

Überbetriebliche Ergänzungsausbildung vom 10.08.2017 bis 01.07.2018

Modul	Modulbezeichnung	Dauer in Tagen	Empfohlenes Ausb.jahr	Zeitraum	Koch	Hofa	Refa	FK	
1. Ausbildungsjahr	E1101	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	3	1.	03.01.-05.01.2018	x	x	x	x
	E1102	Hygiene und Lebensmittelrecht	3	1.	04.04.-06.04.2018	x	x	x	x
	E1103	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf I	5	1.	09.04.-13.04.2018	x	x	x	x
	E1104	Grundlagen im Küchenbereich	5	1.	04.09.-08.09.2017	x	x	x	x
	E1105	Servicebereich I	5	1.	11.09.-15.09.2017	x	x	x	x
	E1107	Servicebereich II	5	1.	23.04.-27.04.2018		x	x	x
	E1108	Büroorganisation und -kommunikation	5	1.	15.01.-19.01.2018	x	x	x	x
	E1109	Warenwirtschaft I	5	1.	08.01.-12.01.2018	x	x	x	x
	E1111	Anlassbezogene Dekorationen ausführen I (Tafeln)	5	1.	18.06.-22.06.2018		x	x	x
	E1112	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren	5	1.	23.04.-27.04.2018	x			
	E1113	Werbung und Verkaufsförderung I	5	1.	18.09.-22.09.2017	x	x	x	x
	E1115	Arbeiten mit Convenienceprodukten	5	1.	18.06.-22.06.2018	x			
	E1116	Einsatz moderner Informationstechnologien I	5	1.	16.04.-20.04.2018	x	x	x	
E1166	Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen	5	1.	11.06.-15.06.2018	x	x	x	x	

Überbetriebliche Ergänzungsausbildung vom 10.08.2017 bis 01.07.2018

Modul	Modulbezeichnung	Dauer in Tagen	Empfohlenes Ausb.jahr	Zeitraum	Koch	Hofa	Refa	FK	
2. Ausbildungsjahr	E1120	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf II	5	2.	19.02.-23.02.2018	x	x	x	x
	E1122	Warenwirtschaft II	5	2.	21.08.-25.08.2017	x	x	x	x
	E1123	Warenwirtschaft III	5	2.	06.11.-10.11.2017	x			
	E1124	Werbung und Verkaufsförderung II	5	2.	13.11.-17.11.2017		x	x	x
	E1126	Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen I + II	5	2.	28.05.-01.06.2018		x	x	
	E1127	Menü	5	2.	14.08.-18.08.2017	x	x	x	x
	E1128	Weinseminar	5	2.	14.05.-18.05.2018		x	x	x
	E1129	Misch- und Mixgetränke	5	2.	12.02.-16.02.2018			x	
	E1130	Arbeiten in der Hotelorganisation	5	2.	31.07.-04.08.2017		x		
	E1131	Arbeiten am Empfang I	5	2.	04.06.-08.06.2018		x		
	E1132	Anlassbezogene Dekorationen ausführen II (Räume)	5	2.	06.11.-10.11.2017		x	x	x
	E1133	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln	5	2.	13.11.-17.11.2017	x			
	E1134	Herstellen von Suppen und Soßen	5	2.	31.07.-04.08.2017	x			
	E1135	Zubereiten von Fisch	5	2.	12.02.-16.02.2018	x			
	E1136	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten I	5	2.	28.05.-01.06.2018	x			
	E1137	Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern	3	2.	01.11.-03.11.2017	x			
	E1138	Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen	5	2.	04.06.-08.06.2018	x			
	E1139	Herstellen von Süßspeisen I	5	2.	14.05.-18.05.2018	x			
E1140	Einsatz moderner Informationstechnologien II	5	2.	07.08.-11.08.2017	x	x	x		
E1024	Branchenspezifische Geschäftsprozesse (Vorbereitung schriftliche Abschlussprüfung)	5	2.	29.01.-02.02.2018				x	

Überbetriebliche Ergänzungsausbildung vom 10.08.2017 bis 01.07.2018

Modul	Modulbezeichnung	Dauer in Tagen	Empfohlenes Ausb.jahr	Zeitraum	Koch	Hofa	Refa	FK	
3. Ausbildungsjahr	E1024	Branchenspezifische Geschäftsprozesse (Vorbereitung schriftliche Abschlussprüfung)	5	3.	29.01.-02.02.2018	x	x	x	
	E1117	Servicequalität im Tourismus, Hotel- und Gastgewerbe	5	3.	12.03.-16.03.2018		x	x	
	E1125	Arbeiten am Tisch des Gastes I	5	3.	23.10.-27.10.2017			x	
	E1142	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf III	5	3.	04.12.-08.12.2017		x	x	
	E1143	Arbeiten am Tisch des Gastes II	5	3.	05.03.-09.03.2018			x	
	E1145	Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen III + IV	5	3.	27.11.-01.12.2017		x	x	
	E1146	Zusammenstellen der Speise- und Menükarte	3	3.	04.10.-06.10.2017		x	x	
	E1147	Zusammenstellen der Getränke- und Weinkarte	3	3.	19.03.-21.03.2018		x	x	
	E1149	Arbeiten am Empfang II	5	3.	22.01.-26.01.2018		x		
	E1150	Arbeiten am Empfang III	5	3.	26.02.-02.03.2018		x		
	E1151	Marketing I	5	3.	05.03.-09.03.2018		x		
	E1157	Verarbeiten von Fleisch und Innereien	5	3.	26.02.-02.03.2018	x			
	E1158	Verarbeiten von Wild und Geflügel	5	3.	20.11.-24.11.2017	x			
	E1159	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten II	5	3.	16.10.-20.10.2017	x			
	E1160	Herstellen von Süßspeisen II	5	3.	22.01.-26.01.2018	x			
E1161	Zubereiten von Schalen- und Krustentieren	5	3.	05.03.-09.03.2018	x				
E1162	Einsatz moderner Informationstechnologien III	5	3.	09.10.-13.10.2017	x	x	x		

Überbetriebliche Ergänzungsausbildung vom 10.08.2017 bis 01.07.2018

Modul	Modulbezeichnung	Dauer in Tagen	Empfohlenes Ausb.jahr	Zeitraum	Koch	Hofa	Refa	FK
-------	------------------	----------------	-----------------------	----------	------	------	------	----

Ihre Ansprechpartnerin beim BVTU e.V.:
 Jana Frenzel
 Telefon: 0361 42091-38
 Telefax: 0361 42091-40
 E-Mail: frenzel@bvtu.de

Ihre Ansprechpartnerin im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM:
 Katja Merschel
 Telefon: 0361 42074-21
 Telefax: 0361 42074-41
 E-Mail: katja.merschel@dehoga-komzet.de

Seminarort:
 DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM GmbH- gemeinnützig
 Witterdaer Weg 3
 99092 Erfurt
 www.dehoga-kompetenzzentrum.de

Anfahrt per PKW:

Vom Stadtring Erfurt kommend über die Blumenstraße zum Witterdaer Weg.
 Von der A71 kommend - Abfahrt Erfurt Gispersleben auf die B4 - Ausfahrt Blumenstraße - abiegen in den Witterdaer Weg.

Anfahrt per Straßenbahn:

Linie 4 (Richtung Flughafen / Bindersleben) bis Haltestelle „Bundesarbeitsgericht“.
 Den Fußweg über die Kreuzung „Binderslebener Knie“ und durch die Schwedenstraße zum Witterdaer Weg.

Seminarzeit: 12:45 Uhr bis ca. 19.00 Uhr

