



Verband Deutscher
Wurst- und Kottletgriller e.V.

The logo shows a stylized flame or grill icon above the text 'www.GrillenamTAK.org'.

www.GrillenamTAK.org

A U S S C H R E I B U N G

SK Grillen am TAK / Die Wurst ist fertig was brauch ich sonst noch?

Zielgruppe: Alle Teilnehmer am wöchentlichen Treffen am Kanal

Ziel: Die Teilnehmenden sollen befähigt werden, die **komplexen Vorgänge** beim Herausrollen des Gasgrills aus seinem Unterstand, beim Anschließen und Bedienen des Gargerätes, bei der Auflage und dem Wenden von Grillgut und bei der Ausgabe der gegarten Produkte ohne Gefahr für Leib und Leben eigenständig und selbstverantwortlich auszuführen. Darüber hinaus soll die Fertigkeit vermittelt werden, weitere Vereinsmitglieder erfolgreich zur Mithilfe zu animieren. **Der Kurs ist als Multiplikator Lehrgang** konzipiert, mit dem Fernziel die mittwochabendlichen Cateringaufgaben auf ständig wechselnde Schultern zu verteilen.

Sollten in dem Bereich Grillen von Wurst, Kotelets, Steak oder diversen weiteren zum Verzehr geeigneter Cerealien Vorerfahrungen vorhanden sein kann die Teilnahme am Kurs entfallen. Die Brevettauglichkeit wird in diesem Fall von der GTAK (Grilltauglichkeitskommission) festgestellt.

Ansonsten beaufsichtigen erfahrene GrillmeisterInnen nach kurzer theoretischer Unterweisung in praktischen Übungen die korrekte Handlungsweise jedes Teilnehmers und geben wertvolle Tipps aus ihrer weitreichenden Erfahrung.

Die Erfolgskontrolle führen die Grillmeister zusammen mit den nichtgrillenden Anwesenden aus. Am Ende wird das Spezialbrevet „Grillmeister“ ausgestellt.

Parallel dazu findet der zweiteilige Einsteigerkurs

„**Die Wurst ist fertig was brauch ich sonst noch?**“

für alle nichtgrillenden Teilnehmer am Clubabend statt. Kursziel des ersten Teils ist hier die adäquate Versorgung mit hitzebeständigen Keramikauflagen, Werkzeugen zur Präoralen Zerkleinerung von Nahrung, sowie zum Grillgut passenden Nahrungsergänzungsmitteln (z.B. Senf/Ketchup)

Der zweite Teil dieses, komplett nach dem **neuesten Stand der Wissenschaft** konzipierten Kurses beinhaltet den komplexen und noch weitestgehend unbekanntem Teil. „**Die Wurst ist weg!**“ wohin mit den recycelbaren Keramikauflagen Werkzeugen und restlichen Nahrungsergänzungsmitteln

Wir hoffen durch diesen Kurs möglichst viele Mitglieder für das Grillen und für die **selbständige Mithilfe** im Verein zu begeistern.

Termine und Ort: Jeden Mittwoch ab 19:30 nach Bedarf

Vereinsheim

Lindnerstrasse 2

46149 Oberhausen

Leitung: wechselnd

Anmeldung: ist nicht nötig.

Anmeldeschluss: Mittwochs wenn schon jemand die Aufgabe übernommen hat.

Leistungen: **Eine Freiwurst oder Kotelett –**
Standard-Brevetierung

Gebühr:

Arbeitsleistung am entsprechenden Kurstag