

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Seminarangebot

2018

Koch- und Serviceschule

FILETIEREN STATT MASSAKRIEREN



Koch- und
Serviceschule

GBZ. INNOVATIV. KREATIV. INTERAKTIV.

Mehr Information finden Sie unter
www.gbz-koblenz.de



facebook.com/GBZKoblenz

INHALT

GEPRÜFTER KÜCHENMEISTER.....	4
ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM KRÄUTEREXPERTEN (IHK)	5
ZERTIFIKATSLEHRGANG PÂTISSIER (IHK)	6
ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM EXPERTEN FÜR TRENDKÜCHE (IHK)	8
ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM EXPERTEN FÜR VEGETARISCHE-VEGANE-KÜCHE (IHK).....	10
ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM GEWÜRZEXPERTEN (IHK)	11
TOP-AUSBILDUNGSPROGRAMM FÜR DAS GASTGEWERBE	12
MODUL 1: PROFESSIONELLER SERVICE	13
MODUL 2: TRENDS IN DER GETRÄNKEWELT	14
MODUL 3: MODERNE KÜCHENWERKSTATT	15
MODUL 4: GASTRONOMIEMANAGEMENT 1	16
MODUL 5: GASTRONOMIEMANAGEMENT 2.....	17
PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR HOTELFACHLEUTE	18
PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR KÖCHE	19
PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR RESTAURANTFACHLEUTE	20
BEEF IT OR LEAVE IT.....	21
COCKTAIL-SEMINAR	22
DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET	23
DIE 5 BAUSTEINE EINER ERFOLGREICHEN SPEISENKARTE.....	24
DIE GROSSE WELT DER BUFFETS.....	25
FINGERFOOD	26
GRUNDLAGEN DER JAPANISCHEN KÜCHE – DASHI UND UMAMI	27
HACCP.....	28
KOMMUNIZIEREN VON GESCHMACK	29
KRÄUTERKÜCHE.....	30
KUSHIKATSU UND ANDERE JAPANISCHE KÖSTLICHKEITEN	31
LEBENSMITTELKONTROLLE – RISIKOBEURTEILUNG	32
NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE.....	33
SERVIEREN LEICHT GEMACHT	34
SOUS-VIDE-GAREN	35
KOCH MIT! – KOCHKURSE MIT KRÄUTERWIND	36
FÖRDERMÖGLICHKEITEN	39
KONTAKT.....	40

GEPRÜFTER KÜCHENMEISTER

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22.01.18	09:00 Uhr	468 UE	4.490 €
- 28.04.18	bis 16:30 Uhr		zzgl. Prüfungs- gebühren und Fachliteratur

Beschreibung

Der Küchenmeister hat in Hotellerie und Gastronomie die Verantwortung für die Organisation des Küchenbetriebes und die Führung der Mitarbeiter. Er muss Managementaufgaben ebenso selbstverständlich übernehmen können, wie auch über küchentechnische Fähigkeit verfügen. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung ist diese Qualifikation heute eine wesentliche Voraussetzung, um als Küchenleiter beschäftigt zu werden.

Inhalte

- » Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaftslehre
- » Recht und Steuern
- » Controlling und Rechnungswesen
- » Personalwirtschaft
- » Mitarbeiterführung
- » Lebensmittelkunde
- » Speisentechnologie
- » Diätetik
- » Speisen und Speisenfolge
- » Betriebsorganisation
- » Hygiene
- » Fachpraxis

Zulassungsvoraussetzungen Abgeschlossene Berufsausbildung, zzgl. dreijähriger Berufspraxis

Zielgruppe Mitarbeiter der Küche

ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM KRÄUTEREXPERTEN (IHK)

Die Welt der Kräuter und deren Wirkstoffe

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
siehe unten	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	104 UE	1.600 €

Datum

Modul 1: 04.06. – 06.06.2018 Modul 2: 16.07. – 18.07.2018
Modul 3: 20.08. – 22.08.2018 Modul 4: 10.09. – 12.09.2018
Prüfung: 04.10.2018

Beschreibung

Ziel der Weiterbildung ist es, Fachwissen über Kräuter und deren Wirkstoffe zu erhalten. Darüber hinaus werden methodische und didaktische Kenntnisse vermittelt, um das Kräuterwissen im Rahmen von Wanderungen, Führungen und Kochkursen weiterzugeben. Vertieft wird das Erlernte durch Exkursionen in Manufakturen und Kräutergärten. Im Rahmen einer Projektarbeit zeigen die Absolventen ihr Können.

Inhalte

- » Wildkräuter, Wildpflanzen, Kräuterkunde
- » Wirkstoffe in Pflanzen
- » Kräuter und Gewürze in der Küche
- » Haltbarmachung und Konservierung
- » Herstellung von Chutneys, Salben, Essigen und Aromaölen
- » Herstellung von Kräutermischungen
- » Sensoriktraining
- » Rechtliche Grundlagen, Naturschutzbestimmungen
- » Nachhaltigkeit
- » Konzeption von Pflanzenführungen

Zulassungsvoraussetzungen Abgeschlossene Berufsausbildung

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Mitarbeiter aus Gärtnereien, Selbstvermarkter, Kräuterinteressierte

ZERTIFIKATSLEHRGANG PÂTISSIER (IHK)

Qualifikation für das Arbeiten in der Pâtisserie

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
siehe unten	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	72 UE	1.600 €

