

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Seminarangebot

2019

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 ZUM PÂTISSIER (IHK).....	6
ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM EXPERTEN FÜR VEGETARISCHE-VEGANE-KÜCHE (IHK).....	8
ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUM GEWÜRZEXPERTEN (IHK)	9
TOP-AUSBILDUNGSPROGRAMM FÜR DAS GASTGEWERBE	10
MODUL 1: PROFESSIONELLER SERVICE	11
MODUL 2: TRENDS IN DER GETRÄNKEWELT	12
MODUL 3: MODERNE KÜCHENWERKSTATT	13
PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR HOTELFACHLEUTE	14
PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR KÖCHE	15
PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR RESTAURANTFACHLEUTE	16
BEEF IT OR LEAVE IT.....	17
COCKTAIL-SEMINAR	18
DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET	19
DIE GROSSE WELT DER BUFFETS.....	20
DIE VIELFALT DER GEWÜRZE	21
FINGERFOOD.....	22
GASTRO ONLINETRAINING.....	23
HOUSEKEEPING – PROZESSE DEFINIEREN UND OPTIMIEREN	24
IM TREND DER ZEIT – MODERNE UMGANGSFORMEN	25
KRÄUTERKÜCHE.....	26
NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE.....	27
NOTFALL- UND KRISENMANAGEMENT IN LEBENSMITTELVERARBEITENDEN BETRIEBEN.....	28
SOUS-VIDE-GAREN	29
VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE.....	30
WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN.....	31
KOCH MIT! – KOCHKURSE MIT KRÄUTERWIND	32
FÖRDERMÖGLICHKEITEN	34
KONTAKT.....	36

GEPRÜFTER KÜCHENMEISTER

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
21.01.19 – 30.04.19	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	468 UE	4.490 € zzgl. Prüfungs- gebühren & 300 € Prüfungs- training

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: 31.05. – 02.06.2019 Modul 2: 15.07 – 17.07.2019
Modul 3: 23.08. – 25.08.2019 Modul 4: 20.09. – 22.09.2019
Prüfung: 23.09.2019

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 Erlernete 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 ZUM PÂTISSIER (IHK)

Qualifikation für das Arbeiten in der Pâtisserie

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
siehe unten	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	72 UE	1.700 €

Datum

Frühjahr

Modul 1: 21.01. – 22.01.2019

Modul 2: 23.01.2019

Modul 3: 11.02. – 12.02.2019

Modul 4: 12.03.2019

Modul 5: 11.03. – 12.03.2019

Prüfung: 13.03.2019

Sommer

Modul 1: 08.07. – 09.07.2019

Modul 2: 10.07.2019

Modul 3: 29.07. – 30.07.2019

Modul 4: 31.07.2019

Modul 3: 19.08. – 20.08.2019

Prüfung: 21.08.2019

Herbst

Modul 1: 09.09. – 10.09.2019

Modul 2: 11.09.2019

Modul 3: 30.09. – 01.10.2019

Modul 4: 02.10.2019

Modul 5: 11.11. – 12.11.2019

Prüfung: 13.11.2019

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 Module können auch einzeln gebucht werden.

Inhalte

Modul	Thema	Dozent
1	<ul style="list-style-type: none">» Fruchtige Desserts» Fruchtige Pralinen, Petit fours und kleine Kuchen <p>Preis bei Einzelbuchung 360 €</p>	Holger Stehr
2	<ul style="list-style-type: none">» Brot und Brötchen backen, Marmelade, Chutney, Kompotts <p>Preis bei Einzelbuchung 180 €</p>	Detlev Ueter
3	<ul style="list-style-type: none">» Schokolade und Pralinen» Schokolade und Dessert <p>Preis bei Einzelbuchung 590 €</p>	Jean-Pascal Brunière
4	<ul style="list-style-type: none">» Desserts aus Kräutern <p>Preis bei Einzelbuchung 180 €</p>	Detlev Ueter
5	<ul style="list-style-type: none">» Zucker und Spezialtorten» Zucker, Marzipan und Dekoration <p>Preis bei Einzelbuchung 590 €</p>	Bernd Siefert
	<ul style="list-style-type: none">» Prüfung	Holger Stehr, Detlev Ueter

Zulassungsvoraussetzungen Abgeschlossene Berufsausbildung
Zielgruppe Köche, Konditoren, Quereinsteiger

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

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Modul 1:	09:00 Uhr	60 UE	1.500 €
18. – 21.02.19	bis		
Modul 2:	16:30 Uhr		
13. –15.05.19			

