



Jugendgruppe des Köcheclubs Münsterland e.V.



Seminare und Wettbewerbe 2018

<u>Datum</u>	<u>Durchführung der Veranstaltung</u>	<u>Ort</u>	<u>Ansprechpartner vom KCM/ Teilnehmerzahl</u>
<u>Januar</u> Montag 22.01.2018	 Jugendwettbewerb des Köcheclubs Münsterland 2018	Speicher 10 Mario Engbers & Team An den Speichern 10 48157 Münster	Frau Alferts
<u>März</u> Montag 05.03.2018 15.00 – 18.00h	Küchenchef Alexander Stroth <u>Thema:</u> Westfälische Küche modern Interpretiert	Restaurant-Café Haus Waldfrieden Börnste 20 48249 Dülmen	Daniel Riddermann 12 Teilnehmer
Osterferien			
<u>Mai</u> Montag 14.05.2018 15.00 – 18.00h	Unternehmer Frank Steinhoff <u>Thema:</u> Zerlegen und Auslösen von Rehwild	Steinhoff Wild & Geflügel Siemensstraße 5 48301 Nottuln	Frau Witte 12 Teilnehmer
<u>Mai</u> Mittwoch 16.5.2018 15.00 – 18.00h	Küchenchef Tobias Borcharding <u>Thema:</u> Frühlingshafte Amuse Gueule	Hotel & Restaurant Borcharding Alte Bahnhofstraße 13 48432 Rheine	Herr Riddermann Herr Specht 8 Teilnehmer
	Wettbewerb „Die goldene Kartoffel“	Gemeinde Heiden	Herr Döink

<u>Juni</u> Donnerstag 07.06.2018 15.00 – 18.00h	Benedikt Holzhinrich <u>Thema:</u> Rind - Steaks und mehr	Adolph-Kolping- Berufskolleg Lotharingerstraße 30 48147 Münster	Frau Witte 12 Teilnehmer
<u>Juli</u> 14.00 – 18.00h	Küchenchef Andre Dieker und Metzgermeister Henrick Höing <u>Thema:</u> BBQ professionell <u>anschließend:</u> Sommerfest 2018 und Übergabe der Seminarurkunden	 Metallwerke Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld	Herr Dieker Robert Koos 12 Teilnehmer
Sommerferien			
<u>September</u>	Küchenmeister Frank Groll <u>Thema:</u>	Restaurant-Hotel Domschenke Markt 6 48727 Billerbeck	Robert Koos 12 Teilnehmer
<u>Oktober</u> Montag 29.10.2018 15.00-18.00h	Justus Peitzmeier <u>Thema:</u> Herstellung von Wurstspezialitäten	HBZ Münster Echelmeyerstraße 1-2 48163 Münster	Herr Peitzmeier 8 Teilnehmer
Herbstferien			
<u>November</u> Mittwoch 14.11.2018 15.00-18.00h	Küchenchef Tobias Borcharding <u>Thema:</u> Pasteten und Terrinen aus Wild und Wildgeflügel	Hotel & Restaurant Borcharding Alte Bahnhofstraße 13 48432 Rheine	Herr Riddermann Herr Specht 8 Teilnehmer
<u>November</u>	Konditormeister und Bäckermeister Thomas Stürznickel <u>Thema:</u> Brot - Sauerteig, Langzeitführung und mehr		Frau Witte 12 Teilnehmer

Teilnahme/Regelungen/Hinweise:

- Die Seminare können von Auszubildenden im Ausbildungsberuf Köchin/Koch besucht werden.
- Die Teilnahme an den Seminaren setzt die Mitgliedschaft im:
 - Verband der Köche Deutschlands und
 - Köcheclub Münsterland e. V. voraus.
- Die Teilnahme ist kostenlos.
- Die Anmeldungen erfolgen immer schriftlich unter Verwendung des Anmeldebogens „Seminaranfrage“, unter Download auf der Seite www.koecheclub-muensterland.de bei den verantwortlichen Kooperationslehrern Ihres Berufskollegs. Für die Berufskollegs stehen als Ansprechpartner die Herren Mütter (MS), Döink (Ahaus) und Frau Kauschitz (COE) zur Verfügung.
- Bei Nichterscheinen, ohne vorherige Krankheitsmeldung wird eine Gebühr von 10€ für die

Lebensmittelauslagen erhoben.

- Die Teilnahme erfolgt stets in Berufskleidung und möglichst mit eigenen Messern.
- Die Dokumentation des Seminars durch Fotos etc. wird auf unserer Facebook-Seite eingestellt.