

Wir sind für Sie da!

Beratung & Buchung



Astrid Remann

☎ 0261 30489-32

✉ remann@gbz-koblenz.de

Inhalt

- 5 Geprüfter Küchenmeister
- 6 Geprüfter Diätkoch
- 8 Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)
- 10 Pâtissier (IHK)
- 12 Teamleiter Hospitality (IHK)
- 14 Verpflegungsbetriebswirt (IHK)
- 16 Diätverpflegungshelfer (IHK)
- 17 Moderne Küchenwerkstatt (IHK)
- 18 Professioneller Service (IHK)
- 19 Trends in der Getränkewelt (IHK)
- 22 Authentisch, verständlich und unterhaltsam moderieren
- 23 Cocktail-Seminar
- 24 Crashkurs Diätetik
- 25 Das Frühstücksbuffet
- 26 Die große Welt des Buffets
- 27 Die moderne Heimküche
- 28 Die Vielfalt der Gewürze
- 29 Fingerfood
- 30 Housekeeping – Prozesse definieren und optimieren
- 31 Kaufmännisches Rechnen
- 32 Koch mit!
- 33 Kräuterküche
- 34 Lebensmittelunverträglichkeiten
- 35 Nachhaltigkeit in der Küche
- 36 Notfall- und Krisenmanagement in lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- 37 Schnittstelle: Ernährungsstatus
- 38 Vegetarische und vegane Küche
- 39 Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
- 42 TOP-Ausbildungsprogramm für das Gastgewerbe
- 43 GASTRO Onlinetraining
- 44 Prüfungsvorbereitung für Hotelfachleute
- 45 Prüfungsvorbereitung für Köche
- 46 Prüfungsvorbereitung für Restaurantfachleute
- 47 Fördermöglichkeiten

Weitere Informationen finden Sie unter
www.gbz-koblenz.de



facebook.com/GBZKoblenz

Betriebswirte



Weiterbildung

Fachwirte und Meister

z.B. Gepr. Küchenmeister, Gepr. Sommeliermeister,
Gepr. Veranstaltungsfachwirte



Weiterbildung

Fachberater

z.B. Gepr. Diätköche, Gepr. Sommeliers,
Gepr. Fachberater Hotellerie und Gastronomie



Weiterbildung

Ausbildung

z.B. Köche, Restaurantfachleute

Geprüfter Küchenmeister



Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
20.01.20 – 23.04.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	468 UE	4.490 € zzgl. Prüfungs- gebühren & 300 € Prüfungs- training

Beschreibung

Der Küchenmeister hat in Hotellerie und Gastronomie die Verantwortung für die Organisation des Küchenbetriebes und die Führung der Mitarbeiter. Er muss Managementaufgaben ebenso selbstverständlich übernehmen können, wie auch über küchentechnische Fähigkeit verfügen. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung ist diese Qualifikation heute eine wesentliche Voraussetzung, um als Küchenleiter beschäftigt zu werden.

Inhalte

- ♥ Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaftslehre
 ♥ Lebensmittelkunde
- ♥ Recht und Steuern
 ♥ Speisentechnologie
- ♥ Controlling und Rechnungswesen
 ♥ Diätetik
- ♥ Personalwirtschaft
 ♥ Speisen und Speisenfolge
- ♥ Mitarbeiterführung
 ♥ Betriebsorganisation
- ♥
♥ Hygiene
 ♥ Fachpraxis

inkl. Onlinetraining

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung, zzgl. dreijähriger Berufspraxis

Zielgruppe: Mitarbeiter der Küche

Geprüfter Diätkoch

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung

inkl. Onlinetraining und begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.05.20 – 19.09.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	280 UE Präsenz 120 UE Online	2.980 € /2.680 € (Mitglieder VKK/ VDAB), 70 € Urkunde DGE

(4 Module,
Termine unter
gbz-koblenz.de)

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
- Abläufe organisieren und Speisen zubereiten
- Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen
- Ernährungslehre
- 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/ Hauswirtschaft

Dozenten: siehe Stundenplan



Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)

Zertifikatslehrgang

inkl. Onlinetraining & begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
23.11.20 – 13.04.21	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	64 UE Präsenz 50 UE Online	1.840,00 € 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.

Inhalte

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



Organisatorischer Ablauf

Modul 1

Präsenzphase 23.11. – 24.11.20
Onlinephase Selbstlernstudium

Modul 2

Präsenzphase 11.01. – 12.01.21
Onlinephase Selbstlernstudium

Modul 3

Präsenzphase 22.02. – 23.02.21
Onlinephase Selbstlernstudium

Modul 4

Präsenzphase 12.04. – 13.04.21

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.

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens einjährige Berufspraxis
Zielgruppe: Medizinische Fachangestellte, Arzthelfer, Pflegekräfte, Hauswirtschaftskräfte

Pâtissier (IHK)

Zertifikatslehrgang zur Qualifikation für das Arbeiten
in der Pâtisserie

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
20.01.20 – 04.03.20, 01.06.20 – 05.08.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	72 UE	1.700 €

Beschreibung

Die Pâtisserie hat in Deutschland einen hohen Stellenwert. Gastronomen sind auf qualifizierte Fachkräfte angewiesen, denn der Gast schätzt die kulinarischen Köstlichkeiten zum Abschluss eines Menüs. Für engagierte Köche bietet dieser Lehrgang ideale Grundlagen, um sich für die Pâtisserie zu qualifizieren. Im Rahmen einer Abschlussprüfung zeigen die Absolventen ihr Können.

Termine

Frühjahr

Modul 1: 20.01. – 22.01.20

Modul 2: 10.02. – 12.02.20

Modul 3: 02.03. – 04.03.20

Sommer

Modul 1: 01.06. – 03.06.20

Modul 2: 06.07. – 08.07.20

Modul 3: 03.08. – 05.08.20

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung

Zielgruppe: Köche, Konditoren, Quereinsteiger



Inhalte

Tag	Thema	Dozent
1 + 2	☞ Fruchtige Desserts ☞ Fruchtige Pralinen, Petit fours und kleine Kuchen	Holger Stehr
3	☞ Brot und Brötchen backen, Marmelade, Chutney, Kompotts	Detlev Ueter
4 + 5	☞ Schokolade und Pralinen ☞ Schokolade und Dessert	Detlev Ueter
6	☞ Desserts aus Kräutern	Detlev Ueter
7 + 8	☞ Zucker und Spezialtorten ☞ Zucker, Marzipan und Dekoration	Bernd Siefert
	☞ Prüfung	Holger Stehr, Detlev Ueter



Teamleiter Hospitality (IHK)

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
27.05. – 07.07.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	32 UE Präsenz 18 UE Online	1.290 €

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.

Termine

Modul 1 + 2 : 27. – 28.05.20

Modul 3 + 4: [Online](#)

Modul 5 + 6: 06. – 07.07.20

Inhalte

- ♥ Betriebliches Rechnungswesen
- ♥ Kalkulation
- ♥ Branchenspezifische Kennzahlen
- ♥ Personalplanung
- ♥ Professionelle Gesprächsführung
- ♥ Führungskompetenzen
- ♥ Teamführung
- ♥ Mitarbeitermotivation
- ♥ Zielplanung
- ♥ Konfliktmanagement
- ♥ Umgang mit Stressfaktoren
- ♥ 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

Verpflegungsbetriebswirt (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang für Führungskräfte
aus der Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
13.06.20 –	09.00 Uhr –	264 UE	3.450 €,
24.06.21	16.30 Uhr	Präsenz 120 UE Online 160 UE Projektarbeit	80 € 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.

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

Diätverpflegungshelfer (IHK)

Zertifikatslehrgang für Einsteiger

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
02.11. –	09.00 Uhr –	72 UE	1.100 €
12.11.20	16.30 Uhr		1.050 € (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, Adipositas, Diabetes
- 🍷 Erkrankungen des Pankreas
- 🍷 Gastroenterologische Basiskost
- 🍷 Natriumarme Ernährung
- 🍷 Erkrankungen der Niere
- 🍷 Eiweißarme Kostformen
- 🍷 Ernährung bei erhöhten Harnsäurewerten

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter aus den Bereichen Küche/Hauswirtschaft

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

Moderne Küchenwerkstatt (IHK)

Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.09. –	09.00 Uhr –	50 UE	750 €
02.10.20	18.00 Uhr		

Beschreibung

Der Zertifikatslehrgang ist Teil einer ausbildungsbegleitenden Qualifikation für das Gastgewerbe und schließt mit einer IHK-Zertifikatsprüfung ab. Er ist geeignet zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung im Gastgewerbe, aber auch für Quereinsteiger eine ideale Vorbereitung, um in einer unbekanntem Branchen beruflich durchzustarten. Durch das Programm wird dem Teilnehmer schon während der Ausbildung die Möglichkeit der beruflichen Spezialisierung geboten. Dadurch sind junge Menschen gut auf zukünftige Herausforderungen vorbereitet, denn sie trainieren praxisbezogene Arbeitsaufträge eigenverantwortlich umzusetzen.

Inhalte

- 🍷 Moderne und innovative Gartechniken
- 🍷 Vor- und Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Wild
- 🍷 Herstellung von Fonds und Saucen
- 🍷 Vegetarische und vegane Gerichte
- 🍷 Zubereitung von Süßspeisen
- 🍷 Arbeiten in der Pâtisserie
- 🍷 Herstellung verschiedener Teige und Massen
- 🍷 Anrichteweise von Desserts
- 🍷 Verschiedene Kostformen
- 🍷 Menükunde
- 🍷 Erstellen einer Speisekarte

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/-frau, Quereinsteiger

Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03.02. - 07.02.2020	09.00 Uhr – 18.00 Uhr	50 UE	750 €

Beschreibung

Der Zertifikatslehrgang ist Teil einer ausbildungsbegleitenden Qualifikation für das Gastgewerbe und schließt mit einer IHK-Zertifikatsprüfung ab. Er ist geeignet zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung im Gastgewerbe, aber auch für Quereinsteiger eine ideale Vorbereitung, um in einer unbekanntem Branchen beruflich durchzustarten.

Durch das Programm wird dem Teilnehmer schon während der Ausbildung die Möglichkeit der beruflichen Spezialisierung geboten. Dadurch sind junge Menschen gut auf zukünftige Herausforderungen vorbereitet, denn sie trainieren praxisbezogene Arbeitsaufträge eigenverantwortlich umzusetzen.

Inhalte

- ☛ Stil & Etikette
- ☛ Tischkultur
- ☛ Verhaltensregeln für besondere Anlässe
- ☛ Getränkeservice
- ☛ Gästeorientierte Gesprächsführung
- ☛ Weinservice
- ☛ Konfliktmanagement
- ☛ Arbeiten am Tisch des Gastes: Tranchieren, Filetieren, Flambieren
- ☛ Grundkenntnisse der Serviermethoden
- ☛ Frontcooking

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/ -frau, Quereinsteiger

Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.05. – 08.05.20	09.00 Uhr – 18.00 Uhr	50 UE	750 €

Beschreibung

Der Zertifikatslehrgang ist Teil einer ausbildungsbegleitenden Qualifikation für das Gastgewerbe und schließt mit einer IHK-Zertifikatsprüfung ab. Er ist geeignet zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung im Gastgewerbe, aber auch für Quereinsteiger eine ideale Vorbereitung, um in einer unbekanntem Branchen beruflich durchzustarten.

Durch das Programm wird dem Teilnehmer schon während der Ausbildung die Möglichkeit der beruflichen Spezialisierung geboten. Dadurch sind junge Menschen gut auf zukünftige Herausforderungen vorbereitet, denn sie trainieren praxisbezogene Arbeitsaufträge eigenverantwortlich umzusetzen.

Inhalte

- ☛ Nationale und internationale Weine
- ☛ Sensorik von Wein und Speisen
- ☛ Foodparing
- ☛ Bierspezialitäten
- ☛ Einführung in die Kellerwirtschaft
- ☛ Alkoholfreie Getränke
- ☛ Weinfehler und ihre Entstehung
- ☛ Besondere Tee- und Kaffeesorten
- ☛ Zubereitung von Cocktails

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Hotelfachmann/ -frau, Quereinsteiger

Seminare



Authentisch, verständlich und unterhaltsam moderieren

Mitarbeitertraining und Informationsveranstaltungen professionell durchführen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
13.10.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 €, 145 € (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
- ♥ Die Rolle und Aufgabe des Moderators als externer Begleiter/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

Cocktail-Seminar

Grundkurs

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
08.05.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	145 €

Beschreibung

Ein Einsteigerseminar für alle Mitarbeiter, die Grundkenntnisse im Bereich der Barkunde lernen möchten. Sie trainieren die Herstellung verschiedener Mixgetränke und können so zukünftig die Gäste mit leckeren Cocktails, Longdrinks, Cups und Bowlen verblüffen.

