

Anmeldung

Vorbereitung auf die Abschlussprüfungen

- Ich melde mich verbindlich an.*
- Refa 08.01. – 12.01.2018
- Köche 08.01. – 12.01.2018
- Bitte senden Sie mir auch zukünftig Informationen zu Ihren Seminarangeboten.

Firma	
Name	
Vorname/Titel	
Straße/Hausnummer	
Postleitzahl/Ort	
Telefon	
Fax/E-Mail	

*Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen!

Bitte hier abtrennen!



Kontakt

Bei der Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen Sie uns mit den Buslinien 4 und 1 in Richtung Grünhufe, (Ausstieg Haltestelle „Viermorgen“). Bei der Anreise mit dem PKW sind gebührenfreie Parkplätze hinter dem Haus vorhanden.



Haus der Wirtschaft Bildungszentrum gGmbH Stralsund

Lindenallee 63

D-18437 Stralsund

phone +49 3831 477 365

+49 3831 477 304

e-mail ralph.siegel@hdw-bildungszentrum.de

www.hdw-bildungszentrum.de

Ihr Ansprechpartner

Ralph Siegel

Staatlich anerkannte Einrichtung der Weiterbildung,
zertifiziert nach AZAV und DIN EN ISO 9001, DVS-Kursstätte,
EBC*L-Schulungs- und Prüfzentrum, ATC - Testcenter



Vorbereitung auf die Abschlussprüfungen

Köche, Restaurantfachleute
(Fachkräfte im Gastgewerbe)



Sie haben sich für Ihre Abschlussprüfung im Winter 2017 viel vorgenommen? Es wäre sicherlich ärgerlich, wenn Sie dann mit Ihren Ergebnissen unzufrieden sind. Diese Prüfungsvorbereitung ist für Sie eine sinnvolle Ergänzung zu Ihrem eigenständigen Lernen.

Die Note der Abschlussprüfung ist für Auszubildende für die Weiterbeschäftigung nach der Ausbildung sehr wichtig!

Daher sollten Sie die Chance nutzen, mit Hilfe der Prüfungsvorbereitung Ihre Noten zu verbessern.

Bei diesen Vorbereitungskursen erwerben Sie Prüfungswissen in komprimierter Form. Sie erkennen Wissenslücken und beseitigen diese. Sie erlangen mehr Sicherheit für die kommende Prüfung und können dadurch Prüfungsangst abbauen.

Ihr Nutzen

- Vermittlung von anwendungs- und praxisorientiertem Wissen
- Qualitätsorientierte Ergänzung zur Berufsausbildung
- Sicherung des Ausbildungserfolgs
Abbau von Prüfungsangst

Die Trainings orientieren sich an den theoretischen und praktischen Inhalten, u. a. aus den Themen

- Menükunde
- Erstellen einer Bankettmappe
- Kochen eines 3-Gang-Menüs unter Prüfungsbedingungen

Hinweis

Unser Angebot richtet sich an Auszubildende, die sich intensiv auf die praktische Abschlussprüfung vorbereiten und damit ihren Ausbildungserfolg sichern möchten.

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, gilt die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen.

Kurs

40 Stunden

Termine*

Refa 08.01. – 12.01.2018

Köche 08.01. – 12.01.2018

*FkG auf Anfrage

Mo – Fr 8:00 – 15:30 Uhr

Der genaue Ablauf wird Ihnen vorab bekannt gegeben.

Teilnahmegebühr

€ 200,-

Die Teilnahmegebühr ist vorab zu entrichten!
(laut Rechnungslegung)

Kurs-Nr. 1.03

