17.03.2021

Praktische Prüfungsvorbereitung für gastgewerbliche Ausbildungsberufe

Kostenfreie Vorbereitung für Service und Küche

Die Corona-Pandemie stellt auch die Ausbildung in den Betrieben der Hotellerie und Gastronomie vor große Herausforderungen. Durch die Schließungen seit November 2020 war es für viele Betriebe schwierig, die notwendigen Kompetenzen und Fertigkeiten in der üblichen Tiefe zu vermitteln. Gerade im Hinblick auf die praktische Prüfung ist es aber sehr wichtig, dass durch Anwendung und Übung das theoretische Wissen in die Praxis transferiert wird.

Um Betriebe und Auszubildende konkret und unbürokratisch zu unterstützen, bietet die IHK Trier mit Unterstützung des Wirtschaftsministeriums und des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz (GBZ) ein kostenfreies dreitägiges intensives Praxistraining an. Das Angebot richtet sich an die Auszubildenden in den Berufen Koch/Köchin, Fachkraft im Gastgewerbe sowie Hotel- und Restaurantfachleute, die im Sommer 2021 ihre Abschlussprüfung absolvieren werden.

Prüfungsvorbereitungskurs Service

Inhalte Service

- Erstellung von Speise- und Getränkekarten
- Herstellung von Cocktails
- Veranstaltungsplanung
- Verkaufsgespräch durchführen
- Fachgerechtes Eindecken
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Tranchieren einer Poularde
- Filieren einer Forelle blau
- Filieren Plattfisch Müllerin Art
- Crêpes Suzettes
- Tranchieren von Fleisch

1. Tag Arbeiten im Restaurant & Bankett
2. Tag Praktisches Arbeiten am Gast - tranchieren, filieren, flambieren / Barkunde
3. Tag Veranstaltungsplanung _

Veranstaltungstermine Service

24.03. bis 26.03.2021
Kurs Trier, Hotel Deutscher Hof

14.04. bis 16.04.2021
Kurs Gerolstein, BBS Vulkaneifel

28.04. bis 30.04.2021
Kurs Trier-2, FourSide Plaza Hotel

10.05. bis 12.05.2021
Kurs Bernkastel, BBS Bernkastel-Kues

Prüfungsvorbereitungskurs Küche

Inhalte Küche

- Warenanforderung
- Warenkunde
- Arbeitsablaufplanung
- Herstellung von Vorspeisen und Suppen
- Herstellung von Saucen
- Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten
- Herstellung von Desserts
- Kochen unter Prüfungsbedingungen
- Verkaufsgespräche
- Arbeitssicherheit
- Hygiene

1. Tag Herstellung von Vorspeisen
2. Tag Herstellung von Hauptspeisen
3. Tag Herstellung von Desserts

Veranstaltungstermine Küche

12.04. bis 14.04.2021
Kurs Bernkastel, BBS Bernkastel-Kues

22.04. bis 24.04.2021

Kurs Gerolstein, BBS Vulkaneifel

07.06. bis 09.06.2021
Kurs Trier, BBS EHS

Anmeldung und Stornierung

Anmeldungen sind ab sofort durch den Ausbildungsbetrieb über www.gbz.koblenz.de (Link: https://gbz-koblenz.de/kurssuche/ihk-projekt/) möglich. Suchwort: "IHK-Projekt".

Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist. Anmeldungen werden nach Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Die Kurse sind kostenfrei.
Bei unentschuldigtem Fernbleiben ohne rechtzeitige Abmeldung wird dem Ausbildungsbetrieb eine Stornogebühr von 150,00 Euro in Rechnung gestellt.

ANSPRECHPARTNER

Ausbildung

PETRA SCHOLZ

Tel.: 0651 9777-320
Fax: 0651 9777-305
scholz@trier.ihk.de

Ausbildung

MONIKA ROUMEN

Tel.: (06 51) 97 77-3 52
Fax: (06 51) 97 77-3 05
roumen@trier.ihk.de