

BKW Praktikanten

	Köchin Kristina Benke		Sonstiges	Koch Jens-Peter Könemann		Koch Marcel Raulf	Restaurationsfachfrau Jennifer Jurkovic		Hotelfachfrau Fabienne Richstein		
	Uhr Beginn	Beginn		Uhr Beginn	Beginn		Uhr Beginn	Beginn	Uhr Beginn	Beginn	
31.10.11 Montag		Ankunft									
01.11.11 Dienstag	08:00	Q- Einführung/Produktion kalt		08:00	Q- Einführung/Fertigung Saucier	08:00	Q- Einführung/Produktion warm	08:00	Q- Einführung/Housekeeping	08:00	Q- Einführung/Rezeption
02.11.11 Mittwoch		Produktion kalt		11:00 Split	Fertigung Saucier	08:00	Produktion warm	07:00	Seminar-Bankettfront	07:00	Service
03.11.11 Donnerstag		Frei			Frei		Frei		Frei		Frei
04.11.11 Freitag	14:00	Schulung Küche I		14:00	Schulung Küche I	14:00	Schulung Küche I	14:00	Schulung Wein	14:00	Schulung Wein
05.11.11 Samstag	08:00	Patisserie		08:00	Produktion warm	08:00	Produktion kalt	07:00	Seminar-Bankettfront	16:00	Seminar-Bankettfront
06.11.11 Sonntag	08:00	Fertigung kalt		08:00	Produktion warm	11:00	Fertigung Saucier	06:00	Housekeeping	10:00	Service
07.11.11 Montag	08:00	Produktion kalt		08:00	Fertigung Rôtisseur	11:00	Fertigung Saucier	14:00	Rezeption	07:00	Debitoren/ Seminar-Bankettbüro
08.11.11 Dienstag	11:00 Split	Fertigung Saucier		11:00 Split	Fertigung Rôtisseur	08:00	Produktion kalt	08:00	Seminar-Bankettbüro	14:00	Rezeption
09.11.11 Mittwoch		Frei			Frei		Frei		Frei		Frei
10.11.11 Donnerstag	08:00	Produktion warm		08:00	Produktion kalt	08:00	Patisserie	08:00	Seminar-Bankettfront	12:00	Service
11.11.11 Freitag	08:00	Produktion warm		08:00	Produktion kalt	08:00	Patisserie	11:00 Split	Service	08:00	Seminar-Bankettfront
12.11.11 Samstag	09:30 1/2 Tag	HACCP Schulung		09:30 1/2 Tag	HACCP Schulung	09:30 1/2 Tag	HACCP Schulung	09:30 1/2 Tag	HACCP Schulung	09:30 1/2 Tag	HACCP Schulung
13.11.11 Sonntag	11:00 Split	Fertigung Saucier		08:00	Patisserie	11:00	Fertigung Rôtisseur	10:00	Service	06:00	Housekeeping
14.11.11 Montag	05:00 14:00	Gemüsemarkt/ Teeschulung		05:00 14:00	Gemüsemarkt/ Teeschulung	05:00 14:00	Gemüsemarkt/ Teeschulung	05:00 14:00	Gemüsemarkt/ Teeschulung	05:00 14:00	Gemüsemarkt/ Teeschulung
15.11.11 Dienstag		Frei			Frei		Frei		Frei		Frei
16.11.11 Mittwoch	09:30	Fish Academie /Jura World Coffee		09:30	Fish Academie /Jura World Coffee	09:30	Fish Academie /Jura World Coffee	08:00	Küche/ Jura World Coffee	08:00	Seminar-Bankettbüro/Jura World Coffee
17.11.11 Donnerstag	08:00	Bell Fleisch / Schulung Küche II		08:00	Bell Fleisch / Schulung Küche II	08:00	Bell Fleisch / Schulung Küche II	06:30	Einkauf	08:00	Küche
18.11.11 Freitag	08:00	Produktion kalt		08:00	Patisserie	08:00	Produktion warm	07:00	Service	07:00	Housekeeping
19.11.11 Samstag	09:00	IGEHO		09:00	IGEHO	09:00	IGEHO	09:00	IGEHO	09:00	IGEHO
20.11.11 Sonntag		Abfahrt			Abfahrt		Abfahrt		Abfahrt		Abfahrt

Legende

**Schulung Küche I**

- Schnittarten
- Poulet binden
- Fischfond
- Produktekenntnisse

**Offen Jura Coffeworld**

Kaffeedegustation und Kenntnis

**Schulung Küche II**

- Forelle filletieren
- Braten binden
- Hollandaise/Majonnaise
- Produktekenntnisse

**Q- Einführung**

Hospitality Key Issues  
Hauswünsche/Besprechung

**Schulung Wein**

**Fish Academie**

Besichtigung und praktische Arbeiten

**Bell Fleisch**

Besichtigung der Fleischproduktion Oensingen

**IGEHO - Basel**

Internationale Fachmesse für Hotellerie,  
Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum