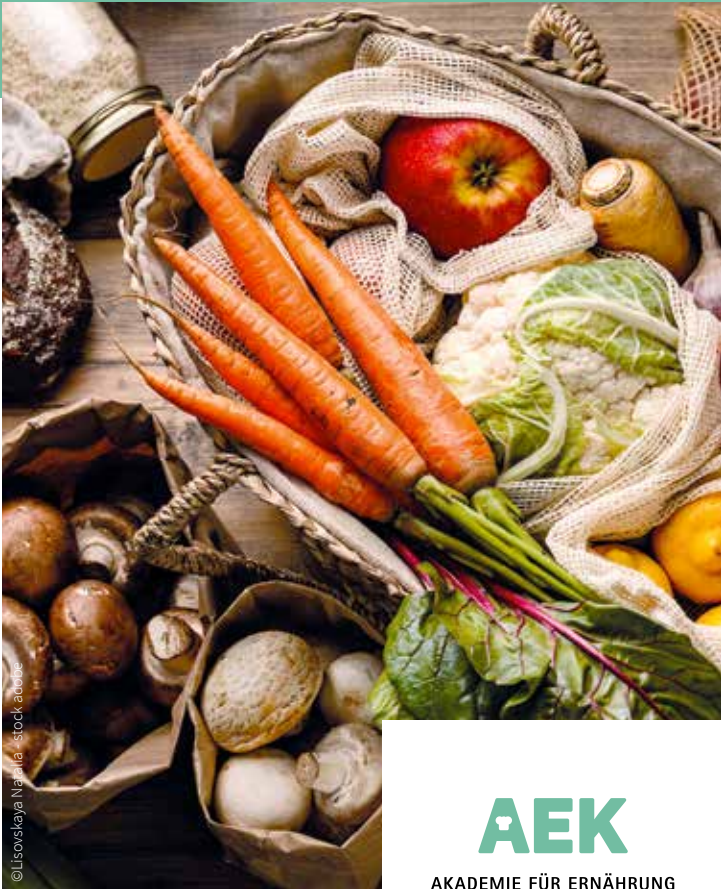


Seminarangebot 2022

Genuss gestalten statt
Kalorien verwalten



©Lisovskaya Natalia - stock photo

AEK

AKADEMIE FÜR ERNÄHRUNG
UND KULINARIK

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Inhalt

- 4 Geprüfte/-r Küchenmeister/-in
- 5 Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin
- 6 Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)
- 8 Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)
- 10 Pâtissier/Pâtissière (IHK)
- 12 Teamleiter/-in Hospitality (IHK)
- 14 Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)
- 16 Diätverpflegungshelfer/-in (IHK)
- 17 Moderne Küchenwerkstatt (IHK)
- 18 Professioneller Service (IHK)
- 20 Crashkurs Diätetik
- 21 Die moderne Heimküche
- 22 Die Vielfalt der Gewürze
- 23 Housekeeping – Prozesse definieren und optimieren
- 24 Rechnungswesen in Vorbereitung auf den Lehrgang zum/zur Geprüften Küchenmeister/-in
- 25 Lebensmittelunverträglichkeiten
- 26 Nachhaltigkeit in der Küche
- 27 Notfall- und Krisenmanagement in lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- 28 Vegetarische und vegane Küche
- 29 Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
- 30 Lebensmittel unter der Lupe – Online-Seminarreihe
- 32 TOP-Ausbildungsprogramm für das Gastgewerbe
- 33 GASTRO Onlinetraining
- 34 Prüfungsvorbereitung für Ausbildungsberufe im Hotel- und Restaurantfach
- 35 Prüfungsvorbereitung für Köche/Köchinnen
- 38 Fördermöglichkeiten

**Ansprechpersonen und weitere Informationen
finden Sie unter www.gbz-koblenz.de**



facebook.com/GBZKoblenz



[@gastronomischesbildungszentrum](https://instagram.com/@gastronomischesbildungszentrum)

Betriebswirt/-in



Weiterbildung

Fachwirt/-in und Meister/-in

z.B. Gepr. Küchenmeister/-in,
Gepr. Sommeliermeister/-in,
Gepr. Veranstaltungsfachwirt/-in



