



JRE

GENUSS-AKADEMIE

Bad Überkingen

LERNEN VON DEN BESTEN

jre-genuss-akademie.de



DURCHSTARTEN ALS GENUSS-HANDWERKER

Das ist mehr als eine Ausbildung – es ist der Start in die Welt des Genusses. Und vielleicht ist es der Anfang einer echten Karriere. Wer sich für eine Ausbildung an der JRE-Genuss-Akademie entscheidet, lernt von den besten jungen Köchen Europas. Denn die JRE – die Jeunes Restaurateurs d'Europe – vereinen in ihrer Deutschland-Sektion die erfolgreichsten Betriebe und meisten Sterne des Landes. In der JRE-Genuss-Akademie geben sie weiter, was sie auszeichnet: Erfahrung, Können und echte Leidenschaft.



Alexander Dressel
JRE-PRÄSIDENT

Wir, die Jeunes Restaurateurs, sind eine Vereinigung junger Spitzenköche, die sich der höchsten kulinarischen Perfektion verschrieben haben. Zu uns gehören rund 45 ausbildende Betriebe, die nicht nur allesamt inhabergeführt sind, sondern auch die gleichen Attribute teilen: mutig, kreativ und engagiert. Daher vertreten wir auch bei der Ausbildung die selben Ideale, indem wir klassische Grundsätze mit innovativen Ideen verbinden.

Die Jeunes Restaurateurs vereint aber noch mehr: Wir sind eingebunden in ein internationales Netzwerk, wir arbeiten mit renommiertesten Marken-Partnern zusammen – und wir bilden eine einzigartige Community mit einem familiären Grundgedanken. Die JRE-Genuss-Akademie in Zusammenarbeit mit der DEHOGA Akademie ist der beste Weg, zu einem Teil unserer kulinarischen Familie zu werden.

DIE JEUNES RESTAURATEURS DEUTSCHLAND



DIE ANSPRECHPARTNER

Michael Oettinger, Patron
der JRE-Genuss-Akademie



Thomas Schwenck,
Leiter DEHOGA Akademie



WIE WERDE ICH ZUM GENUSS-HANDWERKER?



Die JRE-Akademie verbindet eine dreijährige Ausbildung zum Koch oder zur Köchin bei einem JRE-Betrieb mit einer Zusatzqualifikation. Neben dem regulären Berufsschulunterricht an der Landesberufsschule erhalten Sie zusätzlich eine besondere, zielgerichtete Förderung im Umfang von 60 Unterrichtseinheiten pro Jahr von der DEHOGA Akademie. Diese Inhalte absolvieren Sie in ergänzenden Stunden, einem Spezial-Tagesseminar sowie einem Online-Kurs.

Am Ende der Ausbildung steht Ihre klassische IHK-Prüfung mit einem

schriftlichen und einem mündlichen Teil. Ergänzt wird sie durch die eigens entwickelte praktische JRE-Zusatzprüfung. Am Ende steht die feierliche Lossprechung im spektakulären Mercedes-Benz-Museum in Stuttgart.

DIE AUSBILDUNG AUF EINEN BLICK:

- ☀ 3 Jahre
- ☀ regulärer Berufsschulunterricht
- ☀ 60 zusätzliche Unterrichtseinheiten
- ☀ JRE-Campus mit Vollpension
- ☀ Kosten 1. + 2. Jahr: 2.575,- €
- ☀ Kosten 3. Jahr: 2.745,- €

WAS LERNE ICH IM JRE-ZUSATZUNTERRICHT?

Die auf den Alltag in einem JRE-Restaurant zugeschnittenen Zusatzinhalte decken spezielle Themen aus der Welt der gehobenen Genüsse ab. Dazu zählen:

1. LEHRJAHR

- ☀ Hygiene und Allergene in der Praxis
- ☀ Englisch für Azubis
- ☀ Knigge-Training
- ☀ Bar-Life für Azubis

2. LEHRJAHR

- ☀ Gastkommunikation
- ☀ Kostenbewusstes Arbeiten in der Küche
- ☀ Vegetarische und vegane Küche
- ☀ „Kitchen meets Bar“
- ☀ Spezialkurs in einem Betrieb mit „Blick hinter die Kulissen“
- ☀ Verkaufsgespräche

3. LEHRJAHR

- ☀ F&B-Profit und F&B-Controlling
- ☀ Teamgrundsätze & Teammoderation
- ☀ Moderne Kalkulation & DB-Rechnen
- ☀ Spezialkurs Patisserie
- ☀ Kräuter- und Gewürzkunde
- ☀ Rechtsgrundlagen



MATERIAL UND PRODUKTE VOM FEINSTEN

Die JRE stellen hohe Anforderungen an ihre eigene Arbeit – und an ihre Lieferanten und Ausrüster. Darum arbeiten wir auch in der Ausbildung nur mit den Besten zusammen. So

können wir unserem Nachwuchs die idealen Bedingungen zum Lernen und Ausprobieren zur Verfügung stellen. Zu den Partnern der JRE-Genuss-Akademie zählen



ZWILLING
J.A. HENCKELS



KANN ICH MICH DANN NOCH WEITERQUALIFIZIEREN?

