

GEPRÜFTER TRAITEUR



Ansprechpartner:

Service Center
service@hwk-rhein-main.de
069 97172 -818

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, erwartet Sie 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 unter der Leitung der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main statt – mit altbewährtem Team.

Inhalte

Bereich Küche, Catering, Verfahrenstechnik

- Ernährungsphysiologische Belange
- Vegane und Vegetarische Ernährungsweise
- Grundlagen des Koch-Handwerks: Vorspeisen, Hauptgänge, Fleisch, Fisch, Beilagen, Desserts
- Essen in der Heiße Theke, Bistro, Essen to-go
- Kochen fürs Buffet
- Betriebsorganisation, Events planen, Checklisten
- Synergieeffekte Catering – Metzgersortiment
- Rezepturen erstellen, Kalkulation, kalkulieren, Organisieren, Angebote
- Marketing- und Werbestrategien

Bereich Gartechniken in der Küche

- Snacks, Vegetarische-Vegane Speisen
- Vorspeisen/Fingerfood, Desserts
- Grillbuffet, Soßen, Grillplatten
- Service, Entertainment, Equipment, Dokumentieren
- Weinkunde, Cocktails, Food and Beverage
- Kennzahlen, Controlling koordinieren, nachkalkulieren

Voraussetzungen

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 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.

Hinweise

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.

In der Kursgebühr sind Lehrmaterial und Prüfungsgebühr enthalten.

Haben Sie Interesse an einer Unterbringung und Verpflegung, melden Sie sich bitte bei uns.



IMPRESSUM

Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Bockenheimer Landstraße 21
60325 Frankfurt am Main
Telefon 069 97172-0
info@hwk-rhein-main.de

Der RMC "Rhein Main Campus" ist ein Angebot der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main.

Die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts. Die Handwerkskammer wird gemäß § 109 des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (HwO) gerichtlich und außergerichtlich durch die Präsidentin Susanne Haus und den Hauptgeschäftsführer Dr. Christof Riess vertreten.

Ihr schneller Draht zu unserem Servicecenter:
☎ 069 97172-818 🏠 069 97172-5818
service@hwk-rhein-main.de

Folgen Sie uns auch auf



DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.