Weiterbildung

Fachberater/-in

z.B. Gepr. Diätkoch/-köchin, Gepr. Sommelier/Sommelière,
Gepr. Fachberater/-in Hotellerie und Gastronomie



Weiterbildung

Ausbildung

z.B. Koch/Köchin,
Restaurantfachleute

Berufspraxis ↑

Geprüfte/-r Küchenmeister/-in

Bachelor
Niveau

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
17.01. – 26.04.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	468 UE	4.690 € zzgl. Prüfungs- gebühren & 300 € Prüfungs- training

Beschreibung

Der/die Küchenmeister/-in hat in Hotellerie und Gastronomie die Verantwortung für die Organisation des Küchenbetriebes und die Führung der Mitarbeitenden. Er/sie 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/-in beschäftigt zu werden.

Inhalte

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

inkl. Onlinetraining

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung, zzgl. dreijähriger Berufspraxis

Zielgruppe: Mitarbeitende der Küche

Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung

inkl. Onlinetraining und begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
19.09.2022 – 29.04.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	280 UE Präsenz 120 UE Online	3.200 € /2.800 € (Mitglieder/-innen VKK/VDAB), 70 € Urkunde DGE

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

Beschreibung

Im Rahmen dieser Qualifikation werden den Teilnehmenden besondere Kompetenzen für die eigenverantwortliche Arbeit in der Diätküche vermittelt. Ein/-e Diätkoch/-köchin muss die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit kennen und die verschiedenen Lebenswelten in die tägliche Arbeit einbeziehen. Er/sie ist nicht mehr ausschließlich für die Versorgung der Diätpatienten/-patientinnen zuständig, sondern hat auch Verantwortung in den Bereichen: Küchenorganisation, Mitarbeitendenschulung 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 Teilnehmenden digital zur Verfügung.

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder Hauswirtschafter/-in, zzgl. Berufspraxis

Zielgruppe: Mitarbeitende aus den Bereichen Küche/Hauswirtschaft

Dozenten: siehe Seminarplan

Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)

NEUER
LEHRGANG

Hygienestrategien planen und umsetzen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Lehrgang 1/2022	jeweils	12 Wochen	1.340 €
Start: 22.2.22	dienstags		zzgl.
Prüfung: 10.5.22	ab 17.00 Uhr		Prüfung 150 €

Lehrgang 2/2022

Start: 24.05.22

Prüfung: 09.08.22

Lehrgang 3/2022

Start: 20.09.22

Prüfung: 06.12.22

Beschreibung

Mehr denn je sind Unternehmen auf Experten/-innen angewiesen, die Hygienestrategien entwickeln und umsetzen sowie neue Prozesse implementieren können. Dazu werden oft Mitarbeitende von der Geschäftsführung zu Hygienebeauftragten bestimmt und sind verantwortlich für die Umsetzung entsprechender Konzepte. Die Erfüllung dieser Aufgabe ist im Wesentlichen daran gebunden, dass gesetzliche Bestimmungen bekannt sind, Gefahrenanalysen erstellt und Lenkungsmaßnahmen überwacht werden können.

Die Seminarthemen werden im Rahmen von Live-Online-Trainings und Studienbriefen vermittelt. Durch die Bearbeitung von Fallstudien wenden Teilnehmenden schon während der Weiterbildung umfangreiche Inhalte praxisbezogen an. Die Qualifikation ist thematisch in 11 Module gegliedert und wird berufsbegleitend durchgeführt. Reisen sind im Rahmen dieses Kurses nicht notwendig.

Dauer:

Live-Online-Training	32 UE
Projektarbeiten	14 UE
Lernbriefe	10 UE

Die Dauer des Live-Online-Trainings liegt zwischen 60 und 180 Minuten pro Veranstaltung.

Inhalte

Modul

- 1 Eigenschaften von Lebensmitteln
- 2 Lebensmittelmikrobiologie
- 3 Hygiene Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- 4 Recht
- 5 Kennzeichnung
- 6 Betriebliche Eigenkontrolle, Dokumentation
- 7 Havarieplan, Krisenmanagement
- 8 Anforderung an Lagerung
- 9 Nachhaltigkeit in der Abfallwirtschaft
- 10 Reinigung und Desinfektion
- 11 HACCP – Gefahren- und Risikoanalyse
- 12 Zertifikatsprüfung

Präsenz- und Onlinephasen ergänzen sich in idealer Weise. Den Teilnehmenden stehen Lektionen, Übungen, Situationsaufgaben und regelmäßige Tutorien zur Verfügung, um die Selbstlernphasen effektiv zu gestalten.

