

## Unterrichtszeiten

Montag bis Donnerstag: 08:00–17:00 Uhr

Freitag: 08:00–16:00 Uhr

Kursdauer: 2 Wochen

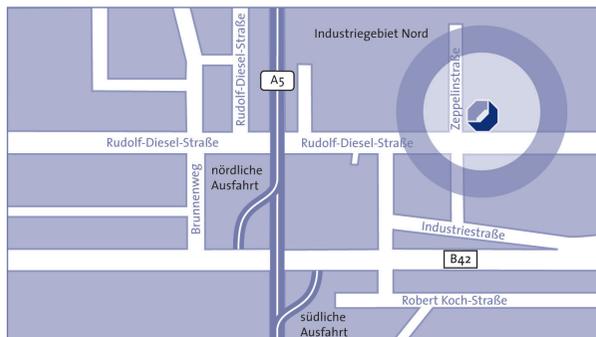
## Termine

■ 4.–15. Mai 2020

■ November 2020

## Veranstaltungsort

Berufsbildungs- und Technologiezentrum  
der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main  
Rudolf-Diesel-Straße 30  
64331 Weiterstadt



## Wir sind für Sie da

Frankfurter Fleischer-Fachschule Heyne bei der  
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main  
Britta Sickenberger-Schwing / Karin Höhler  
Rudolf-Diesel-Straße 30  
64331 Weiterstadt  
Telefon: 069 97172-443  
Fax: 069 97172-5443  
E-Mail: [fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de](mailto:fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de)

Besuchen Sie uns unter  
[www.rhein-main-campus.de/heyne](http://www.rhein-main-campus.de/heyne)

Impressum:  
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main  
Bockenheimer Landstraße 21  
60325 Frankfurt am Main  
[www.hwk-rhein-main.de](http://www.hwk-rhein-main.de)

**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

 Handwerkskammer  
Frankfurt-Rhein-Main

Folgen Sie uns auch unter



Fotos: HWK

## Traiteur (HWK) (m/w/d)

Fortbildungslehrgang in Kooperation  
mit der Frankfurter Fleischer-Fachschule Heyne



Fotos: Iffa

LERNEN MIT  
FREUDEN!  
**FFF & FBF**  
Frankfurter Fleischer-Fachschule Heyne

## Ihr nächster Karriereschritt – Gaumenschmeichler auf höchstem Niveau

Der **Traiteur** ist ein traditioneller französischer Kochberuf. Früher bekochte er Großbürgertum und Adel, heutzutage wird als Traiteur ein Koch-Service bezeichnet, der für die Planung und Durchführung anspruchsvoller Festmahle für große, aber auch kleine Feierlichkeiten als Dienstleister in Sachen gehobener Genuss herangezogen werden kann.

Hierbei sind umfangreiches und breites Wissen im Lebensmittel-, Koch- und Cateringbereich notwendig. Um zum Experten in Sachen gehobener Genuss zu werden, sind Sie bei der Frankfurter Fleischer-Fachschule bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main genau richtig. Seit Jahrzehnten führend in der deutschen Fleischermeisterausbildung, erwarten Sie in Werkstätten auf neuestem Stand ein erfahrenes Dozententeam, das sich der Zukunft des Lebensmittelhandwerks verpflichtet sieht.

Seit ihrer Gründung im Jahr 1949 garantiert die Frankfurter Fachschule J.A. Heyne für professionelle Weiterbildung im Lebensmittelhandwerk. Seit 2018 finden die Kurse in Kooperation mit der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main statt.



### Inhalte im Lehrgang Traiteur

- Vegane / Vegetarische Ernährungsweise
- Grundlagen des Koch-Handwerks: Vorspeisen, Hauptgänge
- Kochen für die Heiße Theke, Bistro, Essen togo
- Snacks Omnivore, Vegetarische, Vegane
- Vorspeisen / Fingerfood
- Grillbuffet, Soßen, Grillplatten
- Weinkunde,
- Grillbuffet, Soßen, Grillplatten
- Cocktails, Food and Beverage
- Desserts
- Ernährungsphysiologische Belange
- Synergieeffekte Catering- Metzgersortiment
- Rezepturen erstellen
- Marketing- Werbestrategien
- Betriebsorganisation, Dokumentation
- Event´s planen, Checklisten
- Kalkulation, Angebote
- Service, Entertainment, Equipment,
- Kennzahlen, Controlling
- Kennzeichnung - HACCP- Standzeiten

### Das sind die Voraussetzungen zur Zulassung

Der Lehrgang richtet sich an Fleischermeister, Verkaufsleiter, Gesellen (m/w/d) mit drei Jahren Berufserfahrung, Cateringleiter im Lebensmittelhandwerk sowie Personen, die nachweisbar Kenntnis und Fähigkeiten durch langjährige Praxiserfahrung im Fleischerhandwerk oder artverwandten Beruf haben. Die Inhalte sind gezielt auf die Anforderungen der Branche ausgerichtet, branchenspezifisches Wissen und praxisbezogene Anwendungen werden vermittelt. Der Kurs umfasst die in den Lehrplänen geforderten Unterrichtsstunden und lässt Ihnen genügend Zeit, sich umfassend auf die Prüfungen vorzubereiten. Alle Themenbereiche werden intensiv durch qualifizierte und praxisnahe Lehrkräfte aus der Branche und Fachgebieten mit besonderer Berufserfahrung vermittelt. Sie lernen gemeinsam, erleben interessante Veranstaltungen und Verköstigungen.

Der Fortbildungslehrgang dauert zwei Wochen und findet jeweils von Montag bis Freitag in den Nahrungsmittelwerkstätten des Berufsbildungs- und Technologiezentrums Weiterstadt statt.

Er schließt mit einer Fortbildungsprüfung ab.

### Kursgebühr Traiteur

2.500 Euro inkl. Lehrmaterial und Prüfungsgebühr zzgl. Unterbringung und Verpflegung.