

**Frankfurt Daily Power Trainings**

Stand: 31.10.2017

**Achtung:** Die Anmeldung mit Email/Fax ist nur mit Kenntnissnahme des Ausbilders bzw. Küchenchefs möglich. Ohne Rückantwort keine Teilnahmeberechtigung!

Bitte Teilnahmebedingungen beachten, wie Teilnahme nur in **Arbeitskleidung, pünktliches Erscheinen.**  
siehe [www.bergiusschule.de](http://www.bergiusschule.de) Beratung und Förderung – TAFF – Anmeldung

Kurs-nr.	Kursbezeichnung	Termin	Referent Ort	Anbieter/Anmeldung	
<b>490</b>	Upsell	<b>6.11.2017</b> 15.30-17.00	Herr Härtel  F/O	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel.steigenberger.de</b>	5
<b>491</b>	Kräuter	<b>08.11.2017</b> 15.00-16.30	Herr Jeßberger  Metzgerei	Sheraton Hotel Frankfurt Hugo-Eckener-Ring 15 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6977-2440 <b>anja.mueller@sheraton.com</b>	5
<b>492</b>	Kalkulation von Speisen und Getränken, Vorbereitung auf die AP Prüfung Winter 2017/18 !Für Koch-Auszubildende	<b>15.11.2017</b> 14.30-16.30	Herr Döbert	Bergiusschule: Frankensteiner Platz 1, <b>Raum W 018</b> Fax: 069 212 30774 info@bergiusschule.de	10
<b>493</b>	Upsell	<b>15.11.2017</b> 15.30-17.00	Herr Härtel  F/O	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel.steigenberger.de</b>	5
<b>494</b>	Ragout/Gulasch & Co Theorie für die AP Prüfung Winter 2017/18	<b>22.11.2017</b> 14.30-16.30	Frau Witzel	Bergiusschule: Frankensteiner Platz 1, <b>Raum W 018</b> Fax: 069 212 30774 info@bergiusschule.de	10
<b>495</b>	Schalen und Krustentiere	<b>20.11.2017</b> 15.30-17.00	Frau Pasewald  Küche	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel.steigenberger.de</b>	5
<b>496</b>	Schalen und Krustentiere	<b>29.11.2017</b> 15.30-17.00	Frau Pasewald  Küche	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel.steigenberger.de</b>	5
<b>497</b>	Tee	<b>04.12.2017</b> 15.30-17.00	Herr Christoph Ringleb  Schulungsraum	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel.steigenberger.de</b>	5
<b>498</b>	Basis Wissen Wein, Vorbereitung auf die Abschlussprüfung 2017 !Für Koch-Auszubildende	<b>05.12.2017</b> <b>Dienstag</b> 14.30-16.30	Herr Petri	Bergiusschule: Frankensteiner Platz 1, <b>Raum W 018</b> Fax: 069 212 30774 <b>info@bergiusschule.de</b>	10

<b>499</b>	Garstufen	<b>06.12.2017</b> 15.00-16.30	Herr Emig Flavors Küche	Sheraton Hotel Frankfurt Hugo-Eckener-Ring 15 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6977-2440 <b>anja.mueller@sheraton.com</b>	5
<b>511</b>	Wild aus deutschen Landen	<b>11.12.2017</b> 15.00-17.30	Herr Beainy  Küche	Steigenberger Frankfurter Hof Am Kaiserplatz 60311 Frankfurt am Main <b>marion.kraemer@frankfurter- hof.steigenberger.de</b>	5
<b>500</b>	Schreiben eines Arbeitsablaufplanes Vorbereitung auf die prakt. Abschlussprüfung	<b>13.12.2017</b> 14.30-16.30	Herr Kurt Fischer	Bergiussschule: Frankensteiner Platz 1, Raum <b>W 018</b> Fax: 069 212 30774 <b>info@bergiussschule.de</b>	10
<b>501</b>	Tee	<b>13.12.2017</b> 15.30-17.00	Herr Christoph Ringleb  Schulungsraum	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel. steigenberger.de</b>	5
<b>502</b>	Ragout/Gulasch & Co Theorie für die AP Prüfung Winter 2017/18	<b>14.12.2017</b> <b>Donnerstag</b> 14.30-16.30	Frau Witzel	Bergiussschule: Frankensteiner Platz 1, Raum <b>W 018</b> Fax: 069 212 30774 <b>info@bergiussschule.de</b>	10
<b>503</b>	Kreditkarten Im Hotel	<b>18.12.2017</b> 15.30-17.00	Herr Kerk  Schulungsraum	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel. steigenberger.de</b>	5
<b>504</b>	Schön, dass Sie da sind	<b>08.01.2018</b> 15.30-17.00	Frau Schnell  Schulungsraum	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel. steigenberger.de</b>	5
<b>505</b>	Schön, dass Sie da sind	<b>17.01.2018</b> 15.30-17.00	Frau Schnell  Schulungsraum	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel. steigenberger.de</b>	5
<b>506</b>	Reklamationshandling	<b>22.01.2018</b> 15.30-17.00	Frau Doat  Schulungsraum	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel. steigenberger.de</b>	5
<b>509</b>	Fischkunde Fische filetieren	<b>24.01.2018</b> 15.00-17.00	Herr Henkes  Küche	Steigenberger Frankfurter Hof Am Kaiserplatz 60311 Frankfurt am Main <b>marion.kraemer@frankfurter- hof.steigenberger.de</b>	5
<b>507</b>	Reklamationshandling	<b>31.01.2018</b> 15.30-17.00	Frau Doat  Schulungsraum	Steigenberger Airporthotel Unterschweinstiege 16 60549 Frankfurt am Main Fax: 069-6975-2567 <b>Claudia.merz@airporthotel. steigenberger.de</b>	5
<b>508</b>	Grundlagen der Dreisatzrechnung Nährwert-, Energieberechnung	<b>31.01.2018</b> 14.30-16.30	Frau Witzel Herr Petri Herr Fischer	Bergiussschule: Frankensteiner Platz 1, Raum <b>W 018</b> Fax: 069 212 30774 <b>info@bergiussschule.de</b>	10

<b>510</b>	Sous Vide Garverfahren	<b>09.02.2018</b> 15.00-17.00	Herr Schneider  Küche	Steigenberger Frankfurter Hof Am Kaiserplatz 60311 Frankfurt am Main <b>marion.kraemer@frankfurter- hof.steigenberger.de</b>	5
<b>512</b>	Schnitttechniken Gemüse und Obst	<b>02.03.2018</b> 15.00-17.00	Herr Wurstler  Küche	Steigenberger Frankfurter Hof Am Kaiserplatz 60311 Frankfurt am Main <b>marion.kraemer@frankfurter- hof.steigenberger.de</b>	5

**Formulare für die Anmeldung mit Fax** erhalten Sie von den Lehrern der Bergiusschule: Frau Sailer-Burckhardt, Herrn Döbert und den Fachlehrern, die Köche unterrichten oder als pdf-Datei unter: [www.bergiusschule.de](http://www.bergiusschule.de)