

Die Heimköchin/Der Heimkoch (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang in 4 Abschnitten und zwei Prüfungstagen

Beginn vom 23. bis 27. September 2019

Abschluss am 08. bis 09. Juni 2020

S-Nr. 202-19-1HG

Die Philosophie der Weiterbildung ist die Verbesserung der Lebensqualität von Bewohnerinnen und Bewohnern in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe. Dabei vertreten wir den Ansatz der Salutogenese und stellen die Frage, was notwendig ist, um körperliche, seelische und soziale Fähigkeiten sowie positive Emotionen bei Menschen zu erhalten und zu fördern. Unser Ziel ist die Erweiterung des Konzeptes der Verpflegung hin zu einer Esskultur, die auf die Menschen eingeht und sie miteinbezieht.

Ziele der Weiterbildung

Die Weiterbildung zur Heimköchin/ zum Heimkoch hat zum Ziel, für ein umfassendes Aufgabenverständnis zu sensibilisieren. Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten und Wege auf, um mit Kreativität und Motivation die Küche in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe zukunftsorientiert aufstellen zu können. Dabei gilt es, Lösungsansätze zu schaffen, die den Bewohnerinnen/Bewohnern die Möglichkeit bietet, in den Geschehnissen rund um das Essen mitzuwirken.

Ziele im Überblick

- Erweiterung der Kompetenz in Führung und Anleitung der Mitarbeitenden
- Entwicklung eines umfassenden Verständnisses von Verpflegung älterer Menschen sowie Menschen mit besonderem Hilfebedarf
- Erwerb von Grundwissen der Gerontologie
- Grundlagen zu den Themen Ethik und Menschenbild
- Wissen über die Besonderheiten der „Heim“küche
- Umsetzung des Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung
- Der Einsatz verschiedener Arbeitstechniken und die hygienischen Anforderungen in der Lehrküche
- Vertiefte Kenntnisse über die Ernährung und Diätetik sowie die Zubereitung verschiedener Kostformen wie Fingerfood, Smoothfood etc.
- Kompetenzerweiterung bei der professionellen Menüplanung
- Die Grundsätze der Esskultur und Biografiearbeit rund um das Essen und Trinken
- Selbständige Planung und Durchführung von Projektprozessen (Projektarbeit)

Ihr Nutzen

- Sie erwerben umsetzbare, effektive und praxisnahe Inhalte für Ihren beruflichen Kontext und können verschiedene Konzepte wie Fingerfood oder Smoothfood langfristig umsetzen
- Sie erhalten individuelle Begleitung, die Ihre aktuelle berufliche Lebensrealität und Persönlichkeit stärken
- Sie erlangen solides Fachwissen und können professioneller argumentieren und präsentieren.

Lehrgangsinhalte

Datum	Inhalte in der Übersicht	Lehrgangsgebühr
<p>Abschnitt 1: 23.09.2019 bis 27.09.2019</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<p>Bedeutung und Stellenwert der Küche in den Einrichtungen Definition von Esskultur Thesen zur Esskultur</p> <p>Lebensqualität und Animation Esskultur als biographischer Ansatz in der Begleitung von alten Menschen und Menschen mit besonderem Hilfebedarf</p> <p>Soziale Gerontologie - Altern und Veränderungen im Alter - Lebensstile im Alter - Kompetenzen im Alter - Psychische Veränderungen im Alter - Ethik und Menschenbild</p>	740 €
<p>Abschnitt 2: 18.11.2019 bis 22.11.2019</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<p>Einführung in das Projektmanagement Arbeitstechnik und Präsentationen</p> <p>Essen als basale Stimulation - Fingerfood Praxis: Zubereitung von Fingerfood</p> <p>Dysphagie – wenn Schlucken zum Problem wird Smoothfood - Kostform, die in Form gebracht wird Praxis: Zubereitung von Smoothfood</p> <p>Menüplanung und Einkauf EDV in der Gemeinschaftsverpflegung - Menüplanung Speiseplangestaltung</p>	740 €
<p>Abschnitt 3: 10.02.2020 bis 14.02.2020</p> <p>Veranstaltungsort: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz</p>	<p>Ernährungslehre/Diätetik - Ernährung im Alter - Krankheiten und Interventionsmöglichkeiten - Diätetik und Allergien (Unverträglichkeiten) Maßnahmen bei Mangelernährung</p> <p>Führung/Persönliche Arbeitstechnik - Grundlagen der Kommunikation - Grundlagen der Führungsarbeit - Führung und Anleitung von Mitarbeitern - Führen in Veränderungsprozessen - Veränderungen planen – ganz praktisch - Motivation der Mitarbeiter und der Heimbewohner</p>	740 €
<p>Abschnitt 4: 11.05.2020 bis 15.05.2020</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<p>Qualitätsmanagement Budget und Kalkulation Hygienemanagement in der Gemeinschaftsgastronomie Marketing</p> <p>Der Kau- und Schluckapparat – Krankheitsbilder und Therapien Care Kitchen – vollwertig Kochen Erarbeitung von Konzepten für die Umsetzung</p>	740 €
<p>Abschnitt 5: 08.06.2020 bis 09.06.2020</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<p>Schriftliche IHK-Prüfung Fachgespräch zur Projektarbeit</p> <p>Präsentation des Projektprozesses</p>	340 € zzgl. 250 € Prüfungsgebühr IHK
Gesamt		3.550 €

Die genauen Inhalte der einzelnen Abschnitte erhalten Sie mit der Einladung. Abweichungen der Inhalte sind möglich.

