

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Seminarangebot

2019

Forum Diätetik und Ernährung

GENUSS GESTALTEN STATT KALORIEN VERWALTEN



Forum Diätetik
und Ernährung

GBZ. INNOVATIV. KREATIV. INTERAKTIV.

Mehr Information finden Sie unter
www.gbz-koblenz.de



facebook.com/GBZKoblenz

UNSER KOOPERATIONSPARTNER



VERBAND DER
KÜCHENLEITUNG



Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz



Forum Diätetik
und Ernährung

INHALT

CRASHKURS DIÄTETIK.....	4
DIE MODERNE HEIMKÜCHE.....	5
DIE ROLLE DER FETTE IN DER VOLLWERTIGEN ERNÄHRUNG.....	6
EINFACH UND SICHER KOMMUNIZIEREN.....	7
GRUPPENTRAINING IN DER ERNÄHRUNGSBERATUNG.....	8
IM TREND DER ZEIT – MODERNE UMGANGSFORMEN	9
IS(S)T DEMENZ ANDERS?.....	10
KRÄUTERKÜCHE.....	11
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN	12
NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL: „EIN NOTWENDIGER ERSATZ?“	13
NOTFALL- UND KRISENMANAGEMENT IN LEBENSMITTELVERARBEITENDEN BETRIEBEN.....	14
SCHNITTSTELLE: ERNÄHRUNGSSTATUS.....	15
SMOOTHFOOD	16
VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE.....	17
GEPRÜFTER DIÄTKOCH.....	18
ZERTIFIKATSLEHRGANG DIÄTVERPFLEGUNGSHELFER (IHK).....	19
ZERTIFIKATSLEHRGANG FACHKRAFT FÜR KLINISCHE DIÄTETIK (IHK).....	20
ZERTIFIKATSLEHRGANG FACHKRAFT FÜR GESUNDHEITS- UND SOZIALDIENSTLEISTUNGEN (IHK).....	22
ZERTIFIKATSLEHRGANG TEAMLEITER HOSPITALITY (IHK)	23
ZERTIFIKATSLEHRGANG VERPFLEGUNGSBETRIEBSWIRT (IHK)	24
ZERTIFIKATSLEHRGANG QUALITÄTSMANAGER (IHK).....	26
FÖRDERMÖGLICHKEITEN	27
KONTAKT.....	28

CRASHKURS DIÄTETIK

Zur Auffrischung der fachlichen Kenntnisse

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03. – 04.12.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	16 UE	310,00 € 269,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Innerhalb dieses Intensivkurses können die Teilnehmer ihr Fachwissen auffrischen. Die Seminarinhalte umfassen die Standard-Diäten der Krankenhausküche und orientieren sich an den wissenschaftlichen Leitlinien und Beratungsstandards der Fachgesellschaften. Für Diätköche und diätetisch geschulte Fachkräfte, deren Fortbildung schon einige Jahre zurückliegt, ist dieses Seminar eine ideale Möglichkeit, um komprimiert das eigene Wissen auf den neusten Stand zu bringen.

Inhalte

- » Ernährungsabhängige Erkrankungen und deren Therapie
- » Diabetes mellitus
- » Fettstoffwechselstörung
- » Adipositas
- » Purinarmer Kost
- » Bluthochdruck
- » Nierenerkrankungen und eiweißarme Kost
- » Lebensmittelunverträglichkeiten
- » Zöliakie
- » Laktoseintoleranz
- » Fruktosemalabsorption

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, Moderation, Diskussion, Präsentation

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus dem Fachbereich Diätetik

Dozentin Manuela Michel, Dipl. Oecotrophologin

DIE MODERNE HEIMKÜCHE

Verpflegung in der Senioreneinrichtung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
08.05.2019	09:00 Uhr	8 UE	165,00 €
	bis		149,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Dieses Seminar bietet den Teilnehmern eine Übersicht zu geriatrischen Erkrankungen. Es wird deutlich, welchen Einfluss diese auf die täglichen Mahlzeiten haben. Gemeinsam werden Lösungsansätze erarbeitet, mit denen Mitarbeiter der Küche auf körperliche Einschränkungen reagieren können. Die Chancen der modernen Heimküche sind vielfältig, werden oft aber nicht ausreichend genutzt.

