



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

GAD - Fortbildungsseminar 2010
für Lehrer an Berufsbildenden Schulen
und
betriebliche Ausbilder des Hotel- und Gaststättengewerbes

- Veranstalter:** GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e.V., 59423 Unna
- Organisation:** GAD-Seminar-Sekretariat, Mühlenredder 37, 21493 Schwarzenbek,
Herr Bernhard Böttel (GAD), Tel.: 041 51 – 9 81 34
- Leitung:** Studiendirektor Ralph Kerkamm (GAD), BBS Stadthagen
- Ort:** Hotel Dorotheenhof
Dorotheenhof 1
99427 Weimar
Telefon: 03643/459-0
Fax: 03643/459-200
- Datum:** Sonntag, 25. April (Anreise) bis Freitag, 30. April 2010

Das Seminarprogramm

Sonntag, 25. April 2010

- Bis 17:00 Uhr Anreise
- 17:30 bis 18:00 Uhr Begrüßung der Teilnehmer in der Hotelhalle
- 18:00 Uhr Gemeinsames Abendessen
- 19:30 Uhr V(W)odka-Seminar
Jürgen Deibel, Independent Spirits Consultant

Montag, 26. April 2010

- 09:00 bis 10:45 Uhr Flug-Catering; Menüs über den Wolken, ein kulinarisches Erlebnis ?
Peter Gorges (GAD), Leiter der First-Class Küche
Jörg Rathfelder, Leiter Organisation LSG/Sky Chefs Deutschland
- 11:00 bis 12:30 Uhr Der deutsche Qualifikationsrahmen – erkennbare Strukturen ?
Prof. Dr. Klaus Rütters, Institut für Berufspädagogik und Erwachsenenbildung,
Universität Hannover
- 12:45 Uhr Mittagessen im Hotel
- 14:00 bis 15:30 Uhr Modularisierung (Ausbildungsbausteine) der Berufsausbildung
Prof. Dr. Klaus Rütters (s.o.)



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Dienstag, 27. April 2010

- 09:00 bis 10:30 Uhr Salate und Kräuter – frisch vorbereitet für die Gastronomie
Alexander Meier, Keltenhof Frischprodukte GmbH, Filderstadt
- 10:45 bis 11:30 Uhr Berichte vom Bundesausschuss für Berufsbildung (DEHOGA) und
dem Fachausschuss für Berufliche Bildung (VKD), Ralph Kerkamm
- 11:45 bis 12:30 Uhr Neues von der GAD, Bernhard Böttel, GAD-Vizepräsident
- 12:45 Uhr Mittagessen im Hotel
- 14:00 bis 15:30 Uhr Bionade – Neue Herstellungsverfahren für alkoholfreie Getränke
Peter Kowalski, Geschäftsführender Gesellschafter, Bionade GmbH
- 16:00 bis 19:00 Uhr Aus der Welt der Delikatessen-Manufaktur Rudolf Achenbach,
Produkte, Herstellung und Verkostung
Michael König, Geschäftsführung Achenbach Delikatessen Manufaktur

Mittwoch, 28. April 2010

- 09:00 bis 12:30 Uhr Kaffee – Wohlbefinden oder Sucht ? Vielfältigkeit der Angebotsformen
Olaf Reuß, Key-Account-Manager, Melitta System-Service GmbH, Minden
- 13:00 Uhr Mittagessen in Hotel
- 15:00 Uhr Ein Nachmittag in Erfurt im Kompetenzzentrum der ERGAB
(Erfurter Gastro Bildung gGmbH)

Donnerstag, 29. April 2010

- 09:00 bis 12:00 Uhr Herausforderungen in der Klima- und Energiepolitik.
Was können Gastronomie und Hotellerie tun –
was können die Hersteller dazu beitragen? (Fortsetzung)
Urs Jenny, Präsident ENAK, Schweiz
- 12:15 bis 13:00 Uhr Neue Lehrbücher für die Gastronomie und das Lebensmittelhandwerk
Trauner Verlag, Linz
- 13:15 Uhr Mittagessen im Hotel



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

14:00 bis 18:00 Uhr Auf Goethes und Schillers Spuren in Weimar –
eine kulinarische und philosophische Betrachtung
Carola Sedlacek (GAD), Historikerin

Besichtigung des Hotels „Der Elephant“
Stellv. Küchenchef Marco Herz

Freitag, 30. April 2010

09:00 bis 11:00 Uhr Modernes Kochgeschirr aus Guss
Herstellung und Einsatz
Georg Detroy, Verkaufsleiter, AMT-Gastroguss, Schalksmühle

11:15 bis 12:00 Uhr Manöverkritik und Abschluss des Seminars,
kleines Mittagessen (wahlweise Lunchpaket)

**Die Gastronomische Akademie Deutschlands
muss sich eventuelle Änderungen des Programms vorbehalten.**

Teilnahmeregeln:

Die Teilnahmegebühr beträgt 165,00 € pro Person.

Eine Teilnahmebestätigung mit Quittung über die Teilnahmegebühr wird am Seminarort ausgehändigt.

Mit dem **Hotel** ist eine **Pauschale** von **460,00 €** vereinbart.

Diese Pauschale **enthält:**

- 5 Übernachtungen mit Frühstück
- Empfang und das gemeinsame Abendessen am Anreisetag
- 4 Hauptmahlzeiten
- Seminarraum mit Equipment einschließlich Mineralwasser während der Vorträge
- Kaffeepausen
- Nutzung der Einrichtungen des Hotels

Persönliche Extras (Telefon, Garage, Minibar, Video etc.) sind in der Tagungspauschale nicht enthalten und sind bei Abreise direkt mit dem Hotel auszugleichen.