Datum

Frühjahr

Modul 1: 29.01. – 31.01.2018

Modul 2: 19.02. – 21.02.2018

Modul 3: 12.03. – 14.03.2018

Prüfung: 14.03.2018

Herbst

Modul 1: 24.09. – 26.09.2018

Modul 2: 15.10. – 17.10.2018

Modul 3: 05.11. – 07.11.2018

Prüfung: 07.11.2018

Beschreibung

Die Pâtisserie hat in Deutschland einen hohen Stellenwert. Gastronomen sind auf qualifizierte Fachkräfte angewiesen, denn der Gast schätzt die kulinarischen Köstlichkeiten zum Abschluss eines Menüs. Für engagierte Köche bietet dieser Lehrgang ideale Grundlagen um sich für die Pâtisserie zu qualifizieren. Im Rahmen einer Abschlussprüfung zeigen die Absolventen ihr Können.

Alle Veranstaltungstage können auch einzeln gebucht werden.

Inhalte

Datum	Thema	Dozent
29. und 30.01.18 oder 24. und 25.09.18	» Fruchtige Desserts » Fruchtige Pralinen, Petit fours und kleine Kuchen Preis bei Einzelbuchung 360 €	Holger Stehr
31.01.18 oder 26.09.18	» Brot und Brötchen backen, Marmelade, Chutney, Kompotts Preis bei Einzelbuchung 180 €	Detlev Ueter
19. und 20.02.18 oder 15. und 16.10.18	» Schokolade und Pralinen » Schokolade und Dessert Preis bei Einzelbuchung 590 €	Jean-Pascal Brunière
21.02.18 oder 17.10.18	» Desserts aus Kräutern Preis bei Einzelbuchung 180 €	Detlev Ueter
12. und 13.03.18 oder 05. und 06.11.18	» Zucker und Spezialtorten » Zucker, Marzipan und Dekoration Preis bei Einzelbuchung 590 €	Bernd Siefert
14.03.18 oder 07.11.18	» Prüfung	Holger Stehr, Detlev Ueter

Zulassungsvoraussetzungen Abgeschlossene Berufsausbildung
Zielgruppe Köche, Konditoren, Quereinsteiger

ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM EXPERTEN FÜR TRENDKÜCHE (IHK)

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Modul 1	09:00 Uhr	2 x 3 Tage	1.600 €
04. – 06.06.18	bis		
Modul 2	16:30 Uhr		
30.07. –			
01.08.18			

Beschreibung

Neuste Trends aufspüren, Entwicklungen beobachten und sich durch moderne Küchenangebote von Mitbewerbern absetzen, ist das was kreative und dynamische Köche nach vorne bringt. Trendsetter aus der Gastronomie zeigen was gefragt ist und die Menükarte kulinarisch bereichern kann. Die Teilnehmer bekommen umfangreiche Impulse und können im Rahmen von Workshops neue Techniken direkt in die Praxis umsetzen.

Alle Seminartage können auch einzeln gebucht werden. Nach der Teilnahme an allen Veranstaltungen ist die IHK-Zertifikatsprüfung möglich.

Inhalte

Datum	Thema	Dozent
04.06.18	» Foodtruck / Streetfood / Catering Einsatzmöglichkeiten, Zusatzgeschäft, Adaptierte Konzepte für den privaten Catering-Bereich, vielfältige Bezugsquellen nutzen, Produktpräsentation	Oliver Röder
	» Der Koch als Gastgeber Kalkulation, Projektplanung, Personalplanung, Vermarktung der eigenen Person und Dienstleitung, Arbeiten mit Checklisten, stilvolles Tableware	

Datum	Thema	Dozent
05.06.18	<p>» Moderne Küchentechnik und deren Prozesse</p> <p>Vorbereitung der eigenen Convience, Das perfekte regenerieren im Dämpfer, Caramelisieren im Beefer, Räuchern, Vorteile des Schockfrosters, Check de Cuisine</p>	Detlev Ueter
06.06.18	<p>» Nachhaltigkeit in der Küche</p> <p>Grundbegriffe der Nachhaltigkeit, Best-Practice-Beispiele, Reflexion der eigenen Praxis, Eigene Konzeption von Gerichten, Mehr Sicherheit im Umgang mit Nachhaltigkeit</p>	Dr. Malte Härtig
30.07.18	<p>» Spiritualized Food</p> <p>Ausgefallene Zutaten und Zubereitungen, Vegane und vegetarische Küche, Ayurveda-Küche, Low-Carb-Food, Slow-Food-Prinzip</p>	Heiko Antoniewicz
31.07.17	<p>» Flavour Pairing</p> <p>Alles folgt einer Logik, Grundlagen der Lebensmitteltechnologie, Zusammensetzung von Geschmack, Präsentation verschiedener Kombinationsmöglichkeiten</p>	Heiko Antoniewicz
01.08.17	<p>» Fermentation</p> <p>Geräte und Zutaten zum Fermentieren, verschiedene Arten der Fermentation, Fermentation in der Küche</p>	Heiko Antoniewicz

Preis bei Einzelbuchung 295 € je Veranstaltungstag

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie

ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM EXPERTEN FÜR VEGETARISCHE-VEGANE-KÜCHE (IHK)

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Modul 1	09:00 Uhr	60 UE	1.500 €
16. – 20.04.18	bis		
Modul 2	16:30 Uhr		
14. – 15.05.18			
Prüfung			
15.05.18			

Beschreibung

Die vegetarische Küche ist nicht nur ein Trend, sondern auch ein Bekenntnis zu Nachhaltigkeit. Immer mehr Menschen bevorzugen darüber hinaus auch die vegane Küche. Um den Gästen vielfältige Gerichte bieten zu können, müssen engagierte Köche über grundlegendes Wissen verfügen. In diesem Lehrgang werden die Teilnehmer für die Thematik sensibilisiert, lernen neue Produkte kennen und trainieren ihre Kreativität mit Gemüse & Co. So entwickeln sie sich zum vegetarischen Experten. Zusätzlich werden die Teilnehmer ihre Speisekarte mit neuen Rezepten und Gerichten bereichern.