Inhalte

- » Geriatrische Krankheitsbilder
- » Stimulation der Sinne
- » Ess- und Tischkultur
- » Umgang mit Bedarf und Bedürfnissen
- » Verpflegungskonzepte für Senioreneinrichtungen
- » Arbeiten mit Essbiographien und Protokollen
- » Arbeiten in Projekten

Seminarmethoden und -technik

Moderation, Diskussion, Präsentation, Gruppenarbeit, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin Ester Pauly, Staatl. gepr. Diätassistentin, Ernährungsberaterin DGE

DIE ROLLE DER FETTE IN DER VOLLWERTIGEN ERNÄHRUNG

Was Fachleute über Fette wissen sollten

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
26.06.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	149,00 € 135,00 € (Mitglieder VKK /VDAB)

Beschreibung

Welche Rolle Fette innerhalb der Ernährung spielen, klärt dieses Tagesseminar sehr praxisnah. Als Nährstoff mit dem höchsten Energiegehalt, sind Fette zumindest schon einmal quantitativ nicht zu unterschätzen. Es ist aber nicht alleine ausschlaggebend, in welcher Menge Fette konsumiert werden, sondern auch welche Speisefette gewählt werden. Im Rahmen der Prävention wird Verbrauchern immer wieder zum sparsamen Umgang mit Speisefetten geraten, aber ist das wirklich so einfach mit den Fetten?

Inhalte

- » Was sind Fette?
- » Die verschiedenen Fettsäuremuster
- » Fettbegleitstoff Cholesterin
- » Fettverdauung, Energiegewinnung durch Fette
- » Qualitätskriterien von Fett und Öl
- » Lagerung von Fett und Öl
- » Der Rauchpunkt
- » Fettgehalt in verschiedenen Lebensmitteln
- » Die Rolle der Fette in der modernen Diätetik

Seminarmethoden und -technik

- » Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin Pearl Scott-Habel, Dietician Nutritionist, Diätassistentin, INA Kursleiterin DGE

EINFACH UND SICHER KOMMUNIZIEREN

Themen verständlich und effektiv nach vorne bringen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
29.10.2019	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK / VDAB)

Beschreibung

Täglich bestimmt die störungsfreie Kommunikation den Erfolg der Arbeit. Innerhalb des Teams, abteilungsübergreifend mit Kollegen oder aber auch mit externen Dienstleistern müssen ständig Aufgaben und Projekte abgestimmt werden. Um andere Personen von eigenen Ideen überzeugen zu können, müssen regelmäßig persönliche Gespräche und Meetings geführt werden. Innerhalb des Seminars werden Techniken vermittelt, die Basis für eine gewinnbringende Gesprächsführung sind. Wer seine Anliegen gut vorbereitet vermittelt, kann Verhandlungen stressfrei führen und lösungsorientiert handeln. Lernen Sie Ihre Kompetenzen zu vermitteln und Ihre Stärken darzustellen.

Inhalte

- » Sicherheit in der aktiven Kommunikation
- » Persönliches Auftreten
- » Positive Ausgangssituationen schaffen
- » Eigene Dienstleistung innerhalb des Unternehmens darstellen
- » Das Inselmodell
- » Mimik und Gestik
- » Frage- und Argumentationstechniken
- » Unterscheidung von Merkmalen und Vorteilen
- » Impulse für verschiedene Gesprächssituationen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozent Jörg Schwarz, Foodservice Management, Personalentwicklung

GRUPPENTRAINING IN DER ERNÄHRUNGSBERATUNG – AUTHENTISCH, VERSTÄNDLICH UND UNTERHALTSAM MODERIEREN

Mitarbeitertraining, Patientenschulung und Informationsveranstaltungen professionell durchführen

NEU IM PROGRAMM

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
09.10.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK /VDAB)

Beschreibung

Moderationstechniken gehören zu den sozialen Kompetenzen, die im Berufsleben häufig zum Einsatz kommen. Wer verständlich und überzeugend präsentieren kann, ist im Vorteil, denn dadurch kann der eigene Standpunkt besser vertreten werden. Ein guter Moderator kann die Ressourcen seiner Teammitglieder effizient und zielorientiert nutzen, sodass diese aktiv mitarbeiten und maßgeblich zu Entscheidungs- oder Veränderungsprozessen beitragen. Im Seminar werden, auf der Basis eines Beispiels aus dem beruflichen Alltag, verschiedene Methoden vorgestellt. Die Seminarteilnehmer reflektieren ihre eigene Rolle im Moderationsgeschehen und diskutieren über Materialien und technische Anforderungen für eine gelungene Moderation.

Inhalte

- » Geschlechtsspezifische Kommunikation – ein kurzer Blick auf Erklärungsversuche für den beruflichen Alltag
- » Die Rolle und Aufgabe des Moderators als externer Begleiter
- » Die Rolle und Aufgabe des Moderators als internes Teammitglied
- » Persönliches Auftreten: Gehen, Stehen, Gestik, Mimik
- » Methoden, Technik, Materialien
- » Das Fallbeispiel – Mitarbeiterbesprechungen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin Ursula Dany, Coach und Supervisorin (Hs Fulda), Ernährungsberaterin VFED

IM TREND DER ZEIT – MODERNE UMGANGSFORMEN

Der perfekte Auftritt im Berufsalltag

NEU IM
PROGRAMM

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.11.19	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	249 €

Beschreibung

Plötzlich Führungskraft – und die Erwartungen des Umfeldes steigen. Fachliches Know-how wird vorausgesetzt, aber was ist mit den öffentlichen Auftritten? Wer sich einmal am „falschen Platz“ gefühlt hat, weiß wie unangenehm es sein kann, „einen Anlass nicht richtig einschätzen zu können oder an der Garderobenfrage zu scheitern. Christiane Plöger, Stilberaterin, zeigt wie es geht. Sie erhalten wertvolle Tipps in Bezug auf anlassbezogene Kleidung, erfahren mehr über eine lockere und angemessene Unterhaltung und lernen was Sie tragen können und was besser nicht.

Inhalte

- » Dresscode
Kleiderordnung zu verschiedenen Anlässen
- » Den persönlichen Style finden
Farb- und Formenberatung, Garderoben-Check (Typberatung), Businesskleidung kaufen (bringen Sie dazu gerne Ihre Fehlkäufe und Lieblingsteile mit)
- » Consulting-Knigge
Auftreten, Wirkung, No Go's (Phrasen), After-Work
- » Business-Coaching
Smalltalk, korrekte Anrede, Etikette wahren ohne „steif“ zu wirken, Moderne Tischmanieren

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus allen Bereichen

Dozentin Christiane Plöger, Stylistin, Trainerin, Moderatorin

IS(S)T DEMENZ ANDERS?

Mangelernährung vorbeugen – Biometrische Daten nutzen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
24.09.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Demenz bedeutet „weg vom Geist“ oder „abnehmender Geist“. Diese unvollständige Beschreibung gibt eine vage Vorstellung von der komplexen Problematik, die sich in Bezug auf das Erkennen von Lebensmitteln, Kau- und Schluckbeschwerden bis hin zur Nahrungsverweigerung bei einer Demenzerkrankung darstellt. Welche möglichen Maßnahmen zur Erkennung von Mangelernährung stehen uns zur Verfügung? Welche biometrischen Daten können aus dem Bereich der Pflege genutzt werden, um ein vollständigeres Bild des Menschen zu erhalten?

Inhalte

- » Auswirkung von Demenz
- » Verkennen von Essen / Nahrungsmittel
- » Folge von Kau- und Schluckstörungen
- » Gefahr von Mangelernährung
- » Nutzen von biometrischen Daten im Pflegebereich
- » Einfluss von geriatrischen Erkrankungen auf Essen und Trinken
- » Maßnahmen für das Verpflegungsangebot

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

KRÄUTERKÜCHE

Kräuter, Blüten und Früchte entdecken

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.05.2019	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis 16:00 Uhr		145,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Seit Jahrhunderten haben Menschen gelernt Gemüse, Wurzeln, Knollen, Beeren, Früchte, Blüten oder Blätter zuzubereiten. Sie dienten als Nahrungsmittel und Medizin. Dem modernen Menschen sind solche Kenntnisse oft verloren gegangen. Dieses Wissen sollen die Teilnehmer wiederentdecken. Ein Kräutergarten mit über 100 Pflanzen steht zu Schulungszwecken zur Verfügung.

Inhalte

- » Lagerung und Konservierung
- » Sensorik
- » Kochen mit Kräutern
- » Löwenzahndessert
- » Sedumrisotto
- » Knöterich-Chutney
- » Mädesüß mit Forelle
- » Kräutersirup
- » Senfherstellung
- » Zander mit Taubnessel

Seminarmethoden und -technik

Praxistraining, Kochkurs, Präsentation, Gruppenarbeit

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozent Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Grundlagenseminar

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
24.10.2019	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Eine Lebensmittelallergie bzw. -unverträglichkeit ist für viele Patienten mit erheblichen Veränderungen der Essgewohnheiten verbunden. Besonders gravierend fällt dies aus, wenn Verordnungen „Pauschaltherapien“ sind und dazu veranlassen, grundlos Lebensmittel zu eliminieren. Das Risiko einer Mangelernährung wird dadurch deutlich erhöht. In diesem Seminar werden Grundkenntnisse vermittelt, es dient als Einstieg in die Thematik.

Inhalte

- » Definition von Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
- » Diagnostik
- » Laktoseintoleranz
- » Zöliakie
- » Kreuzallergien
- » Häufige Nahrungsmittelallergene
- » Pseudoallergien
- » Mangelerscheinungen
- » Fruktoseunverträglichkeit

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL: „EIN NOTWENDIGER ERSATZ?“

Unterscheidung und Abgrenzung von
Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
07.10.2019	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Laut Definition in der Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (NemV) handelt es sich bei Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) um Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, „die allgemeine Ernährung zu ergänzen“. NEM sind Produkte zur erhöhten Versorgung des menschlichen Stoffwechsels mit bestimmten Nähr- oder Wirkstoffen, die sich im Grenzbereich zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln bewegen.

Die zentrale Frage ist, ob die tägliche Nährstoffaufnahme unter den heutigen Bedingungen durch eine ausgewogene Ernährung gedeckt werden kann - oder, WER einer Ergänzung bedarf.

Inhalte

- » Definition des Bedarfs
- » Ernährungsziele
- » Deckung des Nährstoffbedarfs durch eine vollwertige Ernährung
- » Pro und Contra von Nahrungsergänzung
- » Nährstoffzufuhr nach DGE
- » Abgrenzung zu Arzneimitteln

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

NOTFALL- UND KRISENMANAGEMENT IN LEBENSMITTELVERARBEITENDEN BETRIEBEN

Das Seminar beinhaltet die jährliche Belehrung nach §4 der LMHV sowie die Folgeschulung nach IFSG.

NEU IM
PROGRAMM

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22. – 23.10.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	16 UE	380,00 € 350,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Unternehmen, die einen Notfallplan entwickelt haben, sind auf Krisensituationen gut vorbereitet. Besonders Betriebe der Lebensmittelindustrie stellen eine Risikogruppe dar. Wer Lebensmittel verarbeitet, weiß um die Gefahren. Für Unternehmen bedeutet dies mindestens einen wirtschaftlichen Schaden. Darüber hinaus können Verantwortliche aber auch haftbar gemacht werden.

Inhalte

- » Erkennen einer möglichen Krise, Lernen aus vergangenen Krisen
- » Vorbeugende und vorbereitende Maßnahmen
- » Vorboten einer Krise erkennen
- » Produktbeobachtung mit Risikoabschätzung und Ableitung von Maßnahmen
- » Verhalten der Verbraucher/Verhalten der Mitarbeiter
- » Rechtliche Grundlagen
- » Aufbau eines Krisenmanagements
- » Rückrufe (Vorgaben der EU-Basis-Verordnung 178/2002 und QMS 9001:2015, IFS, BRC, 22000)
- » Umgang mit Medien und Presse
- » Checkliste für Krisen

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, handlungsorientiertes Lernen, Diskussion, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung

Dozent Marc André Justi, Staatl. gepr. Lebensmittelkontrolleur

SCHNITTSTELLE: ERNÄHRUNGSSTATUS

Wer-Wann-Wie?

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
18.09.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK / VDAB)

Beschreibung

Der Ernährungsstatus eines Menschen kann ein entscheidender Risikofaktor für die Gesundheit sein. Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden hängen in besonderer Weise davon ab. Vor allem in Pflegeeinrichtungen spielt dieser eine wesentliche Rolle, denn die Ermittlung des Ernährungsstatus dient der Risikoeinschätzung in Bezug auf eine bestehende oder drohende Mangelernährung. Offensichtlich kritisch wird dies immer dann, wenn der Ernährungsstatus nicht mehr adäquat ist. In diesem Seminar werden Inhalte vermittelt, durch die das interdisziplinäre Arbeiten erfolgreich wird. Sowohl die Pflege wie auch die Hauswirtschaft muss den Ernährungsstatus richtig einschätzen und die zur Verfügung stehenden Informationen richtig nutzen können.

Inhalte

- » Wie wird der Ernährungsstatus ermittelt?
- » Welche anerkannten „Werkzeuge“/Tools stehen zur Verfügung?
- » Wann soll der Ernährungsstatus überprüft werden?
- » Welche Daten werden erhoben?
- » Was sind die Konsequenzen aus den Ergebnissen?
- » Welche Ziele werden damit angestrebt?

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

SMOOTHFOOD

Praxisseminar für Senioreneinrichtungen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
15.10.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Die "Highlights" des Tages sind für Heimbewohner die Mahlzeiten. Hier zeigt der engagierte Koch, wie wichtig ihm seine Kunden sind. Das Essen soll für Auge und Gaumen ein Genuss sein und muss bedürfnisgerecht zusammengestellt werden. Das ist nicht immer einfach, besonders dann nicht, wenn Bewohner unter motorischen Störungen leiden und das Essen zur Last wird. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer verschiedene Zubereitungsformen kennen, damit Dysphagiepatienten ohne Risiko und mit Genuss essen können.

Inhalte

- » Basiswissen Kau- und Schluckstörungen
- » Kleine Sensorikkunde
- » Herstellung von Schäumen und Espumas
- » Zubereitung von Mousse und Parfait
- » Kreative Anrichteweise für gelierte Speisen
- » Herstellung von Gemüse- und Fruchtpürees
- » Funktionelle Smoothies

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozenten Ester Pauly, Staatl. gepr. Diätassistentin, Ernährungsberaterin DGE, Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE

Praxisseminar für Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung

NEU IM
PROGRAMM

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
09.04.2019	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK / VDAB)

Beschreibung

Um auf Kundenwünsche mit einem kreativen Angebot reagieren zu können, ist es für Köche nicht ausreichend, wenn sie Fleischkomponenten durch Gemüse ersetzen. Küchenmeister Detlev Ueter zeigt in diesem Praxisseminar eine neue kulinarische Richtung. Zahlreiche Gerichte werden gemeinsam zubereitet und die Teilnehmer erhalten umfangreiche Rezepturen, um ihre eigene Menükarte zu ergänzen. Dabei erfahren sie viel über Lebensmittelkunde und natürlich auch über die Präsentationsmöglichkeiten und Anrichteweisen. Ein wichtiger Punkt, denn „das Auge isst mit“.

Inhalte

- » Lebensmittelkunde
- » Vegetarische und vegane Vorspeisen
- » Vegane Desserts und Kuchen
- » „Alte“ Gemüsesorten
- » Wildkräuter und Wildgemüse
- » Veganes und vegetarische Fingerfood
- » Natürliche Bindemittel
- » Vegetarische Küche in der Sternegastronomie

Seminarmethoden und -technik

Moderation, Präsentation, Kochkurs, Lernen durch Anwendung

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozent Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

GEPRÜFTER DIÄTKOCH

Inklusive Onlinetraining und begleitendem Tutorium

Modul 1: 13.05. – 24.05.2019

Modul 2: 24.06. – 05.07.2019

Modul 3: 05.08. – 16.08.2019

Modul 4: 23.09. – 28.09.2019

Die bundeseinheitliche Prüfung findet nach den Modulen statt.

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
13.05. –	09:00 Uhr	280 UE	2.950,00 €
28.09.2019	bis	zzgl. 120 UE	2.650,00 €
(berufs- begleitend)	16:30 Uhr	Onlinetraining	(Mitglieder VKK/VDAB) 70,00 € Urkunde DGE

Beschreibung

Im Rahmen dieser Qualifikation werden den Teilnehmern besondere Kompetenzen für die eigenverantwortliche Arbeit in der Diätküche vermittelt. Ein Diätkoch muss die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit kennen und die verschiedenen Lebenswelten in seine tägliche Arbeit einbeziehen. Er ist nicht mehr ausschließlich für die Versorgung der Diätpatienten zuständig, sondern hat auch Verantwortung in den Bereichen: Küchenorganisation, Mitarbeiterschulung und Qualitätsmanagement.

Inhalte

- » Interdisziplinär Arbeiten
- » Ernährungsmedizinische Grundlagen
- » Ernährungslehre
- » Abläufe organisieren und Speisen zubereiten
- » Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen
- » Lebensmittelrecht
- » Qualitätssicherung
- » Arbeiten in Projekten
- » Ernährungsbildung und -erziehung
- » Fachpraxis

Die Seminarunterlagen stehen den Teilnehmern digital zur Verfügung. Das Starterpaket enthält diese auch als Printversion.

