führen wird.**

**Datum: Mittwoch 16.11.2022**  
**Beginn: 14:30 Uhr**  
**Ende ca. 17:00 Uhr**  
**Ort: Hotel Restaurant Otterbach, Bahnhofstraße 153,  
74321 Bietigheim-Bissingen, Tel: 07142-5840**  
**Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten**  
**Sonstiges: Schreibmaterial**  
**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 vertieft und gefestigt wird.

„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 und dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, 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.

# ANMELDEFORMULAR

**Anmeldung bis spätestens 9.11.2022**

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay  
Mail: [meisterlich-ausbilden@web.de](mailto:meisterlich-ausbilden@web.de), Mobil: 0172-7646043

---

## „Wild“

Datum: Mittwoch 16.11.2022  
Beginn: 14:30 Uhr – ca. 17:00 Uhr  
Ort: Hotel Restaurant Otterbach, Bahnhofstraße 153,  
74321 Bietigheim-Bissingen, Tel: 07142-5840  
Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten  
Sonstiges: Schreibmaterial  
Teilnehmer: Koch-, Refa-, Hofa-Auszubildende

## Bitte leserlich ausfüllen

Name des Auszubildenden: \_\_\_\_\_

Koch       Refa       Hofa

Ausbildungsbetrieb: \_\_\_\_\_

Ausbildungsleiter: \_\_\_\_\_

Sie als Auszubildende repräsentieren Ihren Meisterbetrieb. Dies setzt ein gepflegtes äußeres 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 Fotos gemacht und in den sozialen Medien gepostet. Mit der Unterschrift wird diesem zugestimmt.

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_