Nach bestandener Prüfung muss noch nicht Schluss sein – ganz im Gegenteil. Die JRE bieten gemeinsam mit der DEHOGA Akademie ein einzigartiges Modell an: **In weiteren drei Jahren werden Sie IHK-Ausbilder und letztendlich IHK-Küchenmeister.**

Dazu arbeiten Sie in jedem Jahr 11 Monate bei einem Jeunes Restaurateur und erhalten im 12. Monat spezifischen Blockunterricht – bei voller Bezahlung und Urlaubsanspruch.

In jedem der drei Jahre arbeiten Sie bei einem anderen Jeunes Restaurateur und sammeln so neben der Qualifikation auch noch wertvolle Erfahrungen.

DIE WEITERBILDUNG AUF EINEN BLICK:

- ☀ 3 Jahre
- ☀ 3 wechselnde JRE-Betriebe
- ☀ 3 Schulblöcke
- ☀ 2 IHK-Prüfungen mit Abschluss
- ☀ JRE-Campus mit Vollpension
- ☀ Kosten pro Jahr:
Ohne Übernachtung: 1.750,- €
Mit Übernachtung: 2.550,- €





BESTE BEDINGUNGEN

Wo findet der Blockunterricht statt?

Die JRE-Akademie befindet sich in Bad Überkingen in der Schwäbischen Alb. Umgeben von der malerischen Landschaft des oberen Filstals, finden Sie hier ein ideales Lernumfeld. Das Internat zur Akademie bietet Unterbringung in 2- bis 4-Bettzimmern bei voller Verpflegung. Ein umfangreiches Freizeitangebot mit Sport im Freien oder in der Halle, Fitness-Räumen, Wii-Stationen sowie Billardraum und Internatskino lässt keine Langeweile aufkommen.

Wo wird gelernt?

Der theoretische Teil findet in der Berufsschule statt, praktisch trainiert wird in der Gastro-Lernwelt der DEHOGA Akademie. Sie bietet vier Seminarräume mit Multimediaausstattung für theoretischen Unterricht, vor allem aber auch eine Mitmach- und eine Showküche, eine Lernbar und ein Restaurant – natürlich alle perfekt ausgestattet. Beste Bedingungen also für realistisches Lernen.

Was kostet die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Genuss-Handwerker mit einem Abschluss

im IHK-Berufsbild Koch/Köchin an der JRE-Akademie umfasst die Unterbringung mit Verpflegung im JRE-Campus sowie die Zusatzqualifikation in 60 Unterrichtseinheiten. Sie kostet 2.575,- € im 1. + 2. Jahr und 2.745,- € im 3. Jahr.

Die ergänzende Ausbildung bis zum IHK-Ausbilder und IHK-Küchenmeister über drei Jahre beinhaltet ebenfalls die Unterbringung und die Unterrichtseinheiten, exklusive Prüfungsgebühren. Hierfür werden ohne Übernachtung 1.750,- € fällig, mit Übernachtung sind es 2.550,- €.

Gibt es Möglichkeiten der finanziellen Unterstützung?

Neben dem offiziellen Meisterbafög bieten auch die Jeunes Restaurateurs eine Förderung: So erhält der Jahrgangsbeste ein Stipendium über 5.000,- €, die auf ein Weiterbildungskonto gutgeschrieben werden. Außerdem kann beim Förderverein der JRE-Genuss-Akademie eine Förderung von 500,- € jährlich beantragt werden.





GENUSS-AKADEMIE

Bad Überkingen

IHRE ANSPRECHPARTNER

Sie möchten mehr wissen?
Oder brauchen Hilfe
bei der Anmeldung?
Kontaktieren Sie uns einfach!

**JRE Geschäftsstelle
Sektion Deutschland**

Liebfrauenstraße 1
44803 Bochum
Deutschland

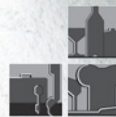
T. +49 (0) 234 879363-60
F. +49 (0) 234 879363-09

info@jre.de
jre.de

DEHOGA Akademie
Hausenser Straße 19
73337 Bad Überkingen

Tel. 07331 932500
info@dehoga-akademie.de
www.dehoga-akademie.de

jre-genuss-akademie.de



Paul-Keller-Str. 19
73337 Bad Überkingen
www.dehoga-akademie.de

DEHOGA
■■■ Akademie

Intermedia