




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

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