

Handlungskompetenzbereich 4

Zubereiten und Verteilen von Menus

HWP

Wichtige Informationen zum üK 2

| | |
|------------------------|---|
| Kursort | Ausbildungszentrum GastroBaselland Grammetstrasse 18, 4410 Liestal Tel 061 921 36 96 |
| Anreise | Situationsplan unter www.gastrobl.ch |
| Schulraum | Infomonitor beim Eingang im Ausbildungszentrum beachten |
| Arbeitszeit | 08.15 Uhr bis ca. 17.00 Uhr Beginn 08.15 Uhr in Arbeitskleidung im Schulraum |
| Arbeitskleidung | <ul style="list-style-type: none"> - Kochkleidung (falls im Betrieb vorhanden) oder andere Berufskleidung vom Betrieb - Geschlossene rutschfeste Arbeitsschuhe - Haare zusammen gebunden, sehr lange Haare flechten oder zu Dutt binden |
| Mitbringen | <ul style="list-style-type: none"> - Gemüsemesser 12-15 cm (falls vom Betrieb möglich) - Schreibzeug - Leuchtstift - Testatheft (falls vorhanden) - üK Ordner - Schulordner entsprechend Fach, z.B. Reinigungsordner, Serviceunterlagen, etc. |
| Garderobe | Garderobenschränke sind im UG vorhanden |
| Kursgeld | der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3. |

