

Basel, 8. November 2017

AUFGEBOT

für überbetrieblichen Kurs ÜK 2 Block B, AGS-Klasse gemischt (**Klasse aufgeteilt – siehe ÜK-Einteilung**) Koch / Köchin

Die Lernenden Koch/Köchin sind, gemäss Berufsbildungsgesetz (BBG) vom 13.11.2002, zur Absolvierung des überbetrieblichen Kurses für Kochlernende verpflichtet. Die Teilnahme ist schweizweit obligatorisch. **Die Ausbildungsbetriebe sind verpflichtet, ihre Lernenden an den Kursen teilnehmen zu lassen.**

Das Ziel dieses Kurses ist die Vermittlung der grundlegenden Kenntnisse und Fertigkeiten, welche den heutigen Anforderungen und den während der Ausbildung neu hinzukommenden Stoffgebieten des Ausbildungsplanes entsprechen. Im Kurs werden die Fertigkeiten aus dem Ausbildungsprogramm vermittelt.

Kursdaten:	<u>05.12. und 06.12.2017 (Di/Mi)</u>
Kursort: (Küche)	AGS-Küche, Schwarzwaldallee 161, Basel
Kursbeginn:	Dienstag, 05.12.2017, 07.50 Uhr (pünktlich) beim Instruktor melden.
Kursende:	Mittwoch, 06.12.2017, ca. 17.00 Uhr
Instruktor:	Herr Mischa Pfeuti
Täglicher Unterricht:	08.00 Uhr Arbeitsbeginn 17.00 Uhr ca. Arbeitsende



- Verpflegung:** Die Teilnehmenden werden am Mittag im Kurs verpflegt.
- Berufskleider:** **Mitbringen (jeweils pro Tag, sauber und frisch)**
1 Weste, 1 Hose, 1 Schürze, 1 Foulard,
1 Torchon, 1 Toque oder Mütze, 1 Paar SUVA-
konforme Küchenschuhe.
- Berufswerkzeuge:** **Mitbringen**
Eigene Messer
- Schreibmaterial:** **Mitbringen**
Schreibzeug, Gummi, Kugelschreiber, Lineal,
Papier (A4 Format), 1 Ordner, Taschenrechner,
Arbeitsbuch, Rezeptbuch und Lehrbuch
- Leistungen:** Ihre Arbeit während des Kurses wird bewertet und die Ergebnisse zur Besprechung dem Lernjournal beigelegt.

ACHTUNG: Während dem ÜK-Unterricht darf kein Schmuck getragen werden.

Wir wünschen einen erfolgreichen Kurs.

Freundliche Grüsse

Hotel & Gastro *formation* Basel-Stadt



Susan Häner
Geschäftsstelle

Kursverschiebungen sind vom Ausbildungsverantwortlichen, den Eltern und der/s Lernenden schriftlich begründet an das Sekretariat der Hotel & Gastro *formation* Basel-Stadt zu richten.