



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

Donnerstag <b>07.06.2018</b>  15.00 – 18.00h	<u>Thema:</u> <b>Rind - Steaks und mehr</b>	Lotharingerstraße 30 48147 Münster	12 Teilnehmer
<u><b>Juli</b></u>  14.00 – 18.00h	Küchenchef <b>Andre Dieker und Metzgermeister Henrick Höing</b>  <u>Thema:</u> <b>BBQ professionell</b>  <u>anschließend:</u>  <b>Sommerfest 2018</b>  <b>und Übergabe der Seminarurkunden</b>	  Metallwerke Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld	Herr Dieker Robert Koos  12 Teilnehmer
<b>Sommerferien</b>			
<u><b>September</b></u>	Küchenmeister <b>Frank Groll</b>  <u>Thema:</u>	Restaurant-Hotel Domschenke  Markt 6 48727 Billerbeck	Robert Koos 12 Teilnehmer
<u><b>Oktober</b></u>  Montag <b>29.10.2018</b> 15.00-18.00h	<b>Justus Peitzmeier</b>  <u>Thema:</u> <b>Herstellung von Wurstspezialitäten</b>	HBZ Münster  Echelmeyerstraße 1-2 48163 Münster	Herr Peitzmeier  8 Teilnehmer
<b>Herbstferien</b>			
<u><b>November</b></u>  Mittwoch <b>14.11.2018</b> 15.00-18.00h	Küchenchef <b>Tobias Borcharding</b>  <u>Thema:</u> <b>Pasteten und Terrinen aus Wild und Wildgeflügel</b>	Hotel & Restaurant Borcharding  Alte Bahnhofstraße 13 48432 Rheine	Herr Riddermann Herr Specht  8 Teilnehmer
<u><b>November</b></u>  Montag 26.11.2018 15 – 18 Uhr	Konditormeister und Bäckermeister <b>Thomas Stürznickel</b>  <u>Thema:</u> <b>Brot - Sauerteig, Langzeitführung und mehr</b>	Adolph-Kolping- Berufskolleg  Lotharingerstraße 30 48147 Münster	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](http://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.