



KOCH/KÖCHIN- MODUL I FÜR LEHRLINGE IM I. LEHRJAHR

MÄRZ 2019

Zu den Besten gehören?
Zusatzqualifikation mit Abschluss - Fokus
auf Spaß an fachlicher Weiterbildung mit
Stars aus der Branche - coole Atmosphäre.

Schwerpunkte: Vorspeisen, Sushi

TAG 01 NEU IM UNTERNEHMEN & ALLES ÜBER ALLERGIEN

NEU IM UNTERNEHMEN – So gelingt ein erfolgreicher Start!
Authentizität als Wunderwaffe richtig eingesetzt – mit **Regina Nussbaumer, MAS**.

ALLERGIE – UNVERTRÄGLICHKEITEN & CO.
Wo liegt der Unterschied zwischen Allergie und Unverträglichkeit und welche Verantwortung hat der Koch?
Im richtigen Umgang mit den 14 Allergenen liegt die Herausforderung einer zeitgemäßen, erfolgreichen Küche
mit **Thomas M. Walkensteiner**.

Wann: 8. März 2019

Wo: WIFI Salzburg

Leitung: **Regina Nussbaumer, MAS**
Thomas M. Walkensteiner

TAG 02 DER MODERNE EINSTIEG IN EIN MENÜ

DER MODERNE EINSTIEG INS MENÜ
Alles über Amuse Bouche, Canapé und Happen bis hin zur perfekten Vorspeise mit Terrinen, Pasteten, Mousse,
Sulzen, Garnituren, Salate, Dressings, Marinaden
mit Küchenmeister **Alexander Forbes Junior**

Wann: 21. März 2019

Wo: WIFI Salzburg

Leitung: **KM Alexander Forbes Jun.**

TAG 03 EXKURSION & SUSHI PRÜFUNG UND KURSABSCHLUSS

BETRIEBSBESICHTIGUNG IN DER HOFMETZGEREI FUCHS
Stephan Fuchs Metzgermeister und Unternehmer führt durch seine Aufzucht und bringt uns den Alltag
in einer traditionell geführten Fleischerei näher. Nachvollziehbarkeit der Herkunft von Fleisch wird hier
„großgeschrieben“.

MAKI-, NIGIRI- & TEMAKI SUSHI – VON DER BASIS ZUM KREATIVEN SUSHI
Sushi & Co. haben einen weltweiten Hype von Coolness, Happiness und Young-Fellas im Fingerfood Design
ausgelöst. Die kleinen Rollen sind zart, süß, sauer, herb, deftig, bunt und vor allem kreativ
- mit **Alexander & Angkana Neumayer**.

Der letzte Modultag schließt mit der Abschlussprüfung und anschließender Zeugnisverleihung ab.

Wann: 22. März 2019

Wo: WIFI Salzburg

Leitung: **Thomas M. Walkensteiner**
Alexander & Angkana
Neumayer

DIE VORTRAGENDEN



Thomas M. Walkensteiner

Sternekoch aus Leidenschaft



Alexander Forbes Junior

Küchenmeister, Chefkoch im Verwöhnhotel Berghof St. Johann/Pg., Obmann Salzburger Köche, Trainer des Jugendnationalteams der Köche



Regina Nussbaumer, MAS

WIFI Trainerin für Persönlichkeit, Kommunikation und Businessetikette



Alexander & Angkana Neumayer

Experten für Ice- und Gemüse-Carving Kunst, Küchenmeister und Sushi- & Gemüseschnitzkunstmeister
Firma Kochen & Kunst
WIFI Trainer/in

ANMELDUNG

KOCH / KÖCHIN

MODUL I

Ich melde hiermit folgende Lehrlinge an:

Name

Name

Betrieb

Tel.

Mail

Datum, Unterschrift

Anmeldung per Mail an
office@tourismus-akademie.at

KOSTEN

950,- zzgl. MwSt. pro Lehrling für alle 3 Tage

FÖRDERUNG FÜR DEN BETRIEB:

Zusatzausbildungen über das Berufsbild hinaus werden im Ausmaß von 75 % der Kosten bis zu einer Gesamthöhe von 2.000,- pro Lehrling über die gesamte Ausbildungsperiode gefördert.

Wir unterstützen Sie bei der Abwicklung!

WANN UND WO?

jeweils von 09:00 - 17:00 Uhr

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg

ANMELDUNG

Tourismus Akademie Salzburg
Julius-Raab-Platz 1
5027 Salzburg

Tel.: + 43 6412 43 43 oder 06462 34 73

Fax: + 43 6462 28 47

office@tourismus-akademie.at



Regina Nussbaumer, MAS
Geschäftsführung



Christina Juric
Sekretariat



**TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG**