

Referenten



Markus Biedermann
Eidg. Dipl. Küchenchef
Dipl. Gerontologe



Uwe Ladwig
Fachreferent
F & B Support, Willich



Klaus Schinko
Diplom Volkswirt
Kommunikationstrainer



Steffi Lau
Fachlehrerin
Pflege / Gesundheit



Dr. Marion Schopp
Dipl. Oecotrophologin



Marc-André Justi
Lebensmittelkontrolleur

Kontaktdaten



Ester Pauly
Leiterin
Forum Diätetik & Ernährung



Ute Uenzen
Seminarwesen
Forum Diätetik & Ernährung

Gastronomisches Bildungszentrum e.V.
Forum Diätetik & Ernährung
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz

Tel: 0261 3 04 89-14 • Fax: 0261 3 04 89-34
pauly@gbz-koblenz.de • www.forum-diaetetik.de

Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

Eine Bildungseinrichtung der



IHK-Zertifikatslehrgang vom Koch zum Heimkoch



FORUM DIÄTETIK & ERNÄHRUNG
• Ihr Partner für Fitness und Gesundheit •



Gastronomisches Bildungszentrum e.V.
eine Bildungseinrichtung der
Industrie- und Handelskammer Koblenz
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz

Die Weiterbildung hat zum Ziel, Köche für die besonderen Aufgaben innerhalb der Heimküche zu sensibilisieren. Mit Motivation und Kreativität können in Pflegeeinrichtungen neue Wege gegangen werden.

Die Bedürfnisse der Bewohner müssen immer wieder in den Fokus der Mitarbeiter gerückt werden. Das Küchenteam hat in diesem Zusammenhang eine weitreichende Verantwortung.

Viele Möglichkeiten der Heimküche bleiben oft ungenutzt, da den Beschäftigten Ideen und Konzepte fehlen. Der inhaltliche Mittelpunkt der Fortbildung ist das Thema Esskultur.

Die Teilnehmer erkennen, wie wichtig es ist, sich an den Bedürfnissen der Bewohner zu orientieren. Besonders im Zusammenhang mit Essen & Trinken lassen sich Emotionen transportieren. Mit dieser Erfahrung kann der Heimkoch zukünftig professionell auf Mangelernährungszustände bei Bewohnern reagieren.

Im Laufe der Weiterbildung müssen alle Teilnehmer eine Projektarbeit erstellen und in der eigenen Einrichtung umsetzen. So wird die Erfahrung gemacht, aktiv und teamübergreifend am bestehenden Angebot der Pflegeeinrichtung mitzuwirken.

Zielgruppe

Mitarbeiter aus dem Wirtschaftsbereich deren Haupttätigkeitsfeld in der Küche liegt.

Dauer

4 Module à 5 Tage

Mo. - Fr. von 09.00 - 16.30 Uhr. Der Gesamtumfang der Fortbildung beträgt 160 Unterrichtsstunden zzgl. ca. 120 Stunden für die Projektarbeit.

Abschluss

Mit bestandener Abschlussprüfung und umgesetzter Projektarbeit erhalten die Teilnehmer von der IHK zu Koblenz das Zertifikat Heimkoch (IHK).

Kosten

3.350,00 € inkl. Mittagessen und Kaffeepausen

3.100,00 € (VKK Mitglieder)

Sonstige Kosten

Übernachtung, Verpflegung, Fachliteratur

Esskultur im Heim

- Definition von Esskultur • Bedeutung der Heimküche • Lebensqualität und Animation • Thesen zur Esskultur • Esskultur als biografischer Ansatz •

Soziale Gerontologie

- Altern und Veränderungen im Alter • Lebensstil im Alter • Kompetenzen im Alter • Psychische Veränderungen im Alter • Ethik und Menschenbild •

Führung / Persönliche Arbeitstechnik

- Führungsphilosophie • Mitarbeiterführung • Planung und Ausführung von Veränderungen • Motivation • Kommunikation •

Ernährung & Diätetik

- Ernährung im Alter • Krankheiten und Interventionsmöglichkeiten der Küche • Kostformen - die Kost, die in Form gebracht wird • Fingerfood • Essen als basale Stimulation •

Organisation

- Menüplanung und Einkauf • EDV in der Küche • Kalkulation • Budget und Einkauf • Projektarbeit

Recht und Qualitätssicherung

- Gesetzliche Grundlagen • Lebensmittelrechtliche Aspekte • Standards und Qualitätssicherung in der Küche •