Inhalte

- ♥ Arbeitsmaterial an der Bar
- ♥ Herstellung von Cocktails
- ♥ Cocktailkunde
- ♥ Mixzutaten
- ♥ Klassische, internationale und moderne Rezepte
- ♥ Waren- und Getränkekunde

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter im Service, Semiprofis

Dozent: Karsten Kuske

Crashkurs Diätetik

Zur Auffrischung der fachlichen Kenntnisse

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
01.12. –	09.00 Uhr –	16 UE	320 €
02.12.20	16.30 Uhr		279 € (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

- 🍴 Neues im Rahmen der Ernährungstherapie bei Stoffwechselerkrankungen
- 🍴 Ernährungstherapie bei Reizdarm
- 🍴 Pro und Contra von vegetarischen und veganen Ernährungskonzepten
- 🍴 Nierenerkrankungen und eiweißarme Kost
- 🍴 Leitfaden Ernährungstherapie – Bedeutung für die Arbeit von Ernährungsfachkräften
- 🍴 Lebensmittelunverträglichkeiten wie Histaminintoleranz und Fruktosemalabsorption
- 🍴 Mangelernährung

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter aus dem Fachbereich Diätetik

Dozentin: Manuela Michel, Dipl. Oecotrophologin

Das Frühstücksbuffet

Neue Trends – Kreative Präsentationen – Organisation

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
05.03.20	09.00 Uhr –	8 UE	159 €
	16.30 Uhr		

Beschreibung

Die Speisenpräsentation vom Frühstück ist in der Hotellerie der letzte Eindruck, den der Gast mit nach Hause nimmt. Oft fehlen aber kreative Ideen, um auf die gehobenen Ansprüche der Gäste zu reagieren. In dieser Veranstaltung werden wesentliche Grundlagen zur Präsentation und Organisation vermittelt. Die Teilnehmer lernen innerhalb eines Praxistrainings verschiedene Möglichkeiten kennen, das Buffet anzurichten.

Inhalte

- 🍴 Buffetformen
- 🍴 Anrichtegeschirr
- 🍴 Allergene beim Frühstück
- 🍴 Tagungspausen
- 🍴 Organisation des Tages
- 🍴 Kalkulation
- 🍴 Checklisten

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter aus Küche und Service

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Die große Welt des Buffets

Neue Trends – Kreative Präsentationen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
21.04.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Die Speisenpräsentation in Buffetform ist in der Gastronomie eine selbstverständliche Anrichteweise. Oft fehlen aber kreative Ideen, um auf die gehobenen Ansprüche der Gäste zu reagieren.

In dieser Veranstaltung werden wesentliche Grundlagen zur Gestaltung und Zubereitung vermittelt. Die Teilnehmer lernen innerhalb eines Praxistrainings attraktive Angebote kennen. Es werden gemeinsam verschiedene Gerichte hergestellt, die das Buffet zukünftig bereichern können.

Inhalte

- ☛ Buffetform
- ☛ Trendgerichte
- ☛ Walking Dinner
- ☛ Flying Dinner
- ☛ Kleine Speisen für Tagungen
- ☛ Gabelbissen
- ☛ Das passende Buffet für jeden Anlass
- ☛ Kalkulation
- ☛ Anrichtegeschirr

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter aus Küche und Service

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Die moderne Heimküche

Verpflegung in der Senioreneinrichtung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
24.11.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	165 € 149 € (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 Vielfalt der Gewürze

Mit innovativen und geschmacklichen Highlights punkten

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
20.10. – 21.10.20	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	16 UE	290 €

Beschreibung

Gewürze sind eine preisgünstige Variante, um Speisen zu veredeln. Dadurch können Sie sich von anderen Mitbewerbern abheben. Rund um den Globus gibt es viele Angebote. In diesem Seminar werden Gewürze, Gewürzmischungen und Salze vorgestellt. Es bieten sich zahlreiche Einsatzmöglichkeiten, von herzhaft bis süß.