Arbeitsformen

Das Erreichen der Lehrgangsziele wird durch den Einsatz verschiedener Lernmethoden und ausgewählter Übungen nachhaltig gesichert. Diese sind:

Kurzvorträge, Arbeitsgruppen, Plenumsdiskussionen, Praxisbeispiele, Übungen, Einzel- und Gruppenarbeiten, Rollenspiele, Arbeiten an Fallbeispielen aus der Praxis der Teilnehmenden, Kochpraxis in der Lehrküche und Praxisreflexion.

Zielgruppe

Köchinnen und Köche sowie Hauswirtschaftler/innen, hauswirtschaftliche Fachkräfte, die in Einrichtungen der Alten- oder Behindertenhilfe tätig sind oder diese Aufgabe in Zukunft ausfüllen möchten

Lehrgangsstruktur

Die Weiterbildung umfasst insgesamt 250 Unterrichtseinheiten

- Vier fünftägige Abschnitte (160 Unterrichtseinheiten)
- Durchführung eines Projektprozesses und Erstellung einer Projektarbeit (75 Projektstunden)
- Zwei Prüfungstage

Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch oder Hauswirtschaftler/in mit einer Tätigkeit in einem Alten- und/oder Pflegeheim/Einrichtung der Behindertenhilfe oder Interessenten, die diese Aufgabe in Zukunft in einer dieser Einrichtungen ausfüllen möchten. Weitere Zulassungen zum Lehrgang in Absprache möglich.

Lehrgangsabschluss

Der Lehrgang schließt mit der Durchführung eines Projektprozesses und der Erstellung einer Projektarbeit, einem Fachgespräch zum Projekt und der Präsentation des Projekts im Plenum ab. Sie erhalten nach erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs eine Urkunde, die von der IN VIA Akademie vergeben wird mit dem Titel: „**Heimkoch/Heimköchin/IN VIA Akademie**“

IHK-Zertifikat

Die Zertifikatsprüfung „Die Heimköchin/Der Heimkoch“ wird durch das Gastronomische Bildungszentrum der Industrie- und Handelskammer Koblenz abgenommen. Zum Erwerb des IHK-Zertifikats findet der dritte Lehrgangsabschnitt im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz statt und im 5. Lehrgangsabschnitt (Prüfungstage) wird eine schriftliche IHK-Prüfung in der IN VIA Akademie durchgeführt.

Teilnehmerzahl

An diesem Lehrgang können maximal 18 Personen teilnehmen.

Lehrgangsgebühren

3.550 € inkl. Prüfungsgebühr IHK, Lehrgangsunterlagen, Zertifikat und Urkunde

In der Lehrgangsgebühr sind enthalten: Mittagessen (kein Mittagessen in Koblenz), kalte und warme Seminargetränke. WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Zusätzlich buchbar in unserem IN VIA Hotel:

- Akademiepreis: Übernachtung mit Frühstück **68,50 €** pro Nacht in 2019, auf Anfrage in 2020

Zusätzlich buchbar für den **dritten** Lehrgangsabschnitt: Übernachtung mit Frühstück im Cityhotel Kurfürst Balduin im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz

- Einzelzimmer mit Frühstück. Die Buchung übernimmt nach Rücksprache die Lehrgangsleitung.

Zahlungsmodalitäten/Rücktrittsmöglichkeiten

Der Teilnehmende/Dienstgeber erhält vor jedem Abschnitt eine Rechnung. Die Rechnungen sind jeweils vor Beginn der Abschnitte fällig. Die Rücktrittsmöglichkeiten finden Sie in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Lehrgangsleitung

Manon Lange-Wagner, Akademieleitung, Bildungsreferentin, Dipl. oec. troph., IN VIA Akademie
Herbert Thill, Küchenmeister, Küchenleiter, Heimkoch

Fachreferent/in

Ralf Klöber, Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, Personaltrainer
Ester Pauly, Gastronomisches Bildungszentrum, Koblenz

Informationen und Beratung

Lehrgangsleitung: **Manon Lange-Wagner**, Tel.: 05251-2908-50
E-Mail: m.lange-wagner@invia-akademie.de

Kunden- und Veranstaltungsservice: **Doris Kallemeier**, Tel.: 05251-2908-38
E-Mail: d.kallemeier@invia-akademie.de

Veranstalter und Veranstaltungsort (außer Lehrgangsabschnitt 3)

IN VIA Akademie
Giersmauer 35
33098 Paderborn

Anmeldungen an:

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH
Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel. 05251 2908-38
Fax 05251 2908-29
E-Mail: info@invia-akademie.de
www.invia-akademie.de



Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des Landes Nordrhein-Westfalen.

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des Landes NRW.

