



Bildungsvereinigung  
**ARBEIT UND LEBEN**  
Niedersachsen

2019

WEITERBILDUNG

# Praxistraining für angehende Küchenmeister

Göttingen



ZEIT FÜR BILDUNG



Zugelassen  
nach AZAV

Stand 07/2019

## Weiterbildung in der Mitte Deutschlands ...

... bedeutet gute Erreichbarkeit sowohl mit dem Auto als auch mit dem Zug. Göttingen liegt direkt an der BAB 7, der wichtigsten Nord-Süd-Verbindung in Deutschland und ist mit einem ICE-Bahnhof ausgestattet. Als Universitätsstadt verfügt Göttingen über unterschiedlichste Wohnmöglichkeiten. Während der Weiterbildung finden Sie deshalb problemlos Zimmer in Pensionen, Privatunterkünften und Wohnheimen zu fairen Preisen.

## Die Qualität stimmt ...

... denn ARBEIT UND LEBEN ist qualitätstestiert nach LQW (Lernerorientierte Qualität in der Weiterbildung) und erfüllt damit alle Anforderungen, die an Qualitätsstandards in der Bildung gestellt werden. Außerdem sind wir in Göttingen nach der *Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung – AZAV* als Bildungsträger zugelassen worden. Das bedeutet u. a., dass Sie für unseren Küchenmeister-Lehrgang Aufstiegs-BAFöG beantragen können und dass die Arbeitsagentur ggf. Ihre Teilnahme an unserem Lehrgang „Arbeiten in der gehobenen Gastronomieküche“ fördert.

## Ihre Beratung ist uns wichtig ...

... denn trotz aller Bemühungen, unsere Lehrgänge ausführlich zu beschreiben, bleiben sicherlich oftmals Fragen, die beantwortet werden müssen, wie z. B. nach den Zugangsvoraussetzungen, dem Lehrgangsablauf, den Fördermöglichkeiten und den Unterbringungsmöglichkeiten. Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie eine E-Mail an: [gastro@aul-nds.info](mailto:gastro@aul-nds.info)

Ludwig Pufal      Tel. 0551 49507-19

Katrin Suchland    Tel. 0551 49507-21

## Anmeldung und Kontakt

Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN

Nds. Süd gGmbH

Lange-Geismar-Straße 72-73, 37073 Göttingen

Internet: [www.hoga-seminare.de](http://www.hoga-seminare.de)

Fax:            0551 49507-50

Absender:

Bitte  
frei  
machen

Bildungsvereinigung  
ARBEIT UND LEBEN  
Nds. Süd gGmbH  
Abteilung Gastronomie  
Lange-Geismar-Straße 72-73  
37073 Göttingen

## Arbeiten in der gehobenen Gastronomieküche

### Zielgruppe

Besonders empfehlenswert ist dieser Lehrgang für Köche / Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung, die nur wenig Erfahrung in der gehobenen Gastronomieküche haben.

### Lernziel

Unter der Anleitung erfahrener Küchenmeister können Sie Erfahrungen sammeln und systematisch Defizite ausgleichen, um Ihre Prüfungsleistung deutlich steigern zu können.

### Inhalte

Ansetzen von Fonds, Soßen / Herstellung von Füllungen und Farcen / Pasteten, Terrinen und Galantinen / Vor- und Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren / Wild- und Wildgeflügel / Garmethoden „auf den Punkt“ / Anrichte- und Legetechnik usw. / Desserts für alle Jahreszeiten, Köstlichkeiten aus der Patisserie / Anfertigen von Waren- und Mengenkontrollen / Erstellen eines Arbeitsablaufplans / Menükalkulation nach Prüfungsmaßstäben.

**Kosten:** 1.630,80 €

### Fördermöglichkeiten

Sowohl Arbeitslose als auch Beschäftigte können durch die Arbeitsagentur bzw. ein Jobcenter gefördert werden. Wir beraten Sie gern.

**Termin:** 19.08.2019 – 22.10.2019

Andere Termine sowie kürzere oder längere Lehrgänge sind möglich!

### Lehrgangszeiten:

Montag - Freitag 08:00 - 16:00 Uhr

## Praxis-Intensiv-Training für angehende Küchenmeister/-innen

### Zielgruppe

Alle, die demnächst eine Fortbildung zum Küchenmeister / zur Küchenmeisterin besuchen möchten bzw. die vor der praktischen Prüfung stehen.

### Lernziel

Wer seinen Arbeitsplatz nicht in einem Sterne-Restaurant oder einem anderen erstklassigen Haus hat, dem fehlt es häufig an der Gelegenheit, auf einem hohen Niveau mit hochwertigen Produkten zu arbeiten.

In diesem Seminar trainieren Sie mit erfahrenen Küchenmeister/-innen. Anschließend fällt es Ihnen mit Sicherheit leichter, die Prüfungsanforderungen in der Praxis zu meistern.

### Inhalte

Kennenlernen der grundsätzlichen Arbeitsorganisation von Meisterprüfungen: Anfertigen von Waren- und Mengenkontrollen, Erstellen eines Arbeitsablaufplans, Vorbereitende Kochmaßnahmen (Ansetzen von Fonds, Soßen usw.) und deren Kalkulation, Füllungen und Farcen, Garmethoden „auf den Punkt“, Anrichte- und Legetechnik usw. Umsetzen des Erlernten in prüfungsrelevante Ergebnisse. Am letzten Tag kochen Sie ein Testmenü unter den Prüfungsbedingungen für 6 Personen.

**Kosten:** 420,00 €

**Termin:** 14.10.2019 – 18.10.2019

### Lehrgangszeiten:

1. – 4. Tag 08:30 - 16:00 Uhr  
5. Tag 12:00 - 22:00 Uhr

## Anmeldung

\_\_\_\_\_  
Vorname

\_\_\_\_\_  
Name

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
Plz, Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Mobil

\_\_\_\_\_  
E-Mail

Hiermit melde ich mich **verbindlich** an:

### Arbeiten in der gehobenen Gastronomieküche

19.08.2019 – 22.10.2019 (Buchungsnr. 1940026)

anderer Terminwunsch: \_\_\_\_\_

### Praxis-Intensiv-Training für Küchenmeister/-innen

14.10.2019 – 18.10.2019 (Buchungsnr. 1940027)

Mit dieser Anmeldung erkenne ich die Teilnahmebedingungen von ARBEIT UND LEBEN (siehe [www.hoga-seminare.de](http://www.hoga-seminare.de)) an.

\_\_\_\_\_  
(Datum, Unterschrift)

Alle Daten werden nach den Bestimmungen des Datenschutzes ausschließlich für interne Zwecke verwendet.