



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

Für Mitgliedsbetriebe zur Vorbereitung der Auszubildenden und für interessierte Mitarbeiter.

„Prüfungsvorbereitung Koch/Köchin“

Vorbereitung auf die praktische Abschlussprüfung Koch/Köchin.

**Wichtige Tipps und Tricks für die bevorstehende Abschlussprüfung.
Warenkorb, Gastgespräch und Ablaufplan.**

Herr Michael Oettinger gibt Euch wichtige Informationen für die praktische Prüfung. Er ist auch im Prüfungsausschuss und kann all Eure Fragen beantworten.

Datum: Montag 19.06.2023

Beginn: 14:00 Uhr

Ende ca. 17:00 Uhr

**Ort: Hotel Restaurant Hirsch, Kanalstraße 1,
70736 Fellbach-Schmidlen, Tel: 0711-95130**

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 12.06.2023

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay
Mail: meisterlich-ausbilden@web.de, Mobil: 0172-7646043

„Prüfungsvorbereitung Koch/Köchin“

Datum: Montag 19.06.2023

Beginn: 14:00 Uhr – ca. 17.00 Uhr

Ort: Hotel Restaurant Hirsch, Kanalstraße 1,
70736 Fellbach-Schmidlen, Tel: 0711-95130

Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten

Sonstiges: Schreibmaterial

Teilnehmer: Koch-, Refa-, Hofa-Auszubildende

Bitte leserlich ausfüllen

Name des Auszubildenden: _____

Koch

Refa

Hofa

Ausbildungsbetrieb: _____

Ausbildungsleiter/in: _____

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: _____