

Seminare März- Juli 2014

Datum Uhrzeit	Ort	Seminarlei- tung	Thema / Inhalt
Di. 04.03. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Schroth	Kreative Gemüsezubereitung Ein Grundkurs für Azubis und Jungköche zur Vor- und Zubereitung von Gemüse mit ausführlicher Warenkunde des Weihe- Gemüsesortimentes. Im praktischen Teil werden kreative Gemüsezubereitungen vorgestellt und können von den Seminarteilnehmern mit erarbeitet und verkostet werden.
Do. 06.03. 06.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Schroth	Rundgang auf dem Fruchthof im Anschluss exotische Früchte aus aller Welt erkennen, handhaben und verkosten
Mo. 10.03. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Schalen- und Krustentiere lernen Sie die Vielfalt von Schalen- und Krustentieren kennen, Zerteilen von Hummer, Öffnen von Austern und Zubereiten von Miesmuscheln. Es erwarten Sie traditionelle, aber auch neue fantasievolle Zubereitungsarten.
Di. 11.03. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Gourmetküche Kleine Einblicke in die Sternegastronomie. Hergestellt werden verschiedene Gerichte, die im Trend liegen.
Mi 12.03 14.00 Uhr	Werkstatt der Süße Husemannstr.	Hr. Fuhrmann	Pralinenkurs Einführung in das Handwerk der Pralinenfertigung. Hohlkörper formen und ausgießen, Canache Pralinen, Marzipan Pralinen, Temperieren von Kuvertüren, Dekoration und anschließender Verkostung. (Achtung: Teilnahme nur in Kochkleidung!)
Sa. 22.03. 11.00 Uhr	Pantalone Frohnau	Hr. Grüning	Frische hausgemachte italienische Pasta Nudel ist nicht gleich Nudel. Lernen Sie in diesem Seminar alles Wissenswerte über die hochwertige Pastakunst. Anschließend erfolgt eine leckere Verkostung.
Mo. 24.03. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Asiatisch kochen im Wok Dämpfen von Rotbarben mit Gemüsestreifen. Frittieren von Enten, Wan-Tans, Curry von Pak-Choi und luftigen Reismudeln.
Di. 25.03 10.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Schroth/ Hr. Ziems	Fisch- Seminar Die Verarbeitung von Fisch in der Küche stellt immer wieder einen Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung dar. Auszubildende und Jungköche haben mit diesem hochwertigen Rohstoff oft Probleme. Mit diesem Seminar wird durch Warenkunde und Praxis das Wichtigste dazu erarbeitet. Im praktischen Teil des Seminars hat der Teilnehmer die Möglichkeit, die wichtigsten Fische vor- und zuzubereiten.
Di. 01.04. 09.30 Uhr	Fleischer- Fachschole Beusselstr.	Hr. Nikolaus	Das Rind „Ein Steakwunder“
Mi. 02.04. 09:30 Uhr	Fleischer- Fachschole Beusselstr.	Hr. Nikolaus	Der Wurstkurs „nicht nur für ganze Männer“ Herstellen von verschiedenen Wild- und Schweinefleischspezialitäten unter Beachtung der besonderen Umstände in Küche und Großküche mit anschließender Verkostung.
Do. 03.04. 09.30 Uhr	Fleischer- Fachschole Beusselstr.	Hr. Nikolaus	Platten legen für Buffet und Catering Schinken/Braten-Platten für das Buffet - Legetechniken, Dekoschnitte, praktische Übungen.
Di. 08.04. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Prüfungsvorbereitung Vorspeisen Herstellen von warmen und kalten Vorspeisen.

Datum Uhrzeit	Ort	Seminarlei- tung	Thema / Inhalt
Mi.09.04. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Fr. Hu	Chinesische Schnitzereien – Kurs für Anfänger – Grundstufe I In diesem Seminar werden Zucchini, Kürbisse und Wassermelonen verziert. Schmetterlinge, Tulpen und Margeriten werden aus Rettich, Möhren, Gurken und Kohlrabi hergestellt. Eine Dahlie wird aus einem Apfel geschnitzt.
Sa. 12.04 11.00 Uhr	Pantalone Frohnau	Hr. Grüning	FrISCHE hausgemachte italienische Pasta Nudel ist nicht gleich Nudel. Lernen Sie in diesem Seminar alles Wissenswerte über die hochwertige Pastakunst. Anschließend erfolgt eine leckere Verkostung.
Di. 15.04. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Ziems	Praktische Prüfungsvorbereitung Teil I Herstellen von Fischvorspeisen und Desserts nach Musterwarenkörben speziell zu den Anforderungen der IHK Berlin.
Mi. 16.04. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Fr. Hu	Chinesische Schnitzereien – Kurs für Anfänger – Grundstufe II Blumen und Figuren (z.B. Rose, Dahlie) werden aus Roter Bete, Rettich und Möhren geschnitzt. Zudem werden ein Kerzenleuchter aus Kohlrabi und ein Pfau aus einer Ananas geschnitzt. Wassermelonen werden verziert.
Mi. 16.04. 14.00 Uhr	Werkstatt der Süße Husemannstr.	Hr. Fuhrmann	Patisseriekurs Herstellen einer Englischen Crème, Schokoladenmousse, Fruchttarte und Schokoladendekoration mit anschließender Verkostung.
Mo. 28.04. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Prüfungsvorbereitung Hauptgerichte. Herstellen von Hauptgerichten unter fachkundiger Anleitung
Di. 29.04. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Ziems	Praktische Prüfungsvorbereitung Teil II Herstellen von Hauptgängen (Fleisch oder Geflügel mit Beilagenvariationen) nach Musterwarenkörben speziell zu den Anforderungen der IHK Berlin.
Mi. 30.04. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Fr. Hu	Chinesische Schnitzereien – Kurs für Fortgeschrittene Geschnitzt werden ein Vogel und ein Schwan aus Rettich; Blumen sowie Figuren aus Möhren und Kürbis.
Di. 06.05. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Prüfungsvorbereitung Dessert. Erlernen Sie das Anfertigen von prüfungsrelevanten Komponenten wie Cremes, Teige und Soßen für Desserts.
Mi. 07.05. 09:30 Uhr	Fleischer- Fachschole Beusselstr.	Hr. Nikolaus	Der Wurstkurs „nicht nur für ganze Männer“ Herstellen von verschiedenen Wild- und Schweinefleischspezialitäten unter Beachtung der besonderen Umstände in Küche und Großküche mit anschließender Verkostung.
Mi. 07.05. 14:00Uhr	Werkstatt der Süße Husemannstr.	Hr. Fuhrmann	Pralinenkurs Einführung in das Handwerk der Pralinenfertigung. Hohlkörper formen und ausgießen, Canache Pralinen, Marzipan Pralinen, Temperieren von Kuvertüren, Dekoration und anschließender Verkostung. (Achtung: Teilnahme nur in Kochkleidung!)
Do. 08.05. 06:00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Herr Schroth	6.00 Uhr Rundgang auf dem Fruchthof im Anschluss exotische Früchte aus aller Welt erkennen, handhaben und verkosten
Mo. 12.05. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Regionale Küche Bei diesem Seminar werden verschiedene altbekannte Gerichte auf neue Weise präsentiert, wie Senf-Eier oder Grützwurst.

Datum Uhrzeit	Ort	Seminarlei- tung	Thema / Inhalt
Di. 13.05. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Schroth	Azubi Training „Abschlussprüfung – IHK Berlin“ – Koch/ Köchin Eine gute Prüfungsvorbereitung und Kenntnisse über die Abläufe am Prüfungstag sind oft schon der Garant für die nötige Sicherheit in der praktischen Prüfung. Mit guten Tipps, Hinweisen und praktischen Übungen wird in diesem Seminar auf die neuen Bedingungen der praktischen Prüfung eingegangen werden. Dabei werden neben der Menüplanung auch die Bewertungskriterien der Prüfer und die Punktevergabe erläutert.
Mo. 19.05. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Menükalkulation Richtiger Mengeneinsatz bei Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts und entsprechende Preiskalkulation.
Mo. 26.05. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Sous-Vide Voller Geschmack aus dem Vakuum
Di. 03.06. 09.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Schroth	Gemüse – viel mehr als nur eine Beilage Erleben und erarbeiten Sie moderne und phantasievolle Gemüsezubereitung über bekannte Grundrezepte hinaus. Gemeinsam wird heimisch saisonales und exotisches Gemüse zubereitet.
Do. 05.06. 06.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Schroth	6.00 Uhr Rundgang auf dem Fruchthof im Anschluss exotische Früchte aus aller Welt erkennen, handhaben und verkosten
Sa. 14.06. 11.00 Uhr	Pantalone Frohnau	Hr. Grüning	Frische hausgemachte italienische Pasta Nudel ist nicht gleich Nudel. Lernen Sie in diesem Seminar alles Wissenswerte über die hochwertige Pastakunst. Anschließend erfolgt eine leckere Verkostung.
Mo. 16.06. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Herstellen von Terrinen Die große Kunst der Küche ist es, fachlich richtig eine Farce herzustellen. Unendlich viele Variationsmöglichkeiten gibt es im Geschmack, Aussehen und Form. Ein wesentlicher Schwerpunkt wird auch das Garen von Terrinen sein.
Di. 17.06. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Avantgarde-Küche Einblicke in die Molekularküche. Keine Effekthascherei, sondern sinnvoller Einsatz und Anwendungen verschiedener Texturen. Neue Gartechiken und Anrichteweisen.
Mo. 23.06. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Räuchern, Beizen, Einlegen Lang- und Kurzzeitbeizen von Fisch, Räuchern von Fisch, Fleisch und Gemüse, Einlegen und Einkochen
Mi. 02.07. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Passierte Kost Pürierte und passierte Kost in der modernen Anwendung, Schäume und Geliermöglichkeiten.
Do. 03.07. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Sushi Ein kleiner geschichtlicher Ausflug ist der Anfang. Mit der richtigen Produktwahl geht es weiter bis hin zur Herstellung von Handrollen, Nigiri und Makisushi.
Mo. 07.07. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Gemeinschaftsverpflegung
Di. 08.07. 17.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Hummel	Gemüseschnitzen Sie erlernen Schritt für Schritt die Grundtechniken der asiatischen Gemüse- und Früchteschnitzereien. Sie gestalten eine Blumenvase, Blumen und Orchideen aus Papaya und Wassermelone.
Do. 10.07. 06.00 Uhr	Weihe Beusselstr.	Hr. Schroth	6.00 Uhr Rundgang auf dem Fruchthof im Anschluss exotische Früchte aus aller Welt erkennen, handhaben und verkosten



Bus 106, TXL, 123
S-Bhf Beusselstr

Die Veranstaltungen in unserer Seminarküche, bieten Ihnen die Möglichkeit, ein umfassendes Obst-, Gemüse- und Exoten-Angebot aus aller Welt kennen zu lernen. Sie dürfen bei uns anschauen, anfassen, riechen und verkosten. Lernen Sie unter Anleitung erfahrener Gastdozenten alles über Zubereitung und Anrichten. Sie werden intensiv für die IHK-Prüfung als Koch oder Köchin vorbereitet.

Die Teilnahmegebühr beträgt für jedes Seminar 35,00 € pro Person.

Mit unserem Seminar-Angebot wenden wir uns vorrangig an die Auszubildenden in Gastronomie und Hotellerie. Im täglichen Ablauf der Ausbildung besteht nicht immer die Möglichkeit, das sehr umfangreiche Sortiment an Obst, Gemüse und Exoten kennen zu lernen oder gar zu verkosten. Wir bieten Ihnen dazu die Gelegenheit und würden uns über Ihr Interesse sehr freuen. Zudem sind unsere Seminare ein Austauschort von Ideen und fachspezifischen Problemen.

Veranstaltungsorte sind:

- 1.) **Weihe-Halle direkt auf dem Großmarkt in der Beusselstraße 44 N-Q, 10553 Berlin**
- 2.) **Pasta Pantalone, Ludolfinger Platz 2, 13465 Berlin-Frohnau**
- 3.) **Fleischer-Fachschule Berlin, Beusselstraße 44 N-Q, 10553 Berlin**
- 4.) **Werkstatt der Süße, Husemannstraße 25, 10435 Berlin-Prenzlauer Berg**

Beachten Sie bitte die verschiedenen Anfangszeiten und Orte der Seminare. Siehe Seminarplan. Bitte bringen Sie zu den Seminaren Kochjacke, Handwerkszeug (z.B. Messer) und Schürze mit. Die Teilnahmegebühr für jedes Seminar beträgt 35,00€ pro Person, zahlbar bei Kursantritt in bar.

Anmeldung: Bitte melden Sie sich online über unsere Internetseite www.weihe.de an und geben sie Namen, Arbeitgeber und die Anzahl der Teilnehmer mit sämtlichen Namen an. Ihre Anmeldung gilt als verbindlich.

Anmeldeschluss: 7 Tage vor Kurstermin

Jede Anmeldung ist nach unserer Bestätigung verbindlich. Eine kostenlose Stornierung ist nur schriftlich bis 7 Kalendertage vor dem Seminartermin möglich. Danach wird die gesamte Kursgebühr erhoben. Dies gilt auch bei Fernbleiben der Teilnehmer.

Mail seminar@weihe.de

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.
Ihr Weihe Team

e-Mail an seminar@weihe.de