Inhalte

- » Grundlagen der gesunden Ernährung
- » Wirkstoffe in Lebensmitteln
- » Ernährungsabhängige Erkrankungen
- » Lebensmittelkunde
- » Vegane und vegetarische Vorspeisen
- » Vegane Desserts und Kuchen
- » Alte Gemüsesorten
- » Wildkräuter und Wildgemüse
- » Asiatische Gerichte
- » Ayurveda-Küche
- » Veganes und vegetarisches Fingerfood
- » Natürliche Bindemittel für Vegetarier

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Küche, Quereinsteiger aus dem Bereich Verpflegung

ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM GEWÜRZEXPERTEN (IHK)

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
siehe unten	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	72 UE	1.600 €

Datum

Modul 1: 03. – 05.09.18

Modul 2: 01. – 03.10.18

Modul 3: 29. – 31.10.18

Prüfung: 28.11.18

Beschreibung

In der Gastronomie kann mit dem fachkundigen Einsatz von Gewürzen viel erreicht werden. Das Geschmackserleben der Gäste ist besonders groß, wenn der Koch, neben Salz und Pfeffer, auf die zahlreichen Aromen zurückgreift, die die vielfältige Gewürzwelt bietet. Die Teilnehmer dieses Zertifikatslehrgangs lernen Wirkstoffe, Anbau und Herkunft von Kräutern und Gewürzen kennen und in den jeweiligen Arbeitsbereichen einzusetzen. Der Lehrgang schließt mit einer praktischen Prüfungsarbeit ab, die in Form von einer Projektarbeit umgesetzt werden muss. Die Unterrichtsinhalte sind in Themenschwerpunkte gegliedert und werden praxisnah vermittelt. Durch Exkursionen werden die handlungsorientierten Inhalte vertieft.

Inhalte

- » Geschichte und Warenkunde von Gewürzen
- » Wirkstoffkunde von Gewürzen
- » Lebensmittelrecht bei Gewürzen
- » Salz und Pfefferkunde
- » Food und Flavourpairing in Bezug auf Wein / Bier
- » Gewürze in der Küche

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie,
Mitarbeiter aus dem Einzelhandel

TOP-AUSBILDUNGSPROGRAMM FÜR DAS GASTGEWERBE

Berufsbegleitend und praxisnah

Seit Jahren sind die Ausbildungszahlen im Gastgewerbe rückläufig. Auf Nachwuchssorgen muss mit kreativen Mitteln reagiert werden, denn junge Menschen suchen heute attraktive Arbeitgeber, die Perspektiven bieten.

Durch die TOP-Ausbildung wird dem Auszubildenden schon während der Ausbildung die Möglichkeit der beruflichen Spezialisierung geboten. Vier IHK-Zertifikatslehrgänge können ausbildungsbegleitend absolviert werden. Durch diese Qualifikationen sind junge Menschen auf zukünftige Herausforderungen vorbereitet, denn sie trainieren praxisbezogene Arbeitsaufträge eigenverantwortlich umzusetzen.

Nach erfolgreicher Teilnahme an allen vier Zertifikatsprüfungen, ist die öffentlich rechtliche Prüfung zum Fachberater Hotellerie und Gastronomie möglich. Die Module 1 – 5 können einzeln gebucht werden, dabei spielt die Reihenfolge keine Rolle.

Schauen Sie sich die Seminarbeschreibungen der einzelnen Module an:

Modul 1: Professioneller Service	Seite 13
Modul 2: Trends in der Getränkewelt	Seite 14
Modul 3: Moderne Küchenwerkstatt	Seite 15
Modul 4: Gastronomiemanagement 1	Seite 16
Modul 5: Gastronomiemanagement 2	Seite 17
Modul 6: Ausbildung der Ausbilder	

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Sonderflyer zur TOP-Ausbildung.

**Bei Buchung der gesamten Modulreihe beträgt
der Seminarpreis 3.600 €.**

MODUL 1: PROFESSIONELLER SERVICE

TOP-Ausbildungsprogramm

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
08. – 12.01.18	09:00 Uhr bis 18:00 Uhr	50 UE	690 €

Inhalte

- » Stil & Etikette
- » Verhaltensregeln für besondere Anlässe
- » Gästeorientierte Gesprächsführung
- » Kommunikation im betrieblichen Alltag
- » Motivierende Techniken der Gesprächsführung
- » Konfliktmanagement
- » Grundkenntnisse der Serviermethoden
- » Tischkultur
- » Getränkeservice
- » Weinservice
- » Arbeiten am Tisch des Gastes:
Tranchieren, Filetieren, Flambieren
- » Frontcooking

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/-frau, Quereinsteiger

Prüfung Zertifikatsprüfung Professioneller Service (IHK)