Ziel

Die Teilnehmenden erhalten umfangreiches Basiswissen, um Hygienestandards einzuführen, umzusetzen und zu überwachen. Durch ihre Kenntnisse im Bereich der Risikoanalyse, sind die Absolventen in der Lage, individuelle Hygienerichtlinien für das eigene Unternehmen zu erstellen und zu dokumentieren.

Die Weiterbildung schließt mit einer IHK-Zertifikatsprüfung ab.

Ein gemeinsames Bildungsangebot der Kooperationspartner GBZ und ICA

Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)

Zertifikatslehrgang

inkl. Onlinetraining & begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
21.11.2022 – 04.04.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	64 UE Präsenz 50 UE Online	1.840 € 1.650 € (Mitglied VKK/VDAB)

Beschreibung

Das Thema Essen und Trinken spielt für Verbraucher/-innen 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 Mitarbeitenden aus Gesundheitseinrichtungen umfangreiches Wissen geboten, um zukünftig kompetent auf Ernährungsfragen von Kunden/-innen und Patienten/-innen 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 21. – 22.11.2022

Modul 2

Live-Online-Training 09. – 10.01.2023

Modul 3

Live-Online-Training 13. – 14.02.2023

Modul 4

Präsenzphase 03. – 04.04.2023

Live-Online-Trainings und Onlinephasen ergänzen sich in idealer Weise. Den Teilnehmenden 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/-innen, Pflegekräfte, Hauswirtschaftskräfte

Pâtissier/Pâtissière (IHK)

Zertifikatslehrgang zur Qualifikation für das Arbeiten
in der Pâtisserie

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
siehe unten	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	72 UE	1.800 €

Beschreibung

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

Termine

Frühjahr

Modul 1: 09.05. – 13.05.2022

Modul 2: 16.05. – 19.05.2022

Herbst

Modul 1: 10.10. – 12.10.2022

Modul 2: 07.11. – 09.11.2022

Modul 3: 28.11. – 30.11.2022

Sommer

Modul 1: 08.08. – 10.08.2022

Modul 2: 29.08. – 31.08.2022

Modul 3: 26.09. – 28.09.2022

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung

Zielgruppe: Köche/Köchinnen, Konditoren/-innen, Quereinsteiger/-innen



Inhalte

Tag	Thema	Dozent
1 + 2	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Fruchtige Desserts ☛ Fruchtige Pralinen, Petit fours und kleine Kuchen 	Holger Stehr
3	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Brot und Brötchen backen, Marmelade, Chutney, Kompotts 	Detlev Ueter
4 + 5	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Schokolade und Pralinen ☛ Schokolade und Dessert 	Detlev Ueter
6	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Desserts aus Kräutern 	Detlev Ueter
7 + 8	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Zucker und Spezialtorten ☛ Zucker, Marzipan und Dekoration 	Bernd Siefert
	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Prüfung 	Holger Stehr, Detlev Ueter

Teamleiter/-in Hospitality (IHK)

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
05.05. – 07.07.22	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	32 UE Präsenz 18 UE Online	1.290 €

Prüfung: Zeit-
raum 20.07.
– 31.10.22

Beschreibung

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

Termine

Modul 1 + 2: 05. – 06-05.2022

Modul 3 + 4: Online

Modul 5 + 6: 06. – 07.07.2022

Inhalte

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| ☛ Betriebliches Rechnungswesen | ☛ Führungskompetenzen |
| ☛ Kalkulation | ☛ Teamführung |
| ☛ Branchenspezifische Kennzahlen | ☛ Mitarbeitendenmotivation |
| ☛ Personalplanung | ☛ Zielplanung |
| ☛ Professionelle Gesprächsführung | ☛ Konfliktmanagement |
| | ☛ Umgang mit Stressfaktoren |
| | ☛ Praxistraining |

Seminarmethoden und -technik

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

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang für Führungskräfte
aus der Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
11.06. – 22.06.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	264 UE Präsenz 120 UE Online 160 UE Projektarbeit	3.550 € zzgl. 150 € Prüfungs- gebühren 1. Semester, 250 € Prüfungs- gebühren 2. Semester

Beschreibung

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

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

Damit die Seminarinhalte einen direkten Bezug zur Berufspraxis darstellen, arbeiten die Teilnehmenden 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 Teilnehmenden auf verschiedene unternehmerische Szenarien reagieren und diese gewinnbringend lösen.

