

Lehrgänge und Seminare 2018

Jede Anmeldung muss vom zuständigen Bezirksverband genehmigt sein!

Nicht vom Bezirksverband genehmigte Anmeldungen sind ungültig und werden nicht berücksichtigt!

Nach Meldeschluss eingehende Anmeldungen sind ungültig und werden nicht berücksichtigt!

Die Gebühren sind erst nach Aufforderung, die nach Meldeschluss erfolgt, per Überweisung, innerhalb einer Woche zu zahlen. Bei Nichtzahlung ist die Anmeldung ungültig und wird nicht berücksichtigt!

Lehrgänge finden nur statt, wenn bei Meldeschluss die Mindestteilnehmerzahl erreicht ist!

Falls bei Meldeschluss nicht genügend gültige Anmeldungen vorliegen, erfolgt Absage des Lehrgangs!

Angemeldete Teilnehmer erhalten 1 Woche nach Meldeschluss eine schriftliche Einladungen.

Bei Überschreitung der Maximalteilnehmerzahl entscheidet das Eingangsdatum des Antrags.

Lehrgangsbeginn ist jeweils um 9:00 Uhr, sofern in der Einladung keine andere Zeit angegeben ist.

Anmeldeformulare finden Sie unter: www.lfvrlp.de/AUSBILDUNG/Anmeldeformular

Bitte eine E-Mail-Adresse für die Einladung angeben!

Nr.	Lehrgang / Seminar	Gebühr	Gast	Mitglied
01	Ausbilder für die Fischerprüfung Einschl. Kaffee und Mittagessen!	/		350,-- €
Termine: (3 Samstage + 3 Sonntage)		Ort: 55437 Ockenheim		Nur für Mitglieder!
Teil 1: 03.03.2018 + 04.03.2018 - Teil 2: 10.03.2018 + 11.03.2018 - Teil 3: 17.03.2018 + 18.03.2018 – jeweils 9 - 17 Uhr				
Teilnehmer: mindestens 4, maximal 12 Meldeschluss: 08.02.2018 Referenten: Peter Gaukler + Holger Eisenacher				
Das zur Fischerprüfung erforderliche Wissen aus den Heintges Lehrheften, sowie deren Besitz. Wird vorausgesetzt. Weiterführendes Wissen hierzu, Kenntnisse in Rhetorik, Methodik, Didaktik, Wissen zur Planung und Organisation von Schulungen zur Fischerprüfung. wird im Lehrgang vermittelt. Lizenzerteilung nach bestandener Prüfung.				
Der Erhalt der Ausbilderlizenz setzt die Teilnahme an allen Lehrgangstagen sowie das Bestehen einer Prüfung voraus!				
02	Fischereiaufseher Einschl. Kaffee und Mittagessen!	55,-- €		25,-- €
Termin: 14.04.2018		Ort: 55437 Ockenheim		
Teilnehmer: mindestens 8, maximal 25 Meldeschluss: 22.03.2018 Referent: Peter Gaukler				
Kenntnisse in Gesetzen, Befugnissen, Verhalten und Vorgehen bei Kontrollen, Fischsterben, Gewässerverschmutzung, etc. Zertifizierung zur fachlichen Eignung als Fischereiaufseher gemäß Rheinland-Pfälzischem Fischereigesetz				
03	Gewässer- und Umweltschutzwarte Einschl. Kaffee und Mittagessen!	395,-- €		180,-- €
Termine: (3 Samstage + 3 Sonntage)		Ort: 55437 Ockenheim		
Teil 1: 28.04.2018 + 29.04.2018 - Teil 2: 05.05.2018 + 06.05.2018 - Teil 3: 12.05.2018 + 13.05.2018 – jeweils 9 - 17 Uhr				
Teilnehmer: mindestens 8, maximal 25 Meldeschluss: 05.04.2018 Referent: Dr. Horst Koßmann				
Bewirtschaftung stehender und fließender Gewässer. Chemische und biologische Gewässeruntersuchung in Theorie und Praxis. Ertragsberechnung, Besatz-, und Hegepläne, Fangstatistiken, Fischerei- und Naturschutzgesetze, Pachtverträge, Gewässer-Unterhaltung, Verhalten bei Gewässerverschmutzung oder Fischsterben, Bachpatenschaften und vieles mehr.				
Zum Erhalt des Zertifikats ist die Teilnahme an allen Lehrgangstagen erforderlich.				
VORANKÜNDIGUNG				
04	Jugendwarte - wichtige Informationen Einschl. Kaffee und Mittagessen!	55,-- €		25,-- €
Termin: wird noch bekannt gegeben		Ort: 55437 Ockenheim		
Teilnehmer: mindestens 8, maximal 25 Referent wird noch bekannt gegeben				
Tierschutzgesetz, Landesfischereigesetz, Landesfischereiordnung, Jugendschutz. Die wichtigsten Fische in Rheinland-Pfalz.				
05	Vereinsvorstände Einschl. Kaffee und Mittagessen!	55,-- €		25,-- €
Termin: wird noch bekannt gegeben		Ort: 55437 Ockenheim		
Teilnehmer: mindestens 8, maximal 25 Referent: Peter Gaukler				
Wichtig Fragen zu Vereinsrecht, Versicherungen, etc. verantwortlichen Vereinsvorständen vermittelt.				
06	Sinnvolle Fischverwertung 5-Gänge-Fischmenü, Kaffee, Wein, Wasser, etc.	120,-- €		55,-- €
Termin: wird noch bekannt gegeben		Ort: 55437 Ockenheim		
Teilnehmer: mindestens 8, maximal 25 Referent: Heinz Kaul				
Vorbereitung und Zubereitung einheimische Fische besonders lecker, vom Meisterkoch unterhaltsam demonstriert.				

Weitere Lehrgänge / Seminare werden in der nächsten Landesinfo veröffentlicht!