

BKW Praktikanten

	Köchin Marie Völkel		Sonstiges	Köchin Romina Lübke		Koch Robin Hentschel	Restaurationsfachfrau Josefine Titze		Restaurationsfachfrau Sabrina Schreiber				
	Uhr Beginn	Uhr Beginn		Uhr Beginn	Uhr Beginn		Uhr Beginn	Uhr Beginn					
09.01.12 Montag			Ankunft/Q-Einführung/Sozialer Abend										
10.01.12 Dienstag	08:00	14:00	Produktion warm/Teeschulung	08:00	14:00	Produktion kalt / Teeschulung	08:00	14:00	Seminarbetreuung / Teeschulung	11:00	14:00	Service Restauration / Teeschulung	
11.01.12 Mittwoch	08:00		Produktion warm	08:00		Produktion kalt	08:00		Service Restauration	07:30		Seminarbetreuung	
12.01.12 Donnerstag	09:00	13:30	Jura World / Schulung I	09:00	13:30	Jura World / Schulung I	09:00	14:00	Jura World / Weinschulung I	09:00	14:00	Jura World / Weinschulung I	
13.01.12 Freitag	Frei	Frei		Frei	Frei		Frei	Frei		Frei	Frei		
14.01.12 Samstag	08:00		Produktion kalt	08:00		Produktion warm		16:00	Bankettfront / Menu	07:00		Housekeeping	
15.01.12 Sonntag	08:00		Produktion kalt	06:00		Frühstücks Buffet	08:00		Housekeeping	09:00		Frühstücksservice	
16.01.12 Montag	09:00	14:00	Fertigung Saucier/ Gedächtnstraining	08:00	14:00	Patisserie / Gedächtnstraining	08:00	14:00	Produktion kalt / Gedächtnstraining	06:00	14:00	Housekeeping / Gedächtnstraining	
17.01.12 Dienstag	11:00		Fertigung Saucier			Produktion warm		15:00	Bankettfront/ Menu			15:00	Bankettfront/ Menu
18.01.12 Mittwoch	1/2 Fre	14:00	Eurofins HACCP	1/2 Fre	14:00	Eurofins HACCP	1/2 Fre	14:00	Eurofins HACCP	1/2 Fre	14:00	Eurofins HACCP	
19.01.12 Donnerstag	05:00	14:00	Gemüsemarkt / Dyrberg Räucherei	05:00	14:00	Gemüsemarkt / Dyrberg Räucherei	05:00	14:00	Gemüsemarkt / Dyrberg Räucherei	05:00	14:00	Gemüsemarkt / Dyrberg Räucherei	
20.01.12 Freitag	Frei	Frei		Frei	Frei		Frei	Frei		Frei	Frei		
21.01.12 Samstag	08:00		Patisserie	08:00		Produktion warm	08:00		Einkauf			14:00	Bankettfront
22.01.12 Sonntag	08:00		Patisserie	08:00		Produktion warm	08:00		Jazzbrunch - Bankettfront / Buffet	09:00		Jazzbrunch - Bankettfront / Buffet	
23.01.12 Montag	11:00		Fertigung kalt	09:00		Fertigung Entremetier	08:00		Seminar- Bankettbüro	07:00		Rezeption	
24.01.12 Dienstag	08:00	14:00	Bell / Schulung II	08:00	14:00	Bell / Schulung II	08:00	14:00	Bell / Weinschulung II	08:00	14:00	Bell / Weinschulung II	
25.01.12 Mittwoch	Frei	Frei		Frei	Frei		Frei	Frei		Frei	Frei		
26.01.12 Donnerstag	09:00		Fertigung Entremetier	08:00		Patisserie	08:00		Rezeption	08:00		Seminar- Bankettbüro	
27.01.12 Freitag	08:00		Produktion warm	11:00		Fertigung Saucier	08:00		Service Restauration	11:00		Service Restauration	
28.01.12 Samstag	06:00		Frühstücks Buffet	11:00		Fertigung Saucier	07:00		Patisserie / Küche	15:00		Patisserie / Küche	
29.01.12 Sonntag			Abfahrt			Abfahrt			Abfahrt			Abfahrt	

Legende

**Schulung Küche I**

Schnittarten  
Poulet binden  
Fischfond  
Produktekenntnisse

**Jura Coffeworld**

Kaffeedegustation und Kenntnis

**Schulung Küche II**

Forelle filietieren  
Braten binden  
Hollandaise/Majonnaise  
Produktekenntnisse

**Q- Einführung**

Hospitality Key Issues  
Hauswünsche/Besprechung

**Schulung Wein I**

**Schulung Wein II**

**Sozialer Abend**

Kennenlernen der neuen Arbeitskollegen

**Bell Fleisch**

Besichtigung der Fleischproduktion Oensingen

**Dyrberg Räucherei**

Besichtigung