Seminarmethoden und -technik

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





Inhalte

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

Die Seminarunterlagen stehen den Teilnehmenden digital zur Verfügung.

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

Zielgruppe Führungskräfte und deren Stellvertreter/-innen aus Cateringunternehmen und Gemeinschaftsverpflegung, Köche/Köchinnen, Hauswirtschafter/-innen, Diätassistenten/-innen

Diätverpflegungshelfer/-in (IHK)

Zertifikatslehrgang für Einsteiger/-innen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
14.11. – 24.11.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	72 UE	1.300 € 1.200 € (Mitglied VKK/VDAB)

Beschreibung

An Mitarbeitende 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 Teilnehmenden wichtige Grundkenntnisse zu ernährungsabhängigen Erkrankungen und Sonderkostformen vermittelt. Diätverpflegungshelfer/-innen 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 Teilnehmenden ein IHK Zertifikat.

Inhalte

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

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende aus den Bereichen Küche/
Hauswirtschaft

Moderne Küchenwerkstatt (IHK)

Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
07.03. – 11.03.2022	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/-innen eine ideale Vorbereitung, um in einer unbekanntem Branchen beruflich durchzustarten.

Durch das Programm wird dem Teilnehmenden 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
- 🍴 Zubereitung von Süßspeisen
- 🍴 Vor- und Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Wild
- 🍴 Arbeiten in der Pâtisserie
- 🍴 Herstellung verschiedener Teige und Massen
- 🍴 Herstellung von Fonds und Saucen
- 🍴 Anrichteweise von Desserts
- 🍴 Verschiedene Kostformen
- 🍴 Vegetarische und vegane Gerichte
- 🍴 Menükunde
- 🍴 Erstellen einer Speisekarte

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
21.03. – 25.03.2022	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/-innen eine ideale Vorbereitung, um in einer unbekanntem Branchen beruflich durchzustarten.

Durch das Programm wird dem Teilnehmenden 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
- ☛ Grundkenntnisse der Serviermethoden

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

Seminare



Crashkurs Diätetik

Zur Auffrischung der fachlichen Kenntnisse

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
06.12. – 07.12.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	16 UE	350 € 300 € (Mitglied VKK/VDAB)

Beschreibung

Innerhalb dieses Intensivkurses können die Teilnehmenden ihr Fachwissen auffrischen. Die Seminarinhalte umfassen die Standard-Diäten der Krankenhausküche und orientieren sich an den wissenschaftlichen Leitlinien und Beratungsstandards der Fachgesellschaften. Für Diätköche/-köchinnen 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 (LEKuP) – Bedeutung für die Arbeit von Ernährungsfachkräften
- ☛ Lebensmittelunverträglichkeiten wie Histaminintoleranz und Fruktosemalabsorption
- ☛ Mangelernährung als Folge ausgewählter Krankheitsbilder

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende aus dem Fachbereich Diätetik

Die moderne Heimküche

Verpflegung in der Senioreneinrichtung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03.11.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	165 € 149 € (Mitglied VKK/VDAB)

Beschreibung

Dieses Seminar bietet den Teilnehmenden eine Übersicht zu geriatrischen Erkrankungen. Es wird deutlich, welchen Einfluss diese auf die täglichen Mahlzeiten haben. Gemeinsam werden Lösungsansätze erarbeitet, mit denen Mitarbeitende 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: Mitarbeitende aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Die Vielfalt der Gewürze

Mit innovativen und geschmacklichen Highlights punkten

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
17.10. – 18.10.2022	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 Mitbewerbenden 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: Mitarbeitende der Küche

Housekeeping – Prozesse definieren und optimieren

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
15.11.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	249 € 229 € (Mitglied VKK/VDAB)

Beschreibung

In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden 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 Teilnehmenden 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/-in, Ausbilder/-in

Rechnungswesen in Vorbereitung auf den Lehrgang zum/zur Geprüften Küchenmeister/-in