Mitglied im:



Mitglied im Netzwerk Qualität in der Fort- und Weiterbildung der verbandlichen Caritas



Mitglied im Caritasverband

Alle Akademien der verbandlichen Caritas finden Sie unter www.caritas-akademien.de

Die Weiterbildung ist anerkannt vom Verbund der Caritas Akademien.

CaritasAkademien.de

Sie entspricht den Qualitätskriterien für Zertifikatslehrgänge.

Eine Förderung der Lehrgangsgebühr ist bei Erfüllung der persönlichen Voraussetzungen durch einen Bildungsscheck/Qualifizierungsscheck möglich.

Informationen über Beantragung und Beratung erhalten Sie unter

Für NRW: <https://www.mais.nrw/bildungsscheck>

Für Rheinland-Pfalz: <http://www.qualischeck.rlp.de>

Für Bremen: <http://www.bremen.de/der-bremer-weiterbildungsscheck-26456491>

Für Sachsen:

<https://www.sab.sachsen.de/privatpersonen/f%C3%B6rderprogramme/weiterbildungsscheck-individuell.jsp>

Für Brandenburg

<http://www.masgf.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.185138.de>

Bundesförderung: <http://www.bildungspraemie.info>

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldung

Sie können sich online auf unserer Homepage www.invia-akademie.de oder schriftlich per E-Mail und Fax anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Das Programm mit Rechnung und Reiseplan erhalten Sie rechtzeitig vor Beginn.

Rücktrittsbedingungen

Eine Abmeldung ist bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn ohne Stornogebühren möglich.

Bei Rücktritt von weniger als 14 Tagen vor Beginn der Veranstaltung werden 30% der Veranstaltungsgebühr als Stornogebühr berechnet.

Bei Abmeldung von weniger als 8 Tagen vor Beginn der Veranstaltung werden 80% der Veranstaltungsgebühr als Stornogebühr berechnet.

Es besteht die Möglichkeit eine Ersatzperson zu schicken. Bei Nichterscheinen ohne vorherige Abmeldung oder Abmeldung am Veranstaltungstag ist die Rechnung zu 100% zu zahlen.

Nach dem Beginn von Veranstaltungen mit mehreren Abschnitten ist keine Abmeldung mehr möglich und somit die gesamte Veranstaltungsgebühr zu zahlen.

Die in Rechnung gestellte Stornogebühr schreiben wir Ihnen zu 50% gut, wenn innerhalb eines Jahres ab Rechnungsstellung erneut eine Veranstaltung gebucht wird.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung ist zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn ohne Abzug zu zahlen.

Veranstaltungsgebühr

In der Veranstaltungsgebühr sind die Veranstaltungskosten, das Mittagessen und die Veranstaltungstränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelschorle) enthalten. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen während der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung.

Absage von Veranstaltungen durch die IN VIA Akademie

Die IN VIA Akademie behält sich vor, Veranstaltungen auf Grund einer zu geringen Teilnehmerzahl abzusagen oder zu verlegen. Teilnehmende werden in diesem Fall per E-Mail benachrichtigt. Bei kurzfristigem Ausfall einer Veranstaltung durch Krankheit oder höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Durchführung. In diesem Fall erfolgt keine Übernahme von Reisekosten sowie durch Arbeitsausfall entstehende Auslagen. Bereits entrichtete Veranstaltungsgebühren werden erstattet.

Teilnahmebescheinigungen

Nach Besuch der Veranstaltung wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt. Bei ausstehenden Zahlungen behalten wir uns die Zurückbehaltung vor.

Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung

Über die Hanse Merkur Versicherung haben Sie die Möglichkeit, eine Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abzuschließen.

Direkt: <http://www.reiseschutz-direkt.de/hansemerkur/seminar-ruecktrittskosten-versicherung.html>

Copyright

Die in der IN VIA Akademie den Teilnehmenden zur Verfügung gestellten Unterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Im Übrigen gilt das Urheberrecht.

Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihr Einverständnis zu unseren AGB.

Paderborn, 23. Juli 2018

FAX-ANMELDUNG an Fax 05251 2908-29

Bitte füllen Sie das Formular aus, um sich zur Veranstaltung anzumelden

Titel

Termin S-Nr.

Dies ist eine Firmenanmeldung Privatanmeldung

Anrede

Vorname

Nachname

Geburtsdatum

Beruf und

berufliche Tätigkeit

Private Daten

Straße

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon

Daten Einrichtung

Firma

Straße

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon

Bemerkungen

oder abweichende

Rechnungsanschrift

Datenschutzhinweise:

Ich nehme zur Kenntnis, dass im Zusammenhang mit meiner Anmeldung personenbezogene Daten für die Teilnehmerverwaltung gespeichert werden. Diese Daten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgesetze, insbesondere dem KDG. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: <https://www.invia-akademie.de/allgemeines/datenschutz/>.

Mit dieser Anmeldung treten die AGB der IN VIA Akademie in Kraft, in denen auch die Rücktrittsbedingungen geregelt sind.

Ich buche zusätzlich: **Übernachtung mit Frühstück**

Die Datenschutzhinweise habe ich zur Kenntnis genommen.

Datum _____ Unterschrift _____