Inhalte

- Warenkunde von Gewürzen und Salz
- Riechen, Schmecken und Erkennen von Gewürzen
- Klassische Gewürzmischungen
- Herstellung von Gewürzölen
- Herstellung von Senf
- Erstellen und Kochen eines Gewürzmenüs

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeiter der Küche

Fingerfood

Kreativ und ausgefallen präsentieren

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03.09.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Einfache und aufwendige Zubereitungen von Fingerfood werden anhand zahlreicher Demonstrationen gezeigt. Die Teilnehmer setzen sich im Rahmen eines Workshops mit vielfältigen Präsentationsformen auseinander. Dabei werden kreative Speisen, von der Basisrezeptur bis zum stylischen Auftritt, angerichtet.

Inhalte

- Herstellung von Snacks
- Löffelricks
- Gabelgerichte
- Desserts
- Verarbeitung von Fleisch
- Fisch
- Krustentiere
- Vegetarisches Fingerfood

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeiter aus der Küche
Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Training für Fach- & Führungskräfte in der Hotellerie

Housekeeping – Prozesse definieren und optimieren

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
25.08.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	249 € 229 € (Mitglieder VKK/ VDAB)

Beschreibung

In diesem Seminar lernen die Teilnehmer die betrieblichen Prozesse im Bereich Housekeeping zu optimieren und Hygienestandards nach aktuellen Vorgaben umzusetzen. Dabei spielen gesetzliche Grundlagen ebenso eine Rolle, wie neue Technologien, Nachhaltigkeit und Kostenoptimierung. Die Seminarinhalte werden praxisorientiert vermittelt und können direkt umgesetzt werden. Die Teilnehmer erhalten wertvolle Unterlagen, Checklisten und Steuerungsinstrumente.

Ziel des Trainings ist, die eigenen Abläufe auf den Prüfstand zu stellen und gewachsene Verfahrensweisen anzupassen, wenn dadurch Routinearbeiten effizienter erledigt werden können. Im Rahmen von Workshops ist der fachliche Austausch untereinander möglich, davon kann zusätzlich profitiert werden.

Inhalte

- ☛ Produktives Arbeiten im Housekeeping
- ☛ Prozessoptimierung
- ☛ Dienstplangestaltung
- ☛ Hygienebestimmungen
- ☛ Zusammenarbeit mit Personaldienstleistern
- ☛ Wirtschaftlichkeit (Kontrollinstrumente des internen Rechnungswesens)
- ☛ Hygiene
- ☛ Reinigungsmittel optimal einsetzen
- ☛ Nachhaltigkeit

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Hauswirtschaftsleitung, Leitung Housekeeping, Teamleiter, Ausbilder

Dozentin: Jennifer Kölsch, Restaurantmeisterin IHK

Kaufmännisches Rechnen

Basistraining zur Vorbereitung auf einen Lehrgang mit öffentlich-rechtlichem Abschluss

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
12.10. – 14.10.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	16 UE	395 €

Beschreibung

In Vorbereitung auf einen Lehrgang mit öffentlich-rechtlichem Abschluss, wie beispielsweise der Geprüfte Küchenmeister, empfehlen wir die Teilnahme an einem Grundkurs, um sich betriebswirtschaftliche Basiskenntnisse anzueignen. Innerhalb dieses Seminars werden Grundrechenarten trainiert und ermöglichen einen leichteren Einstieg in die Themen des Küchenmeisterlehrgangs. Schon während der Veranstaltung können sich die Absolventen gezielt auf einen Fachwirt- oder Meisterlehrgang vorbereiten.

Inhalte

- ☛ Kaufmännisches Rechnen, z.B. Dreisatz, Prozentrechnung, Kalkulation
- ☛ Grundlagen der Buchführung: Abschreibung, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung (GuV)
- ☛ Grundlagen der Kostenrechnung: Begriffserklärungen, Kostenarten, Grundprinzipien der Vollkosten-/Teilkostenrechnung
- ☛ Bedeutung von Kennzahlen

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Teilnehmer, die eine Weiterbildung mit öffentlich-rechtlichem Abschluss anstreben.