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	50 UE	1.200 €

Datum

Modul 1: 09.09. – 12.09.2019

Modul 2: 14.10. – 16.10.2019

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. Eine TOP-Ausbildung kann sichergestellt werden, wenn schon während der Ausbildungszeit die Möglichkeit der beruflichen Spezialisierung geboten wird. Die IHK-Zertifikatslehrgänge Professioneller Service, Trends in der Getränkewelt und Moderne Küchenwerkstatt bieten jungen Menschen eine Perspektive und bereiten auf zukünftige Herausforderungen vor. Die Seminare werden als praxisnahe Workshops angeboten mit dem Ziel, Arbeitsaufträge in den Ausbildungsbetrieben eigenverantwortlich und selbständig umzusetzen. Auch für Quereinsteiger in Gastronomie und Hotellerie sind diese Angebote als Basisseminar geeignet, denn sie vermitteln ein umfangreiches Grundwissen.

Schauen Sie sich die Seminarbeschreibungen der einzelnen Module an:

Modul 1: Professioneller Service	Seite 11
Modul 2: Trends in der Getränkewelt	Seite 12
Modul 3: Moderne Küchenwerkstatt	Seite 13

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

MODUL 1: PROFESSIONELLER SERVICE

TOP-Ausbildungsprogramm

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
07. – 11.01.19	09:00 Uhr bis 18:00 Uhr	50 UE	750 €

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
06. – 10.05.19	09:00 Uhr bis 18:00 Uhr	50 UE	750 €

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
26. – 30.08.19	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	50 UE	750 €

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)

PRÜFUNGSVORBEREITUNG FÜR HOTELFACHLEUTE

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer:	09:00 Uhr	24 UE	289 €
26. – 28.02.19	bis		
12. – 14.03.19	16:30 Uhr		
Winter:			
08. – 10.10.19			

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: 13. – 14.03. und 07.05.2019
Zusatztermin ab 12 TN 08.05.2019

Winterprüfung: 08. – 09.10. und 04.12.19

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:	09:00 Uhr	24 UE	360 €
26. – 28.02.19	bis		
13. – 15.03.19	16:30 Uhr		
Winter:			
09. – 11.10.19			

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
14.02.19	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 Beefeer 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
- » Beefeer Facts
- » Beefeeren von verschiedenen Fleischcuts
- » Sous Vide und das Beefeeren
- » Beefeeren von Vorspeise bis Dessert
- » “Dos and Don’ts” bei der Herstellung

Zulassungsvoraussetzungen keine
Zielgruppe Mitarbeiter der Küche

COCKTAIL-SEMINAR

Grundkurs

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
10.05.19	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
05.03.19	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, Küchenmeister IHK

DIE GROSSE WELT DER BUFFETS

Neue Trends – Kreative Präsentationen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
29.04.19	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, Küchenmeister IHK

DIE VIELFALT DER GEWÜRZE

Mit innovativen und geschmacklichen Highlights punkten

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
14.– 15.10.19	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr	16 UE	290 €

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
03.09.19	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
- » Löffelricks
- » Gabelgerichte
- » Desserts
- » Verarbeitung von Fleisch
- » Fisch
- » Krustentiere
- » Vegetarisches Fingerfood

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus der Küche

Dozent Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

GASTRO ONLINETRAINING

Zur Vertiefung der Ausbildungsinhalte

Datum	Dauer	Preis
jederzeit möglich	10 Monate Nutzungsdauer	399,00 € oder 39,90 € monatlich

Beschreibung

Das GASTRO Onlinetraining bietet Auszubildenden zum Koch und Hotelfachmann die Möglichkeit, parallel zum Berufsschulunterricht und in Anlehnung an die Ausbildungsverordnung, theoretische Ausbildungsinhalte im Selbststudium zu vertiefen. Besonders geeignet ist die Plattform zur gezielten Vorbereitung auf die Abschlussprüfung. Quereinsteiger, die über ausreichende Berufspraxis verfügen, können sich durch das Programm ideal auf die Externen-Prüfung vor der zuständigen Industrie- und Handelskammer vorbereiten.

Inhalte

- » Kontrollfragen
- » Situationsbezogene Aufgaben
- » Lernvideos
- » Musterlösungen
- » Statistiken zur Dokumentation des Lernerfolges
- » Fachbuch, passend zur angestrebten Abschlussprüfung, mit der im Onlinetraining genutzten Auflage

Zu den Inhalten gehören Themen wie: Hygiene, Beratung und Verkauf, Service, Getränkkunde, Arbeitsrecht, Fachrechnen, Warenwirtschaft, Marketing, Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Küchentechnik

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Auszubildende im Gastgewerbe, die Inhalte der Berufsschule vertiefen möchten, Quereinsteiger, die die Zulassungsvoraussetzungen zur Abschlussprüfung erfüllen

HOUSEKEEPING – PROZESSE DEFINIEREN UND OPTIMIEREN

Training für Fach- und Führungskräfte in der Hotellerie

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22.08.19	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	249 €

Beschreibung

In diesem Seminar lernen die Teilnehmer die betrieblichen Prozesse im Bereich Housekeeping zu optimieren und Hygienestandards nach aktuellen Vorgaben umzusetzen. Dabei spielen gesetzliche Grundlagen ebenso eine Rolle, wie neue Technologien, Nachhaltigkeit und Kostenoptimierung. Die Seminarinhalte werden praxisorientiert vermittelt und können direkt umgesetzt werden. Die Teilnehmer erhalten wertvolle Unterlagen, Checklisten und Steuerungsinstrumente. Ziel des Trainings ist, die eigenen Abläufe auf den Prüfstand zu stellen und gewachsene Verfahrensweisen anzupassen, wenn dadurch Routinearbeiten effizienter erledigt werden können. Im Rahmen von Workshops ist der fachliche Austausch untereinander möglich, davon kann zusätzlich profitiert werden.

Inhalte

- » Produktives Arbeiten im Housekeeping
- » Prozessoptimierung
- » Dienstplangestaltung
- » Hygienebestimmungen
- » Zusammenarbeit mit Personaldienstleistern
- » Wirtschaftlichkeit (Kontrollinstrumente des internen Rechnungswesens nutzen)
- » Hygiene (Gesetzliche Grundlagen)
- » Reinigungsmittel optimal einsetzen
- » Nachhaltigkeit

Zielgruppe Hauswirtschaftsleitung, Leitung Housekeeping, Teamleiter, Ausbilder

Dozentin Jennifer Kölsch, Restaurantmeisterin IHK

IM TREND DER ZEIT – MODERNE UMGANGSFORMEN

Der perfekte Auftritt im Berufsalltag

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.11.19	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	249 €

Beschreibung

Plötzlich Führungskraft – und die Erwartungen des Umfeldes steigen. Fachliches Know-how wird vorausgesetzt, aber was ist mit den öffentlichen Auftritten? Wer sich einmal am „falschen Platz“ gefühlt hat, weiß wie unangenehm es sein kann, einen Anlass nicht richtig einschätzen zu können oder an der Garderobenfrage zu scheitern. Christiane Plöger, Stilberaterin, zeigt wie es geht. Sie erhalten wertvolle Tipps in Bezug auf anlassbezogene Kleidung, erfahren mehr über eine lockere und angemessene Unterhaltung und lernen was Sie tragen können und was besser nicht.

Inhalte

- » Dresscode
Kleiderordnung zu verschiedenen Anlässen
- » Den persönlichen Style finden
Farb- und Formenberatung, Garderoben-Check (Typberatung), Businesskleidung kaufen (bringen Sie dazu gerne Ihre Fehlkäufe und Lieblingsteile mit)
- » Consulting-Knigge
Auftreten, Wirkung, No Go's (Phrasen), After-Work
- » Business-Coaching
Smalltalk, korrekte Anrede, Etikette wahren ohne „steif“ zu wirken, Moderne Tischmanieren

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus allen Bereichen

Dozentin Christiane Plöger, Stylistin, Trainerin, Moderatorin

KRÄUTERKÜCHE

Kräuter, Blüten und Früchte entdecken

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.05.19	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, Küchenmeister IHK

NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE

in Theorie und Praxis

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
27.05.19	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159 €

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 Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

NOTFALL- UND KRISENMANAGEMENT IN LEBENSMITTELVERARBEITENDEN BETRIEBEN

Das Seminar beinhaltet die jährliche Belehrung nach §4 der LMHV sowie die Folgeschulung nach IFSG.

NEU

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22. – 23.10.19	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	16 UE	380 €

Beschreibung

Unternehmen, die einen Notfallplan entwickelt haben, sind auf Krisensituationen gut vorbereitet. Besonders Betriebe der Lebensmittelindustrie stellen eine Risikogruppe dar. Wer Lebensmittel verarbeitet, weiß um die Gefahren. Für Unternehmen bedeutet dies mindestens einen wirtschaftlichen Schaden. Darüber hinaus können Verantwortliche aber auch haftbar gemacht werden.

