

Kursprogramm

VERANSTALTUNG 1/ KÖCHE: **2täglich (6 Termine zu je 10 Zeitstunden)**

Vorlauf: Referent versendet Warenkörbe und korrigiert den Rücklauf (Menü – Arbeitsablaufpläne) [2h]

Termin 1: Menüs werden besprochen und optimiert; Arbeitsablaufpläne angepasst
(individuelle Beratung- online in BBB) [2h]

Termin 2: Kochen des 3 Gang Menüs unter Prüfungsbedingungen in der Prüfungsküche [6h]

Aktuell 37 Köche in den Köche Oberstufen/ 38 angemeldete Prüfungsteilnehmer bei IHK

KURS B:	17./18.03.2021	und 24./25.03.2021
KURS C:	21./22.04.2021	und 28./29.04.2021
KURS A:	11./12.05.2021	und 18./19.05.2021

Referent Herr Heinsdorf

VERANSTALTUNG 2/ HOFA: **3 Termine zu 4 Zeitstunden** **(könnten 6 Termine werden, wenn Teilnehmerzahl/ Termin stark begrenzt)**

Aktuell 38 SuS in den Oberstufen

Unterweisung im fachpraktischen Bereich der Schule/ Aula

Schulung zum Themenschwerpunkt „housekeeping“

KURS B:	17.03.2021
KURS C:	21.04.2021
KURS A:	12.05.2021

Referentin Frau Molitor-Klein

Des weiteren Kurs „Marketing und verkaufsfördernde Maßnahmen“ am 22.03.2021 und 10.05. 2021 (Nachmittagsveranstaltung der Dehoga-Akademie – Veranstaltungsort ist das Victors Residenzhotel am DFG, Saarbrücken). Anmeldung hierzu bitte über die homepage der Dehoga Akademie.

<https://www.dehoga-akademie.de/seminare/detail/956-azubi-pruefungen-im-saarland-marketing-und-verkaufsfoerdernde-masnahmen>

VERANSTALTUNG 3/ REFA: **4 Termine zu je 4 Zeitstunden**

Aktuell 16 SuS in den Oberstufen/ 17 angemeldete Prüflinge bei der IHK

Unterweisung im Schulrestaurant

je eine Einheit zu den Themenschwerpunkten

- Filetieren von Rundfischen und Flambieren von Desserts
- Tranchieren von Poularde und Tisch eindecken

KURS B:	19.03.2021 und 26.03.2021
KURS A:	07.05.2021 und 21.05.2021

Referenten Frau Molitor-Klein/ Herr Ull-Sopha

Des weiteren Kurs „Fachlich perfektes Servicetraining“ am 15.03.2021 und 10.05. 2021 jeweils 13.30 Uhr (Nachmittagsveranstaltung der Dehoga Akademie – Veranstaltungsort ist das Victors Residenzhotel am DFG, Saarbrücken). Anmeldung hierzu bitte über die homepage der Dehoga Akademie

<https://www.dehoga-akademie.de/seminare/detail/958-azubi-pruefungen-im-saarland-fachlich-perfektes-servicetraining>

Kursprogramm

VERANSTALTUNG 4/ Fachkraft im Gastgewerbe

1 Termin zu 4 Zeitstunden

Aktuell 4 SuS in den Oberstufen/ 7 Prüflinge angemeldet bei IHK

Unterweisung im Schulrestaurant/ Herr Ull-Sopha

KURS B

25.03.2021

Referent Herr Ull-Sopha

VERANSTALTUNG 5/ SYGA

1 Termin zu 4 Zeitstunden

könnten je nach Vorgaben über Höchstanzahl SuS pro Klasse 2 Termine werden

Aktuell 14 SuS in der Oberstufe

Unterweisung in einem EDV Saal (IIB 3.3 A) der Schule (Simulation praktische Prüfungsaufgabe)

KURS A

19.05.2021

Referent Herr Arold