



Jugendseminare 2023

Köcheclub Münsterland e.V.



Seminar	Wann? Wo?	Informationen	Max. Teilnehmer	Ansprechpartner KCM
Jugendpokal (Januar 2023)	Hupfer Münsterlandgabel Stevortal Nottuln	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland!		
Fisch & Meer Billerbeck (Februar 2023)	08.02.2023 14.30 Uhr Domschänke Billerbeck Markt 6, 48727 Billerbeck Referent: Frank Groll	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Kochkleidung mitbringen!	8	Philipp Lenzen lenzen@bkim-ahaus.de
Messerscharf! Münster (März 2023)	Alles rund ums Messer! 08.03.23, 15 Uhr BK Adolph Kolping Münster Referent: Herr Lampskemper (Herlitzius Messerschmiede)	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland!	20	Philipp Lenzen lenzen@bkim-ahaus.de
Deutsche See Bremerhaven (April 2023)	25.04.23 Fahrt zur Deutschen See Bremerhaven	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Start in Ahaus gegen 04:30 Uhr am Berufskolleg Lise Meitner, dann Pictorius Berufskolleg in Coesfeld gegen 05:15 Uhr . Münsteraner gegen 06:15 am Park & Ride Platz an der Weseler Straße.	25	Philipp Lenzen lenzen@bkim-ahaus.de
Sushi Münster (März 2023)	03.05.23, 15 Uhr Restaurant Acacia Friedrich-Ebert-Platz 2 48153 Münster Referent: Toshi Susuki	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Kochkleidung mitbringen!	10	Philipp Lenzen lenzen@bkim-ahaus.de
Wettbewerb Ahaus (Mai 2023)	Kochwettbewerb „Tellertalente“ Ahauser Stadtfest 20.05.2023		12	Philipp Lenzen lenzen@bkim-ahaus.de

Kräuter Rhede/Borken (Juni 2023)	An der Uerde 11, 45414 Rhede Referent: Herr Wollberg (www.wiesenwolf.de)	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Sammeln, Verkosten, Lagerfeuer (Festes Schuhwerk!)	15	Philipp Lenzen lenzen@bklm-ahaus.de
(Juli 2023)	Sommerferien			
KCM-Sommerfest BBQ – Seminar Coesfeld (August 2023)	BBQ – Seminar Hupfer Betriebsgelände Dieselstr. 20, Coesfeld Referent: Metzgermeister Hendrik Höink	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Seminarteilnehmer*innen Kochkleidung mitbringen!	10	Philipp Lenzen lenzen@bklm-ahaus.de
Wild und Geflügel Nottuln (September 2023)	Geflügel Steinhoff Nottuln Referent: Frank Steinhoff	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Kochkleidung mitbringen!	10	Philipp Lenzen lenzen@bklm-ahaus.de
Pilze Ahaus (Oktober 2023)	Ahaus und Umgebung Referent: Herr Dr. Antropoff	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Suchen, bestimmen, zubereiten am BKLM Ahaus, Lönsweg 24 48683 Ahaus Festes Schuhwerk, ggf. Regensachen, Kochkleidung mitbringen!	12	Philipp Lenzen lenzen@bklm-ahaus.de
Vorentscheid zur Hupfer Münsterlandgabel 2024 (November 2023)	Ort wird noch bekannt gegeben!	Teilnehmende müssen Mitglied im Köcheclub Münsterland sein! Kochkleidung, Taschenrechner, Kugelschreiber mitbringen!		Fachlehrer*innen der jeweiligen BKs
* Pâtisserie * Das Süße zum Schluss Münster (November 2023)	02. November 23, 15 Uhr BK Adolph Kolping Münster Referent: Chris Wandtke	Seminarteilnahme nur für Mitglieder des Köcheclubs Münsterland! Kochkleidung mitbringen!	12	Philipp Lenzen lenzen@bklm-ahaus.de
(Dezember 2023)	Kein Seminarangebot!			

Teilnahme/Regelungen/Hinweise:

1. Die Seminare können von Auszubildenden im Ausbildungsberuf Köchin/Koch besucht werden.
2. Die Teilnahme an den Seminaren setzt die Mitgliedschaft in den folgenden Verbänden voraus.
Köcheclub Münsterland e. V.
und
Verband der Köche Deutschlands
3. Die Teilnahme an den Seminaren ist kostenlos!
4. Seminaranmeldung:
Schriftlich unter Verwendung des Anmeldebogens „Seminaranfrage“ (www.koecheclub-muensterland.de)
oder
bei den verantwortlichen Kooperationslehrern Ihres Berufskollegs.
Herr Müther (MS), Herr Lenzen (AH), Frau Kauschitz (COE)
5. Bei Nichterscheinen, ohne vorheriger Krankheitsmeldung, wird eine Gebühr von 10€ erhoben!
6. Die Teilnahme erfolgt, wenn nicht anders vorgegeben, stets in Berufskleidung und möglichst mit eigenen Messern.
7. Mit der Teilnahme/Anmeldung an einem Seminar geht nicht automatisch eine Befreiung von Berufsschulunterrichtsstunden
oder
Arbeitsstunden einher! Bitte Freistellungen immer mit Ihren Vorgesetzten und Berufsschullehrern absprechen!
8. Die Dokumentation des Seminars durch Fotos etc. wird auf unserer Facebook/Instagram-Seite eingestellt.