Inhalte

- » Erkennen einer möglichen Krise
- » Vorbeugende und vorbereitende Maßnahmen
- » Vorboten einer Krise erkennen
- » Produktbeobachtung mit Risikoabschätzung und Ableitung von Maßnahmen
- » Lernen aus den Krisen der letzten Jahre
- » Verhalten der Verbraucher/Verhalten der Mitarbeiter
- » Kommunikation mit Behörden
- » Anforderungen an Lieferanten und Dienstleister
- » Rechtliche Grundlagen
- » Aufbau eines Krisenmanagements
- » Rückrufe (Vorgaben der EU-Basis-Verordnung 178/2002 und QMS 9001:2015, IFS, BRC, 22000)
- » Umgang mit Medien und Presse
- » Checkliste für Krisen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung

Dozent Marc André Justi, Staatl. gepr. Lebensmittelkontrolleur

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

Praxistraining einer modernen Zubereitungsart

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
05.03.19	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 Gartechnik 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
- » Vorbereiten für das schnelle und einfache Grillen
- » Garen von Gemüse und Obst

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Küche

Dozent Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE

Praxisseminar für Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung

NEU

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
09.04.19	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Um auf Kundenwünsche mit einem kreativen Angebot reagieren zu können, ist es für Köche nicht ausreichend, wenn sie Fleischkomponenten durch Gemüse ersetzen. Das ist übrigens in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung gleichermaßen so. Die effektivste Werbung für Ihr Unternehmen ist, wenn der Gast zum Genussbotschafter wird. Wer also die vegetarische oder vegane Küche vorzieht, meint nicht einfach nur „ohne Fleisch“. Küchenmeister Detlev Ueter zeigt in diesem Praxisseminar eine neue kulinarische Richtung. Zahlreiche Gerichte werden gemeinsam zubereitet und die Teilnehmer erhalten umfangreiche Rezepturen, um ihre eigene Menükarte zu ergänzen. Dabei erfahren sie viel über Lebensmittelkunde und natürlich auch über die Präsentationsmöglichkeiten und Anrichteweisen. Ein wichtiger Punkt, denn „das Auge isst mit“.

Inhalte

- » Lebensmittelkunde
- » Vegetarische und vegane Vorspeisen
- » Vegane Desserts und Kuchen
- » „Alte“ Gemüsesorten
- » Wildkräuter und Wildgemüse
- » Veganes und vegetarisches Fingerfood
- » Natürliche Bindemittel
- » Vegetarische Küche in der Sternegastronomie

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Köche, Auszubildende, Quereinsteiger

Dozent Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN

Onlinetraining mit reduzierter Präsenzzeit

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
16.09.19 – 10.03.20	09:00 Uhr bis 18:00 Uhr	240 UE	2.100 € zzgl. Prüfungs- gebühren und Fachliteratur

Beschreibung

Teil A der Meister- und Fachwirtlehrgänge sind die wirtschaftsbezogenen Qualifikationen. Dieser Lehrgangsteil kann als Blended Learning Programm absolviert werden. Das bedeutet, dass Präsenz- und Onlinephasen in idealer Weise kombiniert werden: 13 Präsenztage und 80 Stunden Onlinetraining. Dadurch wird Flexibilität geboten, denn der Besuch der Veranstaltungen ist in großen Teilen an keinen bestimmten Ort gebunden. Die wirtschaftsbezogenen Qualifikationen sind Bestandteil der öffentlich-rechtlichen Prüfungen zum Küchenmeister, Sommeliermeister oder Barmeister.

Inhalte

- » Markt und Wettbewerb
- » Konjunktur und Wirtschaftswachstum
- » Ziele und Aufgaben der betrieblichen Funktionen
- » Recht
- » Betriebsorganisation
- » Strategische und operative Planung
- » Analysemethoden
- » Controlling & Finanzbuchhaltung
- » Personalwirtschaft

Die Themenfelder können im Selbststudium vertieft werden. Dazu stehen auf der Lernplattform Lektionen, Tests, Chats und Glossare zur Verfügung.

Zulassungsvoraussetzungen Abgeschlossene Berufsausbildung und Berufspraxis

Zielgruppe Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie

KOCH MIT! – KOCHKURSE MIT KRÄUTERWIND

im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V.

LECKER LAMM & ZAUBERHAFTER ZIEGENKÄSE

» Sonntag, 17.03.19 von 15 bis 22 Uhr

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

ASIATISCHE GERICHTE & KRESSE

» Sonntag, 12.05.19 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, 16.06.19 von 15 bis 22 Uhr

BBQ4 U! – 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, 11.08.19 von 15 bis 22 Uhr

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

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

» Sonntag, 13.10.19 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, 09.11.19 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, 24.11.19 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. Rezepte 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.



Sie interessieren Sie auch für unsere anderen Kompetenzzentren? Alle Broschüren zum Download finden Sie unter <http://bit.ly/2ypeEY4> Oder melden Sie sich bei Tilman Fuchß unter 0261 30489-43.

 **Deutsche Wein- und Sommelierschule**

 **Koch- und Serviceschule**

 **Forum Diätetik und Ernährung**

 **ProDestillate**

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.