




Jugendgruppe des Köcheclubs Münsterland e.V.



Seminare und Wettbewerbe 2020

<u>Datum</u>	<u>Durchführung der Veranstaltung</u>	<u>Ort</u>	<u>Ansprechpartner vom KCM/ Teilnehmerzahl</u>
<u>Januar</u> Montag 27.01.2020	 Jugendwettbewerb des Köcheclubs Münsterland 2020	Restaurant Ackermann Roxeler Str. 522 48161 Münster	Frau Alferts
<u>Februar</u> 26.02.2020 15 Uhr	Frank Groll <u>Thema:</u> Fisch & Meer	Domschenke Billerbeck Markt 6 48727 Billerbeck	Herr Koos 12 Teilnehmer
<u>Februar</u> 27.02.2020 14.30 Uhr	Herr Lamskemper, Firma Herlitzus <u>Thema:</u> Schmieden, schleifen, schärfen	Adolph-Kolping- Berufskolleg Lotharingerstraße 30 48147 Münster	Frau Witte 12 Teilnehmer
<u>März</u> 23.03.2020 15 Uhr	Toshi Suzuki <u>Thema:</u> Produkte pur – japanische Küche	ACACIA – japanisches Restaurant Friedrich-Ebert-Platz 2 48153 Münster	Frau Witte 12 Teilnehmer
<u>April</u>	Thomas Stürznickel <u>Thema:</u> Klassische mediterrane Weizengebäcke	Adolph-Kolping- Berufskolleg Lotharingerstraße 30 48147 Münster	Herr Specht 12 Teilnehmer
	Osterferien 06.04. - 18.04.		

<u>Mai</u>	Tobias Borcharding <u>Thema:</u> Frühlingshafte Amuse gueule	Altes Gasthaus Borcharding Alte Bahnhofstraße 13 48432 Rheine	Herr Riddermann 8 Teilnehmer
<u>Mai</u>	Frank Steinhoff <u>Thema:</u> Zerlegen und Auslösen von Rehwild	Steinhoff Wild & Geflügel Siemensstraße 5 48301 Nottuln	Herr Koos 12 Teilnehmer
<u>Juni</u>	Chris Wandtke <u>Thema:</u> Pâtisserie – das Süße zum Schluss	Adolph-Kolping-Berufskolleg Lotharingerstraße 30 48147 Münster	Frau Witte 12 Teilnehmer
<u>Juni</u>	Andre Dieker und Henrick Höing <u>Thema:</u> BBQ professionell <u>anschließend:</u> Sommerfest 2020 und Übergabe der Seminarurkunden	 Metallwerke Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld	Herr Koos Herr Dieker 12 Teilnehmer
	Sommerferien 29.06. – 11.08.		
<u>August</u>			
<u>September</u>	Benedikt Holzhinrich <u>Thema:</u> Das Beste vom Schwein	Adolph-Kolping-Berufskolleg Lotharingerstraße 30 48147 Münster	Frau Witte 12 Teilnehmer
<u>Oktober</u>	Jugendseminar bei der Firma Sasse <u>Thema:</u> Vom Korn zum Digestif	SASSE Feinbrennerei, Lagerkorn GmbH Düsseldorfer Str. 20, 48624 Schöppingen	Herr Koos 12 Teilnehmer
<u>Oktober</u>	Tobias Borcharding <u>Thema:</u> Pasteten und Terrinen aus Wild und Wildgeflügel	Altes Gasthaus Borcharding Alte Bahnhofstraße 13 48432 Rheine	Herr Riddermann 8 Teilnehmer
	Herbstferien 12.10. – 24.10		
<u>November</u>	Heinz Perrar <u>Thema:</u> Eis & Mehr	Schlaun Cafe´ Mauritiusplatz 5 59394 Nordkirchen	Herr Riddermann 12 Teilnehmer

<u>Dezember</u>			
-----------------	--	--	--

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 Müther (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.