Basistraining zur Vorbereitung auf einen Lehrgang mit öffentlich-rechtlichem Abschluss

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
11.10. – 13.10.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	24 UE	395 €

Beschreibung

In Vorbereitung auf einen Lehrgang mit öffentlich-rechtlichem Abschluss, wie beispielsweise der/die Geprüfte/-r Küchenmeister/-in, 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/Absolventinnen 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: Teilnehmende, die eine Weiterbildung mit öffentlich-rechtlichem Abschluss anstreben.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Grundlagenseminar

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
19.10.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 € 145 € (Mitglied VKK/VDAB)

Beschreibung

Eine Lebensmittelallergie bzw. -unverträglichkeit ist für viele Patienten/Patientinnen 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: Mitarbeitende aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik



Nachhaltigkeit in der Küche

in Theorie und Praxis

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
10.11.2022	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, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung 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 Teilnehmenden 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: Mitarbeitende 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
30.09.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 € 145 € (Mitglied 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
- 👉 Verhalten der Verbraucher/-innen und der Mitarbeitenden
- 👉 Vorbeugende und vorbereitende Maßnahmen
- 👉 Aufbau eines Krisenmanagements
- 👉 Vorboten einer Krise erkennen
- 👉 Rückrufe (Vorgaben der EU-Basis-Verordnung 178/2002 und QMS 9001:2015, IFS, BRC, 22000)
- 👉 Produktbeobachtung mit Risikoabschätzung und Ableitung von Maßnahmen
- 👉 Umgang mit Medien und Presse
- 👉 Rechtliche Grundlagen
- 👉 Checkliste für Krisen

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, handlungsorientiertes Lernen, Diskussion, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende aus der Gemeinschaftsverpflegung

Vegetarische und vegane Küche

Praxisseminar für Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
15.03.2022	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	8 UE	159 €

Beschreibung

Um auf Kundenwünsche mit einem kreativen Angebot reagieren zu können, ist es für Köche/Köchinnen 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 Teilnehmenden 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 Sterngastronomie

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Köche/Köchinnen, Auszubildende, Quereinsteiger/-innen

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Onlinetraining mit reduzierter Präsenzzeit

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
September 2022	09.00 Uhr – 18.00 Uhr	240 UE	2.100 € zzgl. Prüfungs- gebühren 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/zur Küchenmeister/-in, Sommeliermeister/-in oder Barmeister/-in.

Inhalte

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

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: Mitarbeitende aus Gastronomie und Hotellerie

Lebensmittel unter der Lupe

LIVE-
ONLINE-TRAINING

Online-Seminarreihe

Was steckt eigentlich genau in den Dingen, die wir tagtäglich konsumieren? Fachleute und Verbraucher/-innen haben zahlreiche Informationsquellen, aber wie zuverlässig sind die eigentlich? Unabhängig von Interessensverbänden, basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und Studien, gibt die Online-Seminarreihe eine Übersicht zu Ess-Trends, informiert zu Ernährungsfragen und klärt über Mythen auf.

Alles so schön bunt hier!

Inhalt:

- ☛ Zusatzstoffe in Lebensmitteln
- ☛ Eigenschaften von Zusatzstoffen
- ☛ Zusatzstoffe als Konservierungsstoff
- ☛ Zusatzstoffe als Geschmacksträger
- ☛ Eigenschaften von Zusatzstoffen im Herstellungsprozess von Lebensmitteln
- ☛ Deklaration
- ☛ Versteckter Zucker in Lebensmitteln

Datum	Uhrzeit	Preis
17.03.2022	17.00 Uhr – 19.30 Uhr	39 €

Zucker – Total raffiniert!

Inhalt:

- 🍷 Zucker und Zuckeraustauschstoffe
- 🍷 Zuckerprodukte
- 🍷 Eigenschaften der verschiedenen Zuckerarten
- 🍷 Eigenschaften von Zucker im Herstellungsprozess
- 🍷 Einsatz von Zuckerersatzstoffen in der Ernährung
- 🍷 Lebensmittelrecht

Datum	Uhrzeit	Preis
23.06.2022	17.00 Uhr – 19.30 Uhr	39 €

Mangelernährung im Schlaraffenland?