Zulassungsvoraussetzungen Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Hauswirtschafter, zzgl. Berufspraxis

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Bereichen Küche und Hauswirtschaft

Dozenten siehe Stundenplan

ZERTIFIKATSLEHRGANG DIÄTVERPFLEGUNGSHelfER (IHK)

Basisseminar für Einsteiger

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.11. – 14.11.2019	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	72 UE	1.150,00 € 1.050,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

An Mitarbeiter aus Krankenhäusern und Altenheimen werden heute spezielle Anforderungen im Bereich der Ernährung gestellt. Der Bedarf an diätetisch zubereiteten Mahlzeiten wird dort immer größer. In diesem Seminar werden den Teilnehmern wichtige Grundkenntnisse zu ernährungsabhängigen Erkrankungen und Sonderkostformen vermittelt. Diätverpflegungshelfer sind in der Lage, Zusammenhänge zwischen Erkrankungen und entsprechender Diättherapie zu erkennen. Dadurch können sie Ernährungsfachkräfte bei den täglichen Aufgaben unterstützen. Mit bestandener Abschlussprüfung erhalten die Teilnehmer ein IHK Zertifikat.

Inhalte

- » Einführung in die Ernährungslehre
- » Nahrung und Verdauung
- » Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus, Adipositas
- » Gastroenterologische Basiskost
- » Erkrankungen des Pankreas
- » Natriumarme Ernährung
- » Erkrankungen der Niere
- » Eiweißarme Kostformen
- » Ernährung bei erhöhten Harnsäurewerten

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus den Bereichen Küche und Hauswirtschaft

Dozentinnen Ursula Dany, Staatl. gepr. Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda);
Manuela Michel, Dipl. Oecotrophologin

ZERTIFIKATSLEHRGANG FACHKRAFT FÜR KLINISCHE DIÄTETIK (IHK)

Inklusive Onlinetraining und begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
25.11.2019 –	09:00 Uhr	64 UE Präsenz	1.840,00 €
21.04.2020	bis 16:30 Uhr	50 UE Online	1.650,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Das Thema Essen und Trinken spielt für Verbraucher und somit für Fachkräfte eine immer größere Rolle. Ernährungsinformationen qualifiziert weitergeben zu können, ist eine Dienstleistung, die in Arztpraxen, Kliniken und der Gesundheitsbranche geschätzt wird. Durch die Weiterbildung zur Fachkraft für klinische Diätetik (IHK) wird Mitarbeitern aus Gesundheitseinrichtungen umfangreiches Wissen geboten, um zukünftig kompetent auf Ernährungsfragen von Kunden und Patienten reagieren zu können. Präsenz- und Onlinephasen ergänzen sich in idealer Weise. Den Teilnehmern stehen Lektionen, Übungen, Situationsaufgaben und regelmäßige Tutorien zur Verfügung, um die Selbstlernphasen effektiv zu gestalten.

Organisatorischer Ablauf

Modul 1

Präsenzphase 25.11. – 26.11.2019

Onlinephase Selbstlernstudium

Modul 2

Präsenzphase 13.01. – 14.01.2020

Onlinephase Selbstlernstudium

Modul 3

Präsenzphase 17.02. – 18.02.2020

Onlinephase Selbstlernstudium

Modul 4

Präsenzphase 20.04. – 21.04.2020



Inhalte

- » Aufbau und Funktion der Nährstoffe
- » Ermittlung des individuellen Nährstoffbedarfs
- » Zufuhrempfehlungen
- » Aufbau und Funktion des Verdauungstraktes
- » Krankheitslehre
- » Ernährungsabhängige Stoffwechselerkrankungen
- » Diätetische Kostformen: Gastroenterologische Basiskost, Cholesterinarme Kost, Ernährung bei Diabetes mellitus, Eiweißarme Kost, Elektrolytdefinierte Kostformen, Purinarme Kost, Lebensmittelunverträglichkeiten
- » Zielgruppen definieren
- » Lebenswelten berücksichtigen
- » Medien auswählen
- » Ernährungsdaten ermitteln
- » Prävention
- » Informationsgespräche durchführen

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel, Gruppenarbeit, Diskussion, selbstbestimmtes Lernen, Onlinetraining

Zulassungsvoraussetzungen Abgeschlossene Berufsausbildung und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis

Zielgruppe Medizinische Fachangestellte, Arzthelfer, Pflegekräfte, Hauswirtschaftskräfte

ZERTIFIKATSLEHRGANG FACHKRAFT FÜR GESUNDHEITS- UND SOZIALDIENSTLEISTUNGEN (IHK)