MODUL 2: TRENDS IN DER GETRÄNKEWELT

TOP-Ausbildungsprogramm

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03. – 07.04.18	09:00 Uhr bis 18:00 Uhr	50 UE	690 €

Inhalte

- » Nationale und internationale Weine
- » Foodparing
- » Einführung in die Kellerwirtschaft
- » Weinfehler und ihre Entstehung
- » Sensorik von Wein und Speisen
- » Bierspezialitäten
- » Alkoholfreie Getränke
- » Besondere Tee- und Kaffeesorten
- » Zubereitung von Cocktails

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/ -frau, Quereinsteiger

Prüfung Zertifikatsprüfung Trends in der Getränkewelt (IHK)

MODUL 3: MODERNE KÜCHENWERKSTATT

TOP-Ausbildungsprogramm

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
12. – 16.02.18	09:00 Uhr	50 UE	690 €
oder	bis		
09. – 13.07.18	16:30 Uhr		

Inhalte

- » Moderne und innovative Gartechniken
- » Vor- und Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Wild
- » Herstellung von Fonds und Saucen
- » Vegetarische und vegane Gerichte
- » Zubereitung von Süßspeisen
- » Arbeiten in der Patisserie
- » Herstellung verschiedener Teige und Massen
- » Anrichteweise von Desserts
- » Verschiedene Kostformen
- » Menükunde
- » Erstellen einer Speisekarte

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/-frau, Quereinsteiger

Prüfung Zertifikatsprüfung Moderne Küchenwerkstatt (IHK)

MODUL 4: GASTRONOMIEMANAGEMENT 1

TOP-Ausbildungsprogramm

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
10.09. – 14.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	50 UE	690 €

Inhalte

- » Kaufmännisches Rechnen
- » Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- » Kostenrechnung
- » Einführung in Gewinn- und Verlustrechnung
- » Arbeiten mit Kennzahlen
- » Deckungsbeitragsrechnung
- » Praxisübungen
- » Bearbeiten von Fallbeispielen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/ -frau, Quereinsteiger

Prüfung Zertifikatsprüfung Gastronomiemanagement (IHK)

MODUL 5: GASTRONOMIEMANAGEMENT 2

TOP-Ausbildungsprogramm

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
15. – 19.10.18	09:00 Uhr bis 18:00 Uhr	50 UE	690 €

Inhalte

- » Unternehmenskultur
- » Bildung von Organisationseinheiten
- » Planungsprinzipien
- » Instrumente der Aufbauorganisation im Unternehmen
- » Prinzipien der Ablauforganisation
- » Unternehmensziele
- » Personalplanung
- » Wertschöpfungskette
- » Marketing und Vertrieb
- » Führungsstile
- » Projektmanagement
- » Planspiel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/-frau, Quereinsteiger

Prüfung Zertifikatsprüfung Gastronomiemanagement (IHK)

PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR HOTELFACHLEUTE

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer- prüfung: 03. – 05.04.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	24 UE	289 €
Winterprüfung: 10. – 12.10.18			

Beschreibung

Zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden praktische und theoretische Inhalte der Ausbildung vertieft. Die Prüflinge können ihre Fähigkeiten testen und gemeinsam mit dem Referenten Defizite herausarbeiten und ausgleichen. Die Prüfungsabläufe werden simuliert, so dass der Prüfling einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommt.

Inhalte

- » Erstellen von Geschäftsbriefen
- » Werbemittel
- » Erfolgskontrollen
- » Verkaufsgespräche
- » Veranstaltungsplanung
- » Menükartengestaltung
- » Getränkekunde
- » Klassisches Eindecken

Zulassungsvoraussetzungen keine
Zielgruppe Auszubildende Hotelfach

PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR KÖCHE

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
siehe unten	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	24 UE	360 €

Datum

Sommerprüfung: 20. – 21.03. und 08.05.18
Zusatztermin ab 12 TN 09.05.18

Winterprüfung: 09. – 10.10. und 04.12.18

Beschreibung

Zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden praktische und theoretische Inhalte der Ausbildung vertieft. Die Prüflinge können ihre Fähigkeiten testen und gemeinsam mit dem Referenten Defizite herausarbeiten und ausgleichen. Die Prüfungsabläufe werden simuliert, so dass der Prüfling einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommt.

Inhalte

- » Warenanforderung
- » Menüausarbeitung
- » Herstellung von Suppen und Saucen
- » Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten
- » Gastorientiertes Gespräch
- » Kochen unter Prüfungsbedingungen
- » einfache Desserts

Zulassungsvoraussetzungen keine
Zielgruppe Auszubildende zum Koch

PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR RESTAURANTFACHLEUTE

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer- prüfung: 03. – 05.04.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	24 UE	360 €
Winterprüfung: 10. – 12.10.18			

Beschreibung

Zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden praktische und theoretische Inhalte der Ausbildung vertieft. Die Prüflinge können ihre Fähigkeiten testen und gemeinsam mit dem Referenten Defizite herausarbeiten und ausgleichen. Die Prüfungsabläufe werden simuliert, so dass der Prüfling einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommt.

Inhalte

- » Menükartengestaltung
- » Menüerstellung mit begleitenden Getränken
- » Erstellen von Ablaufplänen und Checklisten
- » Verkaufsgespräche
- » Flambieren
- » Tranchieren
- » Filetieren
- » Klassisches Eindecken

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Auszubildende Restaurantfach

BEEF IT OR LEAVE IT!

