

Wichtige Informationen zum Seminar

**Termin: Samstag, den 19. Juni 2010
von 9.00 bis 21.30 Uhr**

**Ort: Evangelisches Gemeindezentrum
in Neustadt a. d. Aisch
Am Schlossgraben 1
(nahe Großparkplatz Hauptschule)**

Alter: Jugendliche ab 15 Jahren

TN-Zahl: mind. 15 Leute
(sollte der Kurs nicht zustande kommen, wirst
du vorher rechtzeitig von uns informiert)

Kosten: 5 €

Das solltest du mitbringen:

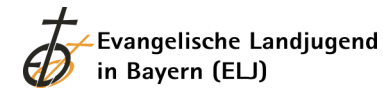
- ein Schneidebrett und ein Messer zum Gemüse und Fleisch schneiden
- eine Schürze
- und natürlich Lust und Freude am Kochen

Anmeldeschluss: 6. Juni 2010

Anmeldung: bei den Veranstaltern

**Bund der Deutschen Katholischen Jugend
im Dekanat Neustadt/Aisch**

**Nordring 20
91438 Bad Windsheim
Telefon (09841) 5311
Fax (09841) 2936
eja-bdkj-nea@t-online.de**



Evang. & Kath. Jugend im Landkreis Neustadt/Aisch - Bad Windsheim

Kochen mal anders



Gourmetessen für Gruppen

19. Juni 2010

**Gemeindezentrum Neustadt a. d. Aisch
von 9.00 bis 21.30 Uhr**

**An
BDKJ
im Dekanat Neustadt/Aisch
Nordring 20
91438 Bad Windsheim**

Kann Freizeitessen eigentlich gut schmecken?

Was muss ich beim Kochen für große Gruppen beachten?

Diese und weitere Fragen rund ums Thema Kochen wollen wir mit dir gemeinsam an diesem Samstag beantworten.

- Wie bereite ich ein Gourmetessen für große Gruppen vor?
- Welche und wie viele Lebensmittel muss ich dazu einkaufen?
- Wann muss ich Lebensmittel wegwerfen?
- Wie würze ich das Ganze lecker?
- Wie kann ich das Essen ansprechend und schön servieren?

Neben den Themen ...

- Hygienerichtlinien
- Umgang mit Lebensmitteln
- Küchenorganisation (Kochzeiten, Was mache ich wann? ...)
- Speisepläne & Mengenangaben
- Richtige Ausrüstung für die Lager-Küche
- Tipps und Tricks rund ums Kochen
- Kochen in der Kindergruppe

... hast du auch die Möglichkeit ein Gericht für eine große Gruppe selbst zu kochen und dabei Erfahrungen in professionellem Schnippeln, Mengen- und Preiskalkulation und Küchenlogistik zu sammeln.

Natürlich wollen wir uns dieses Gericht mit dir am Abend dann so richtig schmecken lassen!

Ein Seminartag für Zeltlager- und Freizeiten-Köchinnen und Köche und alle Gruppenleiter/innen, die gerne mit ihren Kindern und Jugendlichen kochen und backen!

**Für den Kleinen und Großen Hunger ist ausreichend vorgesorgt:
Du erhältst ein reichhaltiges Mittagessen und ein Drei-Gänge-Abendmenü!**

Ansprechpartner/innen für das Seminar sind:

**Tanja Oppelt (BDKJ)
Gerd Bayer (EJ Neustadt a. d. Aisch)
Thomas Ortlepp (EJ MEICA)
Norbert Stark (EJ Bad Windsheim)**

Wir freuen uns auf einen genussvollen Tag mit Dir!



Mit der Teilnahme an diesem Seminar erhältst du ein Zertifikat, das zur Verlängerung deiner Juleica und für den 10 €-Bonus der Pauschalen Aufwandsentschädigung verwendbar ist.

Anmeldung zum Seminartag

Kochen mal anders Gourmetessen für Gruppen

Vorname: _____ Nachname: _____

Adresse: _____

Geburtsdatum: _____

Telefon: _____

Email: _____

Handy: _____

Bevor du die Anmeldung abschickst, fülle doch bitte die folgenden Fragen noch aus:

Ich habe schon Erfahrung im Kochen

viel 0 wenig 0 keine 0

Ich habe schon bei einem Grundkurs mitgemacht

ja 0 nein 0

Das will ich auf alle Fälle am Seminartag lernen:

Ich bin damit einverstanden, dass ich evtl. im Rahmen der Berichterstattung zum Seminartag lichtbildlich in Zeitungen, Berichten, Internet u. ä. abgebildet werden darf.

Unterschrift (eines Erziehungsberechtigten bei Minderjährigen)