



# Jugendgruppe des Köcheclubs Münsterland e.V.



## Seminare und Wettbewerbe 2012

<u>Datum</u>	<u>Durchführung der Veranstaltung</u>	<u>Ort</u>	<u>Ansprechpartner vom KCM/ Teilnehmerzahl</u>
<b>Januar</b> 09.01.2012	<b>Neujahrsempfang</b> 	Dorf Münsterland, Haidkamp 1, 48739 Legden 	Herr Schnieders
<b>Februar</b> 06.02.2011	 <b>Jugendwettbewerb des Köcheclubs Münsterland 2012</b>	Dorf Münsterland, Haidkamp 1, 48739 Legden	Herr Döink
<b>Dienstag, 28.02.2012</b> 15.00 – 18.00h	Küchenmeister <b>Benedikt Freiburger</b>  Thema: <b>Souffles´</b> <b>kreative und raffinierte Aufläufe</b>	Restaurant Freiburger, Altes Gasthaus Schnieder Bauland, Sirksfeld 10, 48653 Coesfeld	Frau Bröker 8 Teilnehmer
<b>März</b>	<b>Achenbach-Preis 2012</b> Landesentscheid Bielefeld	Gewinner Jugendwettbewerb des KCM e.V.	
<b>Donnerstag, 22.03.2012</b> 15.00 – 18.00h	Küchenmeister <b>Wolfgang Stein</b>  Thema: „geflügelt genießen“	Adolph-Kolping Schule, Berufskolleg der Stadt Münster	Frau Bröker 12 Teilnehmer
<b>April</b>	Wettbewerb „Die goldene Kartoffel“	Gemeinde Heiden	Herr Döink
<b>2.04. - 14.04.</b>	<b>Osterferien</b>		
<b>Mittwoch, 4.04.2012</b> 15.00 – 18.00h	Küchenchef <b>Tobias Borcharding</b>  Thema: <b>Amuse gueule -</b> <b>Frühlingshafte – Kleinigkeiten</b>	Altes Gasthaus Borcharding, Mesum	Frau Beuker 8 Teilnehmer

<b>Montag, 23.04.2012</b> 15.00 – 18.00h	Küchenmeister <b>Andre Skupin</b> Hotel Kaiserhof  <u>Thema:</u> <b>Fisch &amp; Krustentiere</b>	Adolph-Kolping Schule, Berufskolleg der Stadt Münster	Frau Witte  12 Teilnehmer
<b>Mai</b>	Konditormeister <b>Ortwin Scheffler</b>  <u>Thema:</u> <b>Streifzug durch die Patisserie</b>	Café Issel, Münster Hammerstraße 42 48153 Münster	Frau Bröker  10 Teilnehmer
<b>Juni/ Juli</b>	Küchenchef <b>Andre Dieker</b> Eymannsauna, Amelsbüren  <u>Thema:</u> <b>BBQ professionell</b>  <u>anschließend:</u>  <b>Sommerfest 2012</b>  und Übergabe der Seminarurkunden	  Metallwerke Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld	Frau Bröker  12 Teilnehmer
<b>9.07. – 21.08.</b>	<b>Sommerferien</b>		
<b>September</b> <b>Mittwoch,</b> <b>26.09.2012</b> 15.00 – 18.00h	Küchenchef <b>Tobias Borcharding</b>  <u>Thema:</u> <b>Pasteten und Terrinen aus Wildfleisch</b>	Altes Gasthaus Borchading, Mesum	Frau Beuker  8 Teilnehmer
<b>Oktober</b>	Küchenmeister <b>Holger Wegmann</b>  <u>Thema:</u> <b>„westfälisch“ neu interpretiert</b>	NRW Bank Johanniterstr. 3 48145 Münster	Frau Dirking  9 Teilnehmer
	Küchenmeister <b>Frank Groll</b>  <u>Thema:</u> <b>Fische Krusten- &amp; Schalentiere</b>	Hotel-Restaurant- Domschenke, Billerbeck	Frau Dirking  12 Teilnehmer
<b>November</b> <b>Mittwoch,</b> <b>14.11.2012</b> 15.00 – 18.00h	Küchenchef <b>Tobias Borcharding</b>  <u>Thema:</u>	Altes Gasthaus Borchading, Mesum	Frau Beuker  8 Teilnehmer
<b>Dezember</b>	Konditormeister <b>Herr Stürznickel</b>  <u>Thema:</u> <b>Desserts der Konditorei</b> <b>Schüler lernen von Schülern</b>	Adolph-Kolping Schule, Berufskolleg der Stadt Münster	Frau Bröker  12 Teilnehmer

### 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 Lasrich (COE) zur Verfügung.
- Die Teilnahme erfolgt stets in Berufskleidung und möglichst mit eigenen Messern.