Das schnelle und einfache finishen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
11.04.18	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Einzigartige Geschmackserlebnisse erzielen – durch Hochleistungs-temperaturgrillen. Durch dieses Verfahren erhalten Produkte eine extrem krosse Kruste. Die Ergebnisse überzeugen, denn die innovative Zubereitungsart ist zeitsparend und führt zu überzeugender Qualität und Aromenvielfalt. Von der Vorspeise bis hin zum Dessert, von vegetarisch bis Paleo – mit dem Beefer ist alles möglich. In diesem Praxisseminar wird die neue Zubereitungstechnik ausführlich dargestellt und die Teilnehmer erhalten einen umfangreichen Einblick in Technologie und Funktion des Verfahrens.

Inhalte

- » Entstehungsgeschichte
- » Beefer Facts
- » Beefen von verschiedenen Fleischcuts
- » Sous Vide und das Beefen
- » Beefen von Vorspeise bis Dessert
- » “Dos and Dont’s” bei der Herstellung

Zulassungsvoraussetzungen keine
Zielgruppe Mitarbeiter der Küche

COCKTAIL-SEMINAR

Grundkurs

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22.10.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	145 €

Beschreibung

Ein Einsteigerseminar für alle Mitarbeiter, die Grundkenntnisse im Bereich der Barkunde lernen möchten. Sie trainieren die Herstellung verschiedener Mixgetränke und können so zukünftig die Gäste mit leckeren Cocktails, Longdrinks, Cups und Bowlen verblüffen.

Inhalte

- » Arbeitsmaterial an der Bar
- » Herstellung von Cocktails
- » Mixzutaten
- » Klassische, internationale und moderne Rezepte
- » Cocktailkunde
- » Waren- und Getränkekunde

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter im Service, Semiprofis

Dozent Karsten Kuske

DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET

Neue Trends – Kreative Präsentationen – Organisation

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.06.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Die Speisenpräsentation vom Frühstück ist in der Hotellerie der letzte Eindruck den der Gast mit nach Hause nimmt. Oft fehlen aber kreative Ideen, um auf die gehobenen Ansprüche der Gäste zu reagieren. In dieser Veranstaltung werden wesentliche Grundlagen zur Präsentation und Organisation vermittelt. Die Teilnehmer lernen innerhalb eines Praxistrainings verschiedene Möglichkeiten kennen das Buffet anzurichten.

Inhalte

- » Buffetformen
- » Anrichtegeschirr
- » Allergene beim Frühstück
- » Tagungspausen
- » Organisation des Tages
- » Kalkulation
- » Checklisten

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus Küche und Service

Dozent Detlev Ueter

DIE 5 BAUSTEINE EINER ERFOLGREICHEN SPEISENKARTE

IN KOOPERATION MIT DER DEHOGA-AKADEMIE

Datum	Uhrzeit	Ort	Preis
30.10.18	09:30 Uhr bis 16:30 Uhr	DEHOGA Zentrum Bad Kreuznach	219 €, 169 € für DEHOGA- Mitglieder

Beschreibung

In vielen gastronomischen Unternehmen wird zu wenig verkaufsorientiert gehandelt. Die Speisen- und Getränkekarte wird als notwendiges Übel angesehen. Es wird nicht erkannt, dass mit diesem Instrument Umsätze und Gewinne des Betriebes entscheidend verbessert werden können - und das mit geringem finanziellen Aufwand. Im Rahmen des Seminars lernen Sie die fünf Bausteine einer erfolgreichen Speisekarte kennen.

Inhalte

- » Ausrichtung der Speisekarte auf das Betriebskonzept
- » Zusatzverkauf initiieren
- » Ein Schuss Verkaufspsychologie
- » Ideenbörse
- » Wichtiges zum täglichen Karteneinsatz
- » Tipps und Tricks zur verkaufsfördernden Gestaltung der Speisekarte
- » Instrumente zur Profilierung Ihres Betriebes über die Neugestaltung der Speisen- und Getränkekarte
- » Jeder Teilnehmer erhält konkrete und individuelle Verbesserungsvorschläge zur Gestaltung seiner Speisekarte

Zulassungsvoraussetzung keine

Dozent Karl-Heinz Kühnel, cbg

DIE GROSSE WELT DER BUFFETS

Neue Trends – Kreative Präsentationen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
23.05.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Die Speisenpräsentation in Buffetform ist in der Gastronomie eine selbstverständliche Anrichteweise. Oft fehlen aber kreative Ideen, um auf die gehobenen Ansprüche der Gäste zu reagieren. In dieser Veranstaltung werden wesentliche Grundlagen zur Gestaltung und Zubereitung vermittelt. Die Teilnehmer lernen innerhalb eines Praxistrainings attraktive Angebote kennen. Es werden gemeinsam verschiedene Gerichte hergestellt, die das Buffet zukünftig bereichern können.

Inhalte

- » Buffetform
- » Trendgerichte
- » Walking Dinner
- » Flying Dinner
- » Kleine Speisen für Tagungen
- » Gabelbissen
- » Das passende Buffet für jeden Anlass
- » Kalkulation
- » Anrichtegeschirr

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus der Küche

Dozent Detlev Ueter

DIE VIELFALT DER GEWÜRZE

Mit innovativen und geschmacklichen Highlights punkten

Datum	Uhrzeit	Dauer
07.05.18	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr	8 UE

Beschreibung

Gewürze sind eine preisgünstige Variante um Speisen zu veredeln. Dadurch können Sie sich von anderen Mitbewerbern abheben. Rund um den Globus gibt es viele Angebote. In diesem Seminar werden Gewürze, Gewürzmischungen und Salze vorgestellt. Es bieten sich zahlreiche Einsatzmöglichkeiten, von herzhaft bis süß.