Dozentin: Regina Jahn

Kochkurse mit Kräuterwind

BEEF! GRILLEN & RÄUCHERN MIT KRÄUTERWIND!

🍷 Freitag 08.05.2020, von 16 bis 22 Uhr

BBQ 4 U ! – Grillen und Räuchern mit verschiedenen Fleischschnitten von Rind und Schwein. Als besonderes Highlight probieren wir auch das äußerst feine, in Bio-Qualität gezogene, Westerwälder Landschwein. Come on – let´s grill!!

FISCH! AUS DEM SÜSSEN UND SALZIGEN WASSER

🍷 Freitag 06.03.2020, von 16 bis 22 Uhr

Lernen Sie Fisch auf verschiedenen Wegen zuzubereiten. Ceviche, Fonds und Saucen, Beizen und Räuchern von Fisch, in der Papilote gegart bzw. im Salzteig zubereitet.

DER WILD'E KOCHKURS – Reh, Wildschwein und wilde Pilze

🍷 Freitag 09.10.2020, von 16 bis 22 Uhr

Aus heimischen Wäldern frisch in die Küche, kommen die Zutaten für diesen exquisiten Workshop, denn Wild ist immer etwas Besonderes. Über diverse Vorspeisen, eine Wildterrine, Kurzbrat- und Schmorgerichte zieht sich die Fährte, die wir zusammen mit leckeren heimischen Pilzen veredeln.

KLEINE TÖRTCHEN, MACARONS UND PRALINEN

🍷 Freitag 06.11.2020, von 16 bis 22 Uhr

Lassen Sie sich vom Pâtissier in die Pâtisserie einführen. Heute werden kleine Kuchen, Pralinen und Macarons in Verbindung mit Frucht und Kräutern zubereitet. Thymian, Rosmarin, Salbei, Zitronenverbene und andere Kräuter werden in der süßen Küche zu Highlights.

Preis je Kochkurs: 120 € p. P., inkl. Rezepte und Getränke

Kräuter, Blüten und Früchte entdecken

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
26.05.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 €

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
- 🍷 Senferstellung
- 🍷 Zander mit Taubnessel

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Semiprofis, Auszubildende, Köche

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Lebensmittelunverträglichkeiten

Grundlagenseminar

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22.10.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 € 145 € (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
- Mangelercheinungen
- 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

Nachhaltigkeit in der Küche

35

in Theorie und Praxis

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
27.05.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Trend, sondern zukunftsweisende Arbeit in der modernen Profiküche. Dieses Tagesseminar vermittelt die wesentlichen Punkte, die nachhaltiges Arbeiten in Hotellerie und Gastronomie kennzeichnen. Auch Themen wie BIO, Regionalität und Saisonalität spielen eine Rolle, denn diese erhöhen den Wert von Lebensmitteln deutlich. Best-Practice Beispiele zeigen, welchen Nutzen Nachhaltigkeit für das eigene Unternehmen hat und wie diese Vorgehensweisen werbewirksam eingesetzt werden können. Die Teilnehmer erkennen, wo sie selbst stehen und gewinnen mehr Sicherheit im Umgang mit dem Thema „Nachhaltigkeit in der Küche“.

Inhalte

- Grundbegriffe der Nachhaltigkeit
- Best-Practice-Beispiele
- Reflexion der eigenen Praxis
- Eigene Konzeption von Gerichten
- Mehr Sicherheit im Umgang mit Nachhaltigkeit

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter aus Küche und Service

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Notfall- und Krisenmanagement in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben

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

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
29.09. –	09.00 Uhr –	16 UE	380 €
30.09.20	16.30 Uhr		350 € (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
- Rechtliche Grundlagen
- Verhalten der Verbraucher/ Verhalten der Mitarbeiter
- 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 der Gemeinschaftsverpflegung

Dozent: Marc André Justi, Staatl. gepr. Lebensmittelkontrolleur

Schnittstelle: Ernährungsstatus

Wer-Wann-Wie?

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
17.09.20	09.00 Uhr –	8 UE	159 €
	16.30 Uhr		145 € (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?

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Dozentin: Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

Vegetarische und vegane Küche

Praxisseminar für Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.04.20	09.00 Uhr –	8 UE	159 €
02.09.20	16.00 Uhr		

Beschreibung

Um auf Kundenwünsche mit einem kreativen Angebot reagieren zu können, ist es für Köche nicht ausreichend, wenn sie Fleischkomponenten durch Gemüse ersetzen. Das ist übrigens in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung gleichermaßen so. Die effektivste Werbung für Ihr Unternehmen ist, wenn der Gast zum Genussbotschafter wird. Wer also die vegetarische oder vegane Küche vorzieht, meint nicht einfach nur „ohne Fleisch“. 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
- 🍴 Wildkräuter und Wildgemüse
- 🍴 „Alte“ Gemüsesorten
- 🍴 Veganes und vegetarisches Fingerfood
- 🍴 Natürliche Bindemittel
- 🍴 Vegetarische Küche in der Sternegastronomie

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Köche, Auszubildende, Quereinsteiger

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Onlinetraining mit reduzierter Präsenzzeit

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.09.20 –	09.00 Uhr –	240 UE	2.100 €
09.03.21	18.00 Uhr		zzgl. Prüfungsgebühren und Fachliteratur

Beschreibung

Teil A der Meister- und Fachwirtlehrgänge sind die wirtschaftsbezogenen Qualifikationen. Dieser Lehrgangsteil kann als Blended Learning Programm absolviert werden. Das bedeutet, dass Präsenz- und Onlinephasen in idealer Weise kombiniert werden: 3 Präsenztage und 80 Stunden Onlinetraining. Dadurch wird Flexibilität geboten, denn der Besuch der Veranstaltungen ist in großen Teilen an keinen bestimmten Ort gebunden. Die wirtschaftsbezogenen Qualifikationen sind Bestandteil der öffentlich-rechtlichen Prüfungen zum Küchenmeister, Sommeliermeister oder Barmeister.

Inhalte

- 🍴 Markt und Wettbewerb
- 🍴 Konjunktur und Wirtschaftswachstum
- 🍴 Ziele und Aufgaben der betrieblichen Funktionen
- 🍴 Recht
- 🍴 Betriebsorganisation
- 🍴 Strategische und operative Planung
- 🍴 Analysemethoden
- 🍴 Controlling & Finanzbuchhaltung
- 🍴 Personalwirtschaft

Die Themenfelder können im Selbststudium vertieft werden. Dazu stehen auf der Lernplattform Lektionen, Tests, Chats und Glossare zur Verfügung.

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung und Berufspraxis

Zielgruppe: Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie



**Angebote für
Auszubildende**

GASTRO Onlinetraining

Zur Vertiefung der Ausbildungsinhalte von Köchen und Hotelfachleuten

Datum	Dauer	Preis
jederzeit möglich	10 Monate Nutzungsdauer	399 € oder 39,90 € monatlich

Beschreibung

Das GASTRO Onlinetraining bietet Auszubildenden zum Koch und Hotelfachmann die Möglichkeit, parallel zum Berufsschulunterricht und in Anlehnung an die Ausbildungsverordnung, theoretische Ausbildungsinhalte im Selbststudium zu vertiefen. Besonders geeignet ist die Plattform zur gezielten Vorbereitung auf die Abschlussprüfung. Quereinsteiger, die über ausreichende Berufspraxis verfügen, können sich durch das Programm ideal auf die Externen-Prüfung vor der zuständigen Industrie- und Handelskammer vorbereiten.

Inhalte

- 📌 Kontrollfragen
- 📌 Musterlösungen
- 📌 Situationsbezogene Aufgaben
- 📌 Statistiken zur Dokumentation des Lernerfolges
- 📌 Lernvideos
- 📌 Fachbuch

Zu den Inhalten gehören Themen wie: Hygiene, Beratung und Verkauf, Service, Getränkekunde, Arbeitsrecht, Fachrechnen, Warenwirtschaft, Marketing, Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Küchentechnik

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Auszubildende im Gastgewerbe, die Inhalte der Berufsschule vertiefen möchten, Quereinsteiger, die die Zulassungsvoraussetzungen zur Abschlussprüfung erfüllen



Berufsbegleitend & praxisnah

TOP-Ausbildungsprogramm für das Gastgewerbe

Seit Jahren sind die Ausbildungszahlen im Gastgewerbe rückläufig. Auf Nachwuchssorgen muss mit kreativen Mitteln reagiert werden, denn junge Menschen suchen heute attraktive Arbeitgeber, die Perspektiven bieten. Eine TOP-Ausbildung kann sichergestellt werden, wenn schon während der Ausbildungszeit die Möglichkeit der beruflichen Spezialisierung geboten wird. Die IHK-Zertifikatslehrgänge Professioneller Service, Trends in der Getränkewelt und Moderne Küchenwerkstatt bieten jungen Menschen eine Perspektive und bereiten auf zukünftige Herausforderungen vor.

Die Seminare werden als praxisnahe Workshops angeboten mit dem Ziel, Arbeitsaufträge in den Ausbildungsbetrieben eigenverantwortlich und selbständig umzusetzen.

Schauen Sie sich die Seminarbeschreibungen der Module an:

Modul 1: Professioneller Service	Seite 11
Modul 2: Trends in der Getränkewelt	Seite 12
Modul 3: Moderne Küchenwerkstatt	Seite

Prüfungsvorbereitung für Hotelfachleute

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer:	09.00 Uhr –	24 UE	299 €
17. – 19.02.20	16.30 Uhr		
14. – 16.04.20			
Winter:			
12. – 14.10.20			

Beschreibung

Zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden praktische und theoretische Inhalte der Ausbildung vertieft. Die Prüflinge können ihre Fähigkeiten testen und gemeinsam mit dem Referenten Defizite herausarbeiten und ausgleichen. Die Prüfungsabläufe werden simuliert, so dass der Prüfling einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommt.

Inhalte

- Erstellen von Geschäftsbriefen
- Werbemittel
- Erfolgskontrollen
- Verkaufsgespräche
- Veranstaltungsplanung
- Menükartengestaltung
- Getränkekunde
- Klassisches Eindecken

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Auszubildende Hotelfach

Prüfungsvorbereitung für Köche

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer:	09.00 Uhr –	24 UE	380 €
20. – 21.02.20	16.30 Uhr		
und 28.05.20			
Winter:			
22. – 23.10.20			
und 15.12.20			

Beschreibung

Zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden praktische und theoretische Inhalte der Ausbildung vertieft. Die Prüflinge können ihre Fähigkeiten testen und gemeinsam mit dem Referenten Defizite herausarbeiten und ausgleichen. Die Prüfungsabläufe werden simuliert, so dass der Prüfling einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommt.

Inhalte

- Warenanforderung
- Menüausarbeitung
- Herstellung von Suppen und Saucen
- Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten
- Gastorientiertes Gespräch
- Kochen unter Prüfungsbedingungen
- einfache Desserts

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Auszubildende zum Koch

Prüfungsvorbereitung für Restaurantfachleute

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer: 18. – 20.02.20 15. – 17.04.20	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	24 UE	380 €
Winter: 13. – 15.10.20			

Beschreibung

Zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden praktische und theoretische Inhalte der Ausbildung vertieft. Die Prüflinge können ihre Fähigkeiten testen und gemeinsam mit dem Referenten Defizite herausarbeiten und ausgleichen. Die Prüfungsabläufe werden simuliert, so dass der Prüfling einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommt.

Inhalte

- ☛ Menükartengestaltung
- ☛ Menüerstellung mit begleitenden Getränken
- ☛ Erstellen von Ablaufplänen und Checklisten
- ☛ Verkaufsgespräche
- ☛ Flambieren
- ☛ Tranchieren
- ☛ Filetieren
- ☛ Klassisches Eindecken

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Auszubildende Restaurantfach

Fördermöglichkeiten

47

Förderung nach dem 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

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

**Gastronomisches Bildungs-
zentrum Koblenz e. V.**

**Akademie für Ernährung
und Kulinarik**

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-32
kontakt@gbz-koblenz.de
www.gbz-koblenz.de

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas,
Geschäftsführerin

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Die Akademie für Ernährung und Kulinarik ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ).

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit 30 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 drei Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Deutsche Wein- und Sommelierschule, die Akademie für Ernährung und Kulinarik sowie die Hotelmanagement-Akademie.

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.