

Allgemeine Teilnahme- und Zahlungsbedingungen (Auszug) der Industrie- und Handelskammer Nürnberg für Mittelfranken für Weiterbildungsveranstaltungen

1. Anmeldung: Die Teilnehmerzahl für die Veranstaltungen ist begrenzt. Die Anmeldung hat in Schriftform per Post bzw. per Fax auf dem gesonderten Anmeldeformular an die IHKA zu erfolgen. Für die Rechtzeitigkeit der Anmeldung ist die Reihenfolge des Post- bzw. Faxeingangs bei der IHK maßgeblich. Die Annahme erfolgt durch die IHK unverzüglich, spätestens bis vor Veranstaltungsbeginn durch Übersendung eines Bestätigungsschreibens bzw. der Rechnung. Mit deren Zugang kommt der Vertrag über die Teilnahme zustande.

2. Zahlung: Mit dem Zustandekommen des Vertrages ist das Entgelt für die vereinbarte Veranstaltung fällig. Es ist von dem/der Teilnehmer/in unabhängig etwaiger Leistungen Dritter (wie z. B. durch das Arbeitsamt usw.) ohne Abzug unverzüglich, spätestens bis zu dem angegebenen Termin auf das angegebene Konto zu überweisen und zwar unter Angabe der entsprechenden Veranstaltung und der vollständigen Rechnungsnummer.

3. Rücktritt: Der Rücktritt von dem Vertrag kann bei Seminaren nur bis zum 14. Kalendertag vor Veranstaltungsbeginn schriftlich oder per Fax erfolgen. Für die Rechtzeitigkeit der Erklärung ist ihr Eingang bei der IHKA maßgeblich. Soweit das Veranstaltungsentgelt bereits bezahlt ist, wird es rückerstattet. Erfolgt der Rücktritt nicht rechtzeitig oder nicht formgerecht, bleibt der/die Teilnehmer/In grundsätzlich zur Zahlung des Veranstaltungsentgelts verpflichtet. Er/Sie kann jedoch einen/e Ersatzteilnehmer/In stellen, der/die in den Vertrag eintritt. Er/Sie wird dann von der Verpflichtung zur Zahlung des Veranstaltungsentgelts frei. Stellt der/die Teilnehmer/in keinen/e Ersatzteilnehmer/In, ist die IHK berechtigt, 50% v.H. des Veranstaltungsentgelts als Kostenpauschale zu verlangen bzw. einzuhalten.

4. Kündigung: Eine fristlose Kündigung kann nur aus wichtigen Grund erfolgen, der durch Vorlage geeigneter Unterlagen glaubhaft zu machen ist. Sie muss unverzüglich spätestens 2 Wochen nach Kenntnis von dem wichtigen Grund der IHK gegenüber erfolgen. Bereits bezahlte und noch nicht verbrauchte Entgelte werden unverzüglich zurückerstattet. Die IHKA kann aus wichtigen Gründen, wie z. B. nachhaltige Störungen der Veranstaltungen oder Verletzungen des Copyrights durch den/die Teilnehmer/In fristlos kündigen. Ein Anspruch auf Zurückerstattung der nicht verbrauchten Entgelte besteht dann nicht. Weitergehende Schadensersatzansprüche der IHKA bleiben davon unberührt.

5. Absage: Die IHKA ist berechtigt, bei Vorliegen wichtiger Gründe, wie z.B. ungenügender Beteiligung usw., Veranstaltungen abzusagen. Dies teilt sie dem/der Teilnehmer/in unverzüglich, spätestens bis vor Beginn der Veranstaltung mit. Bezahlte Entgelte werden zurückerstattet. Weitergehende Verpflichtungen trifft die IHKA nicht, es sei denn, sie hat für diese Absage Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten.

6. Dozentenwechsel: Ein Wechsel von Dozenten oder eine notwendige Verschiebung des Ablaufplans der Veranstaltung durch die IHKA berechtigt den/die Teilnehmer/in weder zum Rücktritt noch zur Minderung des Veranstaltungsentgelts. Dies gilt nicht, wenn der Gesamtzuschnitt der Veranstaltung wesentlich beeinträchtigt ist.

7. Haftung: Die IHK haftet nicht für Schäden des/der Teilnehmer/In. Dies gilt nicht, wenn der Schaden auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit von ihr oder ihren berufenen Leistungshilfen beruht.

8. Copyright: Sämtliche Veranstaltungsunterlagen dürfen nur mit ausdrücklicher Zustimmung der IHKA vervielfältigt werden. Ein Mitschnitt der Veranstaltung auf Ton- oder Bildaufnahmegegeräten ist unzulässig. Er bedarf der ausdrücklichen Zustimmung der IHKA.

9. Datenschutz: Der/die Teilnehmer/In erklärt sich bei Unterschriftsleistung auf dem Anmeldeformular einverstanden, dass sein/e bzw. ihr/e Name und Adresse von der IHKA für ihre künftigen Veranstaltungsangebote gespeichert und verwendet werden dürfen.

10. Sonstiges: Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen unberührt. Die unwirksamen Klauseln sind durch wirksame zu ersetzen, die dem vereinbarten bzw. angestrebten Ziel möglichst nahe kommen. Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform und Zustimmung von IHKA und Teilnehmer/In.