Berufsbegleitende Weiterbildung für Fachkräfte

Modul 1 26.08. – 30.08.2019

Modul 2 21.10. – 25.10.2019

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
26.08. –	09:00 Uhr	90 UE Präsenz	1.790,00 €
25.10.2019	bis 17:15 Uhr	40 UE Online 10 UE Projektarbeit	1.590,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Die Teilnehmer lernen im Rahmen des Lehrgangs alle wesentlichen Inhalte, um hilfebedürftige Menschen professionell unterstützen zu können. Dabei geht es vor allem darum, zielgruppenspezifische Angebote zu entwickeln und betriebswirtschaftliche Parameter zu berücksichtigen. Dieser Zertifikatslehrgang bietet Unternehmen und Mitarbeitern die Möglichkeit, sich professionell auf Aufgaben und Tätigkeiten rund um die Dienstleistung an pflegebedürftigen Menschen vorzubereiten.

Inhalte

- » Unternehmenskonzept/Businessplan
- » Kalkulation
- » Rechtliche Grundlagen
- » Demenzerkrankungen
- » Angehörigenarbeit
- » Zielgruppenspezifische Ernährung
- » Aktivierung zur Erhaltung der Ressourcen
- » Biografiearbeit
- » Palliativbegleitung

Seminarmethoden und -technik

- » Vortrag, Moderation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel, Gruppenarbeit, Diskussion, selbstbestimmtes Lernen

Zulassungsvoraussetzung keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus Pflege und Hauswirtschaft, Quereinsteiger, Existenzgründer, Ehrenamtler

ZERTIFIKATSLEHRGANG TEAMLEITER HOSPITALITY (IHK)

Inklusive Onlinetraining

Modul 1 + 2: 06.05. – 07.05.2019 (Präsenz)

Modul 3 + 4: Online

Modul 5 + 6: 08.07. – 09.07.2019 (Präsenz)

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
06.05. –	09:00 Uhr	32 UE Präsenz	1.290,00 €
09.07.2019	bis 16:30 Uhr	18 UE Online	

Beschreibung

Wer ein Team leitet, ist Führungskraft und besetzt damit die Schnittstelle zwischen den Mitarbeitern einer Abteilung und Vorgesetzten. Um diese Position erfolgreich auszufüllen, sind Fähigkeiten wie Führungskompetenz, Mitarbeitermotivation und Organisationsstärke wichtig, damit Arbeitsabläufe und Prozesse optimiert werden können. Die Teilnehmer lernen erfolgreich ein Team zu führen und erfahren welche Rolle dabei auch die Themen Selbstmanagement und Betriebslehre spielen.

Inhalte

- » Betriebliches Rechnungswesen, Kalkulation
- » Branchenspezifische Kennzahlen
- » Personalplanung
- » Führungskompetenzen, Teamführung, Mitarbeitermotivation
- » Zielplanung
- » Konfliktmanagement, Umgang mit Stressfaktoren
- » Professionelle Gesprächsführung, Erfolgreich Moderieren
- » Praxistraining

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel, Gruppenarbeit, Diskussion, selbstbestimmtes Lernen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Nachwuchsführungskräfte, Mitarbeiter, die bereits erste Führungserfahrung in Hotellerie, Gastronomie oder GV gesammelt haben (Leiter von Serviceeinheiten wie Cafeteria und Bistro), Betriebsleiter, Küchenleiter

ZERTIFIKATSLEHRGANG VERPFLEGUNGSBETRIEBSWIRT (IHK)

Berufsbegleitender Studiengang für Führungskräfte
aus der Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
15.06.2019 –	09:00 Uhr	264 UE Präsenz	3.450,00 €
25.06.2020	bis	120 UE	80,00 €
(Ein Modul pro Monat Sa. – Mo.)	16:30 Uhr	Onlinetraining 160 UE Projektarbeit	Starterpaket

Beschreibung

Erfolgreiche Führungskräfte in Großküchen sollen über Erfahrungen und besondere Branchenkenntnis verfügen, da die Verantwortungsbereiche zunehmend wachsen.

Um Schritt zu halten, müssen Mitarbeiter in Leitungspositionen wirtschaftliche Entwicklungen einschätzen können, betriebliche Abläufe organisieren und neue Strategien entwickeln.

Damit die Seminarinhalte einen direkten Bezug zur Berufspraxis darstellen, arbeiten die Teilnehmer im Laufe der Weiterbildung eine **Projektarbeit** aus. Diese wird fortlaufend durch ein Tutorium begleitet. Außerdem müssen **Fallstudien** bearbeitet werden und im Rahmen eines **Planspiels** können die Teilnehmer auf verschiedene unternehmerische Szenarien reagieren und diese gewinnbringend lösen.