Inhalte

- » Warenkunde von Gewürzen und Salz
- » Riechen, Schmecken und Erkennen von Gewürzen
- » Klassische Gewürzmischungen
- » Herstellung von Gewürzölen
- » Herstellung von Senf
- » Erstellen und Kochen eines Gewürzmenüs

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Küche

FINGERFOOD

Kreativ und ausgefallen präsentieren

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
08.10.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Einfache und aufwendige Zubereitungen von Fingerfood, werden anhand zahlreicher Demonstrationen gezeigt. Die Teilnehmer setzen sich im Rahmen eines Workshops mit vielfältigen Präsentationsformen auseinander. Dabei werden kreative Speisen, von der Basisrezeptur bis zum stylischen Auftritt, angerichtet.

Inhalte

- » Herstellung von Snacks
- » Löffel-snacks
- » Gabelgerichte
- » Desserts
- » Verarbeitung von Fleisch
- » Fisch
- » Krustentiere
- » Vegetarische Fingerfood

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus der Küche

Dozent Detlev Ueter

GRUNDLAGEN DER JAPANISCHEN KÜCHE – DASHI UND UMAMI

NEU

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.09.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	230 €

Beschreibung

Dashi ist der Grundfond der japanischen Küche und basiert auf Umami. Der fünfte Geschmack ist ein natürliches Mittel um den Eigengeschmack von Gerichten zu stärken und zu verfeinern. Wir lernen den Dashi und seine Abwandlungen kennen und zuzubereiten. Wir stellen japanische Gerichte wie Misosuppe oder den Klassiker Chawan-Mushi her und beschäftigen uns mit japanischen Lebensmitteln, die Umami sind. Anschließend schlagen wir eine Brücke nach Europa und lernen über Best-Practice-Beispiele wie europäische Köche mit Dashi und Umami arbeiten und welche Potenziale diese für unsere eigene Arbeit z. B. in der vegetarischen Küche haben.

Inhalte

- » Grundtechniken Dashi-Zubereitung
- » Vegane und nicht vegane Varianten
- » Das Prinzip Umami
- » Klassische japanische Gerichte
- » Grundprinzip Geschmacksaufbau
- » Einblick in die Kultur und Philosophie der japanischen Küche

Zulassungsvoraussetzungen keine
Zielgruppe Mitarbeiter aus der Küche
Dozent Dr. Malte Härtig

HACCP – LEBENSMITTELHYGIENE, ARBEITS- SICHERHEIT UND DOKUMENTATIONS- PFLICHT IM GASTGEWERBE – PRAKTISCHE UMSETZUNG IM BETRIEB

IN KOOPERATION MIT DER DEHOGA-AKADEMIE

Datum	Uhrzeit	Ort	Preis
22.01.2018	09:30 Uhr	DEHOGA	149,00 €
19.02.2018	bis	Zentrum,	99,00 €
19.03.2018	17:00 Uhr	Bad Kreuznach	(DEHOGA- Mitglieder)
07.05.2018			
20.06.2018			
30.07.2018			
19.09.2018			
22.10.2018			

Beschreibung

Ziel dieses Seminars ist es, ein vertiefendes Verständnis für die Themen Hygiene, Arbeitssicherheit und Dokumentationspflicht im Gastgewerbe zu vermitteln. Mit diesem Seminar wird ein hoher Qualitätsstandard für die Betriebe sichergestellt und eignet sich sowohl für Betriebsinhaber, leitende Angestellte und Servicepersonal.

Inhalte

- » Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels: leicht verderbliche / riskante / haltbare Lebensmittel
- » Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel
- » Lebensmittelrecht
- » Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- » Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit: Aufbau Eigenkontrollsystem/ HACCP/ Artikel 5 VO (EG) 852/ 2004
- » Havarieplan, Krisenmanagement: Überlegungen zu möglichen eintretenden Schadensfällen (Praxisbeispiele)
- » Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- » Anforderungen an Kühlung und Lagerung
- » Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- » Reinigung und Desinfektion

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

KOMMUNIZIEREN VON GESCHMACK

in Theorie und Praxis

NEU

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
07.05.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	230 €

Beschreibung

Was ist Geschmack? Wie lässt sich dieser in Worte fassen? Und wie lässt er sich gestalten?

Ausgehend von Jürgen Dollases Geschmackskurven und konkreten Praxisbeispielen, tauchen die Teilnehmer in die Welt zahlreicher Aromen ein und trainieren Zunge und Empfinden. Dabei entwickeln sie eine freie, individuelle Sprache, die hilft mit dem Gast zu kommunizieren. Das Ergebnis ist ein Instrumentarium mit dem der Koch präzise bei der Geschmacksgebung neuer Gerichte arbeiten kann.