11. Erfüllungsort, Gerichtsstand: Erfüllungsort und Gerichtsstand für die beiderseitigen Ansprüche ist Nürnberg als Sitz der IHK Nürnberg für Mittelfranken

Gastronomisches Berufsbildungszentrum
der IHK Nürnberg für Mittelfranken
Kreuzerstraße 8, 91541 Rothenburg o.d.T.
Tel.: 09861-86666
Fax: 09861-1724
E-Mail: edda.horneber@nuernberg.ihk.de

Anmeldung:
zum Seminar

am

melde ich verbindlich an:

Name/Vorname

Geburtsdatum

Firma/Institution

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum, Unterschrift

Rechnung an:

Privat Unternehmen



Industrie- und Handelskammer
Nürnberg für Mittelfranken

Seminare und Zertifikatslehrgänge

2013

Rothenburg o.d.T.

Küchenbereich

Geschäftsstelle Ansbach

Gastronomisches
Berufsbildungszentrum
der
Industrie- und Handelskammer
Nürnberg für Mittelfranken



Seminare Küchenbereich

Fingerfood: Klein! Witzig! Gut!

Den Teilnehmern werden Möglichkeiten und Tipps für einen Stehempfang oder eine Gartenparty aufgezeigt. Sie erwerben in der Praxis die Kenntnisse, selbst einen Empfang auszurichten.

Termine: 17.09.2013 / 11.11.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr

Preis: 120 €
(inkl. Material und Seminarunterlagen)

Dessert für jede Jahreszeit

Die Teilnehmer lernen eine Vielfalt von pfiffigen Desserts kennen und diese fachgerecht, geschmackvoll und verkaufswirksam herzustellen.

Termine: 09.04.2013 / 13.11.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr

Preis: 120 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Fische aus unserer Region

Sie erwerben spezielle Kenntnisse, die zur fachgerechten Zerlegung und geschmackvollen Zubereitung der verschiedenen Fische unerlässlich sind.

Termine: 19.03.2013 / 19.11.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr

Preis: 150 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Kräuter und Gewürze

Die Teilnehmer lernen Kräuter und Gewürze kennen, wie man Gewürzmischungen herstellt und wie man diese verarbeitet.

Termine: 04.03.2013 / 06.11.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr

Preis: 120 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Regionale kreative Fleischgerichte

Sie erwerben fundiertes, praktisches Wissen über die regionalen Produkte und deren raffinierte Zubereitungsmöglichkeit.

Termine: 21.01.2013 / 08.10.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr
Preis: 150 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Was der Vegetarier isst

Der Teilnehmer erlernt theoretische Grundkenntnisse der vegetarischen Kost. Er erfährt wie man dem Gast fachgerecht und geschmackvoll zubereitete Gerichte präsentieren kann.

Termine: 12.03.2013 / 05.11.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr
Preis: 150 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Wild und Wildgeflügel

Sie erlernen die fachgerechte und geschmackvolle Zubereitung der diversen Wildarten.

Termine: 07.03.2013 / 05.11.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr
Preis: 150 € (inkl. Materialkosten und Seminarunterlagen)

Salate und Gemüse

– leicht und gut das ganze Jahr

Salate und Gemüse werden gerade bei der jungen Generation immer beliebter.

Termine: 06.02.2013 / 15.10.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr
Preis: 120 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Büfettplatten herrichten und ausgarnieren

Sie lernen die Vielfalt von Platten selbstständig, fachgerecht und verkaufswirksam herzustellen.

Termine: 20.03. – 21.03.2013
12.06. – 13.06.2013
Zeit/Dauer: 2 Tage von 9.00 bis 16 Uhr
Preis: 180 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Schokolade zum Ausgarnieren und als Dessert

Sie lernen Schaustücke für verschiedene festliche Anlässe herzustellen.

Termine: 26.03. – 27.03.2013
29.10. – 30.10.2013
Zeit/Dauer: 2 Tage von 9.00 bis 16 Uhr

Preis: 180 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Trendgerichte für jeden Gast

Sie lernen, wie man sich auf die Trends rechtzeitig einstellt und welche Speisen zur Zeit „in“ sind.

Termine: 10.01.2013 / 09.10.2013
Zeit/Dauer: 1 Tag von 9.00 bis 16 Uhr

Preis: 120 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Zucker bearbeiten und verarbeiten

Sie lernen die vielfältigen Variationsmöglichkeiten des Zuckers kennen und so zu verarbeiten, dass feine „süße“ Dekorationen entstehen.

Termine: 03.04. – 04.04.2013
Zeit/Dauer: 2 Tage von 9.00 bis 16 Uhr

Preis: 180 € (inkl. Material und Seminarunterlagen)

Zertifikatslehrgang

Qualifiziertes Arbeiten in der Küche (IHK)

Sie erwerben ein breites Grundwissen über den Küchenbereich. Sie erlernen selbstständiges Ausführen von einfachen Küchenarbeiten zur Mithilfe auf den einzelnen Küchenposten.

Termine: 18.03. – 22.03.2013
Dauer: 40 U.-Std.

Preis: 295 € (inkl. Abschlusstest, Material und Lehrgangunterlagen)