Starterpaket:
Lernhefte, Headset,
Lernmittel
80,00 €

Inhalte

- » Arbeitsmethodik
- » Projektmanagement
- » Kommunikation
- » Mitarbeiterführung
- » Unternehmensführung
- » Betriebswirtschaftslehre
- » Volkswirtschaftslehre
- » Recht
- » Personalwesen
- » Betriebslehre in der GV
- » Controlling
- » Qualitätssicherung
- » Risikomanagement
- » Logistik & Betriebsabläufe
- » Verkaufsförderung

Seminarmethoden und -technik:

Vortrag, Präsentation, handlungsorientiertes Lernen, Fallbeispiel, Planspiel, Gruppenarbeit, Diskussion, selbstbestimmtes Lernen

Die Seminarunterlagen stehen den Teilnehmern digital zur Verfügung. Das Starterpaket enthält diese auch als Printversion.

Zulassungsvoraussetzungen Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem der genannten Berufe (s. Zielgruppe) und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis.

Zielgruppe Führungskräfte und deren Stellvertreter aus Cateringunternehmen und Gemeinschaftsverpflegung, Köche, Hauswirtschafter, Diätassistenten

Dozenten siehe Stundenplan

ZERTIFIKATSLEHRGANG QUALITÄTSMANAGER (IHK)

Inklusive Onlinetraining

Modul 1	17.06. – 18.06.2019
Modul 2	15.07. – 17.07.2019
Modul 3	12.08. – 13.08.2019
Modul 4	09.09. – 10.09.2019
Modul 5	07.10. – 08.10.2019

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
17.06. – 08.10.2019 (berufs- begleitend)	09:00 Uhr bis 17:15 Uhr	100 UE Präsenz 40 UE Online	1.890,00 € 1.690,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

Beschreibung

Qualitätsmanagement ist in modernen Unternehmen unverzichtbar. Wie werden Empfehlungen, Normen und Standards im eigenen Betrieb gewinnbringend umgesetzt? Wie werden Werkzeuge und Verfahrensanweisungen richtig angewendet? Wie kann erreicht werden, dass ein Qualitätsmanagementsystem (QMS) auch wirklich zu besserer Qualität führt? Diesen und weiteren Fragen gehen die Teilnehmer im Seminar nach. Durch Workshops und Fallstudien wird trainiert, wie ein wettbewerbsfähiges, unternehmensspezifisches und prozessorientiertes QMS aufzubauen und zu erhalten ist. Qualitätsmanager (IHK) bündeln die Leistungen der Funktionsbereiche eines Unternehmens für Produkt- und Dienstleistungsqualität.

Inhalte

- » Grundlagen zum Qualitätsmanagement
- » Qualitätsmanagementsysteme (QMS)
- » Qualitätsmanagement für Dienstleistungen
- » Statistik im Qualitätsmanagement
- » Qualitätsmanagement mit System – ISO 9000 ff. in der Anwendung
- » Methoden und Werkzeuge im Qualitätsmanagement
- » Qualität und Recht einschließlich Produkthaftung
- » Qualitätsaudits
- » Total Quality Management (TQM) – Einführung

Zielgruppe Fach- und Führungskräfte, Betriebsleiter, Küchenleiter, Stellv. Küchenleiter

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Förderung nach Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: www.aufstiegs-bafoeg.de

Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer und Existenzgründer. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50% der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen. Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: www.qualischeck.rpl.de

Stipendium der Walter und Margarete Müller Stiftung

Die Stiftung gewährt Stipendien und Zuschüsse. Gefördert werden Köchinnen und Köche, die sich durch berufliche Weiterbildung in besonderer Weise qualifizieren. Weitere Informationen und die entsprechenden Bewerbungsunterlagen finden Sie unter: www.muellerstiftung.com

Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer, finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt -Aus und Weiterbildung- : www.ihk-koblenz.de

Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

KONTAKT

Forum Diätetik & Ernährung

Hohenfelder Straße 12

D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-32

kontakt@gbz-koblenz.de

Das **Forum Diätetik und Ernährung** ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ).

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Spirituosschule, die Koch- und Serviceschule, die Deutsche Wein- und Sommelierschule, das Forum Diätetik und Ernährung sowie die Hotelmanagement-Akademie.

GASTRONOMISCHES BILDUNGSZENTRUM KOBLENZ e. V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868

Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand

Olaf Gstettner

Vorsitzender Vorstand

Dr. Sabine Dyas

Geschäftsführerin



Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.