

INTERNATIONALE KÜCHEN - UND SERVIERMEISTERVEREINIGUNG
UND ALLER MEISTER DES GASTGEWERBES E.V.

IKSV

ANMELDEFORMULAR:

Fachbereich
Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Anmeldung für die Teilnahme am Wettbewerb der Internationalen Küchen -und Serviermeistervereinigung **IKSV** und aller Meister des Gastgewerbes e.V., für Köche/innen und Restaurant- bzw. Hotelfachkräfte um den „**Großen Ehrenteller**“ der **IKSV** und die jeweils kostenlosen **Lehrunterlagen zur Prüfungsvorbereitung** für die ersten Preisträger der Kategorie Küche und Service/ Hotel.

Name: _____ Vorname: _____

geb. am: _____ in: _____

Anschrift:

Straße: _____ Haus-Nr.: _____

PLZ: D- _____ Ort: _____

Tel: _____ Fax: _____

Mobil: _____ E-Mail: _____

Erlerner Beruf: _____

Gehilfenbrief abgelegt am: _____

Derzeit ausgeübter Beruf: _____

Anzahl der Berufsjahre: _____

Betriebsanschrift: _____

Bei Selbstständigen - Anschrift des Betriebes: _____

Ort, Datum: _____, _____ Unterschrift: _____

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

MENÜVORSCHLAG

Vorspeise

Suppe

Fischgericht

Hauptgericht

Nachtisch

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

MATERIALANFORDERUNG FÜR 10 PERSONEN

VORSPEISE

ROHSTOFFE	MENGE	EINHEIT	PREIS	GESAMTPREIS
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

MATERIALANFORDERUNG FÜR 10 PERSONEN

SUPPE

ROHSTOFFE	MENGE	EINHEIT	PREIS	GESAMTPREIS
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

MATERIALANFORDERUNG FÜR 10 PERSONEN

FISCHGERICHT

ROHSTOFFE	MENGE	EINHEIT	PREIS	GESAMTPREIS
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

MATERIALANFORDERUNG FÜR 10 PERSONEN

HAUPTGERICHT

ROHSTOFFE	MENGE	EINHEIT	PREIS	GESAMTPREIS
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

MATERIALANFORDERUNG FÜR 10 PERSONEN

NACHTISCH

ROHSTOFFE	MENGE	EINHEIT	PREIS	GESAMTPREIS
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€
		kg	€kg	€

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

REZEPTUR

Köchin / Koch

Bearbeitungs-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

Teilnehmer-Nr.:
(wird vom Veranstalter vergeben)

ARBEITSGANGBESCHREIBUNG

VORSPEISE:

SUPPE:

ZWISCHENGERICHT:

HAUPTGERICHT:

NACHTISCH: