



Lea Bartsch
 Fachbereichsleiterin
 Gesundheitsbildung & Bewegung
 Telefon: 05971/939-127
 E-Mail: lea.bartsch@rheine.de

VHS-Lehrküche

Der Ort für kulinarische Weiterbildung



Volkshochschule der Stadt Rheine
 Neuenkirchener Str. 22
 48431 Rheine
 Telefon 05971/939-123
 E-Mail: vhs@rheine.de
www.vhs-rheine.de

Haben Sie Lust, neue kulinarische Techniken zu erlernen, kreative Rezepte auszuprobieren oder Ihre Kochkünste auf das nächste Level zu bringen?

Dann kommen Sie in die Lehrküche der VHS Rheine!

Bei uns können Sie gemeinsam mit Freundinnen und Freunden oder Kolleginnen und Kollegen gesellige Kochkurse erleben. Unter der Anleitung erfahrener Kochkursleitungen tauchen Sie in die Welt der Aromen und Geschmäcker ein, während Sie in entspannter Atmosphäre praktische Fähigkeiten erlernen.



Preise, Organisation und Ablauf

Der Kurstermin wird in der Regel telefonisch mit der Fachbereichsleitung abgesprochen, ebenso die Kursleitung und das Thema.

Die Kursgebühr setzt sich aus einer Kursvor- und einer Kursnachbereitungsstunde (telefonische Rezeptbesprechung, Kopieren, Einkauf, Tisch eindecken, Aufräumen) sowie den Kursdurchführungsstunden von jeweils 3,70 € pro 45 Min.-Einheit zusammen.

Die Mindestteilnehmendenzahl liegt bei 10 Personen. Ab einer Anzahl von ca. 14 Teilnehmenden unterstützt i.d.R. eine zweite Kochkursleitung. Die Maximalteilnehmendenzahl liegt bei 25 Personen.

Die Getränke können selbst mitgebracht oder von ortsansässigen Getränkemärkten in Auftrag gegeben werden. In seltenen Fällen organisiert die Kursleitung die Getränke.

Zusätzlich zur Kursgebühr sind die Lebensmittelkosten zu entrichten. Sie werden in der Regel im Kurs vor Ort mit der Kursleitung in bar abgerechnet und hängen vom Menüumfang sowie den aktuellen Lebensmittelpreisen ab.



Bei einem Kochkurs mit 10 Teilnehmenden (TN) und 8 Unterrichtsstunden würde zum Beispiel folgende Rechnung entstehen:

$$\begin{aligned} 10 \text{ TN} \times 3,70 \text{ €} \times 8 \text{ Kursdurchführungsstd.} &= 296,00 \text{ €} \\ + 10 \text{ TN} \times 3,70 \text{ €} \times 1 \text{ Kursvorbereitungsstd.} &= 37,00 \text{ €} \\ + 10 \text{ TN} \times 3,70 \text{ €} \times 1 \text{ Kursnachbereitungsstd.} &= 37,00 \text{ €} \\ &= 370,00 \text{ €} \end{aligned}$$

$$370,00 \text{ € Kursgebühr} : 10 \text{ TN} = 37,00 \text{ € Kursgebühr pro TN}$$

$$\begin{aligned} &37,00 \text{ € Kursgebühr} \\ \text{plus ca. } &18,00 \text{ € Lebensmittelgebühr} \\ &55,00 \text{ € Gesamtgebühr pro TN} \end{aligned}$$

Sofern es zu einer kurzfristigen Kursabsage durch die Teilnehmenden kommt und die Kursleitung die Lebensmittel bereits gekauft hat, werden diese den Teilnehmenden in Rechnung gestellt.



Wir würden uns sehr freuen, Sie in unseren
Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.