Inhalte

- » Mehr Sicherheit und Flexibilität im Sprechen über Geschmack
- » Gerichtsanalysen
- » Verkosten von Proben
- » gemeinsame Sprachschulung
- » Eigene Gerichtskonzeption

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus Küche und Service

Dozent Markus Haxter

KRÄUTERKÜCHE

Kräuter, Blüten und Früchte entdecken

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.05.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Seit Jahrhunderten haben Menschen gelernt Gemüse, Wurzeln, Knollen, Beeren, Früchte, Blüten oder Blätter zuzubereiten. Sie dienten als Nahrungsmittel und Medizin. Dem modernen Menschen sind solche Kenntnisse oft verloren gegangen. Dieses Wissen sollen die Teilnehmer wiederentdecken. Ein Kräutergarten mit über 100 Pflanzen steht zu Schulungszwecken zur Verfügung.

Inhalte

- » Lagerung und Konservierung
- » Sensorik
- » Kochen mit Kräutern
- » Löwenzahndessert
- » Sedumrisotto
- » Knöterich-Chutney
- » Mädesüß mit Forelle
- » Kräutersirup
- » Senfherstellung
- » Zander mit Taubnessel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Semiprofis, Auszubildende, Köche

Dozent Detlev Ueter

KUSHIKATSU UND ANDERE JAPANISCHE KÖSTLICHKEITEN

Innovative Streetfood-Variante

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
16.05.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Verpassen Sie nicht den Trend der japanischen Spießchen aus der Region Kanto. Es gibt zahlreiche, verschiedene Abwandlungen, die auf Bambusspieße gesteckt und zubereitet werden. Markus Haxter, erfahrener Referent und kulinarischer Weltenbummler, gibt sein Wissen gerne an Kollegen und den engagierten Nachwuchs weiter. Haxters ganze Leidenschaft gilt dem Food-Styling und der Trendentwicklung, regional und auch international. Kushikatsu ergänzt das Buffetangebot auf ideale Weise und eignet sich als Bestandteil des Flying Dinners.

Inhalte

- » Herstellung verschiedener Kushikatsu Variationen
- » Zubereitung verschiedener Saucen
- » Sushi
- » Yakitori Spieße
- » Tempurateige

Zulassungsvoraussetzungen keine
Zielgruppe Mitarbeiter aus der Küche
Dozent Markus Haxter

LEBENSMITTELKONTROLLE – RISIKOBEURTEILUNG

IN KOOPERATION MIT DER DEHOGA-AKADEMIE

Datum	Uhrzeit	Ort	Preis
14.03.18	09:30 Uhr	DEHOGA	149,00 €
05.09.18	bis 16:30 Uhr	Zentrum, Bad Kreuznach	99,00 € (DEHOGA- Mitglieder)

Beschreibung

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer. Er muss die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleisten und entsprechende Voraussetzungen schaffen. Er hat sicher zu stellen, dass auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind.

Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern werden Kenntnisse über die lebensmittelrechtlichen Mindestanforderungen und über das derzeitige Beurteilungssystem der amtlichen Lebensmittelüberwachung in leicht verständlicher Weise vermittelt. Weiterhin wird auf die Möglichkeiten hinsichtlich der Veröffentlichung von Kontrollergebnissen hingewiesen.

Inhalte

- » Hygienerechtliche Mindestanforderungen
- » Beurteilungssystem der amtlichen Lebensmittelkontrolle (Risikokategorien)
- » Information der Öffentlichkeit (Transparenzsystem)

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Betriebsinhaber, Küchenleiter, HACCP-Beauftragte

Dozent Roland Prinz, PRINZ HYGIENE Schulung & Beratung

NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE

in Theorie und Praxis

NEU

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
06.06.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	230 €

Beschreibung

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Trend, sondern zukunftsweisende Arbeit in der modernen Profiküche. Dieses Tagesseminar vermittelt die wesentlichen Punkte, die nachhaltiges Arbeiten in Hotellerie und Gastronomie kennzeichnen. Auch Themen wie BIO, Regionalität und Saisonalität spielen eine Rolle, denn diese erhöhen den Wert von Lebensmitteln deutlich. Best-Practice Beispiele zeigen, welchen Nutzen Nachhaltigkeit für das eigene Unternehmen hat und wie diese Vorgehensweisen werbewirksam eingesetzt werden können. Die Teilnehmer erkennen wo sie selbst stehen und gewinnen mehr Sicherheit im Umgang mit dem Thema Nachhaltigkeit in der Küche.

Inhalte

- » Grundbegriffe der Nachhaltigkeit
- » Best-Practice-Beispiele
- » Reflexion der eigenen Praxis
- » Eigene Konzeption von Gerichten
- » Mehr Sicherheit im Umgang mit Nachhaltigkeit

Zulassungsvoraussetzungen keine
Zielgruppe Mitarbeiter aus der Küche
Dozent Markus Haxter

SERVIEREN LEICHT GEMACHT

Basisseminar

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
11.04.18	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	130 €

Beschreibung

Gastronomen und Hoteliers sind immer stärker auf Aushilfen angewiesen. Deshalb ist es wichtig, dass gerade diese Mitarbeiter fachlich geschult sind. Eine wesentliche Voraussetzung, um sich schnell und erfolgreich in ein bestehendes Service-Team integrieren zu können.

Inhalte

- » Service-Grundlagen
- » Trage- und Abräumtechniken
- » Gläser-, Besteck- und Porzellankunde
- » Auflegen von Tischdecken
- » Kunstvolles Serviettenbrechen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus dem Service, Quereinsteiger

Dozent Stefan Dascalescu

SOUS-VIDE-GAREN – EINFACH, SICHER UND GEWINNBRINGEND ANGEWENDET

Praxistraining einer modernen Zubereitungsart

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
19.03.18	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Durch das Sous-Vide-Verfahren können Lebensmittel im Vakuum schonend zubereitet werden. Dabei ist das oberste Ziel, die Qualität der Produkte zu erhalten. Einen wesentlichen Einfluss hat diese Technik auf Farbgebung, Aroma, Geschmack und Nährstoffgehalt des Gerichts.

Die Teilnehmer erhalten zahlreiche Rezeptideen und trainieren das Verfahren. Wer die Garteknik des Sous-Vide-Verfahrens beherrscht, kann das Menüangebot in vielfacher Weise aufwerten: optisch, geschmacklich und vollwertig.

Inhalte

- » Langzeitgaren
- » Aromaübertragung in Öl und Sud
- » kurzes Garen von Fleisch und Fisch
- » orbereiten für das schnelle und einfache Grillen
- » Garen von Gemüse und Obst

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Küche

Dozent Detlev Ueter

KOCH MIT! – KOCHKURSE MIT KRÄUTERWIND

im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V.

LECKER LAMM & ZAUBERHAFTER ZIEGENKÄSE

» Sonntag, 18.03.18 von 15 bis 22 Uhr

Menü: Wurstherstellung mit Lammfleisch, Lammcarpaccio mit Crème brûlée, Frühjahrgemüse mit gebackenem Ziegenkäse, Geschmortes und Gebratenes vom Lamm, Rhabarber und Schokolade

ASIATISCHE GERICHTE & KRESSE

» Sonntag, 22.04.18 von 15 bis 22 Uhr

Menü: Nigiri-Sushi, Maki-Sushi, Wokgerichte mit Fisch und Fleisch, Dim Sum, Bettlerhuhn, leichte Desserts mit exotischen Früchten

BEEF! GRILLEN & RÄUCHERN MIT KRÄUTERWIND!

» Sonntag, 29.05.18 von 15 bis 22 Uhr

BBQ4U! – Grillen und Räuchern mit verschiedenen Fleischschnitten von Rind und Schwein. Als besonderes Highlight probieren wir auch das äußerst feine, in Bio-Qualität gezogene, Westerwälder Landschwein. Come on – let´s grill!!

FISCH! AUS DEM SÜßEN UND SALZIGEN WASSER

» Sonntag, 01.07.18 von 15 bis 22 Uhr

Lernen sie Fisch auf verschiedenen Wegen zuzubereiten. Ceviche, Fonds und Saucen, Beizen und Räuchern von Fisch, in der Papilotte gegart bzw. im Salzteig zubereitet.

DER WILD'E KOCHKURS – Reh, Wildschwein und wilde Pilze

» Sonntag, 14.10.18 von 15 bis 22 Uhr

Aus heimischen Wäldern frisch in die Küche kommen die Zutaten für diesen exquisiten Workshop, denn Wild ist noch immer etwas Besonderes, was es nicht alle Tage gibt. Umso mehr eine schöne Herausforderung für Genießer und Hobbyköche. Über diverse Vorspeisen, eine Wildterrine, Kurzbrat- und Schmorgerichte zieht sich die Fährte, die wir zusammen mit leckeren heimischen Pilzen veredeln.

KLEINE TÖRTCHEN, MACARONS UND PRALINEN

» Samstag, 10.11.18 von 9 bis 16 Uhr

Lassen Sie sich vom Pâtissier in die Pâtisserie einführen. Heute werden kleine Kuchen, Pralinen und Macarons in Verbindung mit Frucht und Kräutern zubereitet. Thymian, Rosmarin, Salbei, Zitronenverbene und andere Kräuter werden in der süßen Küche zu Highlights.

„WEIHNACHTSKOCHKURS“ – oder wie Sie ganz entspannt ein Festtagsmenü mit weihnachtlichen Gewürzen zaubern.

» Sonntag, 18.11.18 von 15 bis 22 Uhr

Damit Sie an den Festtagen nicht nur in der Küche stehen, zeigt Ihnen dieser Kochkurs, wie Sie in Ruhe und Gelassenheit Ihre Gäste begrüßen und verwöhnen können. Sie haben Ihre Speisen zuvor gut organisiert. Zusätzlich haben wir interessante Gewürze von „Pfeffersack und Söhne“.

Preis je Kochkurs: 85 € p. P., inkl. Rezepten und Getränke

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: www.aufstiegs-bafoeg.de

Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer und Existenzgründer. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50% der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. **Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen.** Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: www.qualischeck.rpl.de

Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer, finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt -Aus und Weiterbildung: www.ihk-koblenz.de

Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

KONTAKT

Koch- und Serviceschule

Hohenfelder Straße 12

D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-43

kontakt@gbz-koblenz.de

Die **Koch- und Serviceschule** ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ).

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Spirituosschule, die Koch- und Serviceschule, die Deutsche Wein- und Sommelierschule, das Forum Diätetik und Ernährung sowie die Hotelmanagement-Akademie.

GASTRONOMISCHES BILDUNGSZENTRUM KOBLENZ e. V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868

Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand

Olaf Gstettner

Vorsitzender Vorstand

Dr. Sabine Dyas

Geschäftsführerin



Lassen Sie sich von unserer Begeisterung für die Kunst des Kochens anstecken! In der Koch- und Serviceschule finden Profis und Freunde kulinarischer Genüsse Inspirationen rund um das Thema Essen & Trinken. Trends werden aufgespürt und an ambitionierte Teilnehmer weitergegeben.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.