

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

**IKSV**

**ANMELDEFORMULAR:**

**Fachbereich**  
Restaurantfachfrau/-mann  
Hotelfachfrau/-mann

**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: \_\_\_\_\_

**Restaurantfachfrau/-mann bzw. Hotelfachfrau/-mann**

**Bearbeitungs-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**Teilnehmer-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**MENÜVORSCHLAG**

---

Aperitif / Cocktail

---

Aperitif / Cocktail (alkoholfrei)

---

Vorspeise

*korrespondierende Getränke:*

---

Suppe

---

Fischgericht

*korrespondierende Getränke:*

---

Hauptgericht

*korrespondierende Getränke:*

---

Nachtisch

*korrespondierende Getränke:*

**Restaurantfachfrau/-mann bzw. Hotelfachfrau/-mann**

**Bearbeitungs-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**Teilnehmer-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**MATERIALANFORDERUNG FÜR 10 PERSONEN**

**APERITIF / COCKTAIL**

<b>ROHSTOFFE</b>	<b>MENGE</b>	<b>EINHEIT</b>	<b>PREIS</b>	<b>GESAMTPREIS</b>
		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	€

**Restaurantfachfrau/-mann bzw. Hotelfachfrau/-mann**

**Bearbeitungs-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**Teilnehmer-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**MATERIALANFORDERUNG FÜR 10 PERSONEN**

**APERITIF / COCKTAIL (alkoholfrei)**

<b>ROHSTOFFE</b>	<b>MENGE</b>	<b>EINHEIT</b>	<b>PREIS</b>	<b>GESAMTPREIS</b>
		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	€

**Restaurantfachfrau/-mann bzw. Hotelfachfrau/-mann**

**Bearbeitungs-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**Teilnehmer-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**REZEPTUR**

**Restaurantfachfrau/-mann bzw. Hotelfachfrau/-mann**

**Bearbeitungs-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**Teilnehmer-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**ARBEITSGANGBESCHREIBUNG**

**Aperitif/Cocktail:**

**Restaurantfachfrau/-mann bzw. Hotelfachfrau/-mann**

**Bearbeitungs-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**Teilnehmer-Nr.:**  
(wird vom Veranstalter vergeben)

**ARBEITSGANGBESCHREIBUNG**

**Aperitif/Cocktail (alkoholfrei):**