Inhalt:

- 🍷 Diagnose
- 🍷 Mangelernährung und Übergewicht
- 🍷 Mangelernährung von verschiedenen Zielgruppen
- 🍷 Prävention der Mangelernährung
- 🍷 Wirkung von Vitaminen und Mineralstoffen
- 🍷 Qualitative und quantitative Mangelernährung
- 🍷 Strategien zur Vermeidung von Mangelernährung

Datum	Uhrzeit	Preis
29.09.2022	17.00 Uhr – 19.30 Uhr	39 €

VEGANE Ernährung: Top oder Flop?

Inhalt:

- 🍷 Definition verschiedener Kostformen
- 🍷 Lebensanschauung und Ernährungskonzept
- 🍷 Defizitäre Nährstoffe
- 🍷 Risiken minimieren – Defizite ausgleichen
- 🍷 Vor- und Nachteile einer veganen Ernährung in der Gegenüberstellung

Datum	Uhrzeit	Preis
24.11.2022	17.00 Uhr – 19.30 Uhr	39 €



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 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:

Workshop 1: Professioneller Service	Seite 18
Workshop 2: Moderne Küchenwerkstatt	Seite 17

Die Veranstaltungen sind ebenfalls geeignet, um Quereinsteiger/-innen eine berufliche Perspektive zu bieten und dem Fachkräftemangel entgegen zu steuern.

GASTRO Onlinetraining

Zur Vertiefung der Ausbildungsinhalte von Köchen/Köchinnen und Hotelfachleuten

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

Beschreibung

Das GASTRO Onlinetraining bietet Auszubildenden zum/ zur Koch/Köchin und Hotelfachmann/-frau 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/-innen, 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/-innen, die die Zulassungsvoraussetzungen zur Abschlussprüfung erfüllen

Prüfungsvorbereitung für Ausbildungsberufe im Hotel- und Restaurantfach

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer: Kurs 1: 22. – 24.02.2022 Kurs 2: 20. – 22.04.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	24 UE	350 €
Winter: 18. – 20.10.2022			

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 die Prüflinge einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommen.

Inhalte

- Erstellen von Geschäftsbriefen
- Werbemittel
- Erfolgskontrollen
- Verkaufsgespräche
- Veranstaltungsplanung
- Menükartengestaltung
- Getränkerekunde
- Klassisches Eindecken
- Menüerstellung mit begleitenden Getränken
- Erstellen von Ablaufplänen und Checklisten
- Flambieren
- Tranchieren
- Filetieren

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Azubildende zum/zur Hotelfachmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau

Prüfungsvorbereitung für Köche/Köchinnen

Fachwissen auf dem Prüfstand

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer: 21. – 22.02. und 30.05.2022	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	24 UE	380 €
Winter: 19. – 20.10. und 12.12.2022			

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 die Prüflinge einen Eindruck von den Abläufen der Abschlussprüfung bekommen.

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/zur Koch/Köchin

Starke Partner: Ueter & Herbs

Smartes Kochen, purer Geschmack



Praxisseminare die Ihnen in diesem Programmheft fehlen, finden Sie vielleicht bei Detlev Ueter, erfahrener Trainer, Küchenchef, Fachbuchautor, Kräuterexperte und Genießer. Er beherrscht das Repertoire der klassischen und der gehobenen Küche. Sein Prinzip: „Mit handwerklichem Können eine feine, gut gemachte und regionale Küche präsentieren, auf die jeder Appetit hat“. Dabei sind ihm Kräuter und Gewürze in Verbindung mit natürlichen Zutaten eine Herzensangelegenheit. Das ganzheitliche und nachhaltige Denken wird nicht nur in der Tierverarbeitung „Nose to tail“ deutlich, sondern auch gelebt bei „Leaf to Root“.

- 🍷 Praxistrainings
- 🍷 Küchencoaching
- 🍷 Produktentwicklung
- 🍷 Kochevents

Kontakt

Ueter & Herbs
Otto-Balzer-Straße 20
56130 Bad Ems
Tel.: 0170/3468326
detlev@ueter.de
www.ueterandherbs.de



Starke Partner: ICA Academy

Perspektiven und Chancen durch Fernlernen



INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY

Die **Fernlehrgänge** unseres Kooperationspartners sind der perfekte Weg für Ihre Karriere in der Foodservice-Branche. Der Bildungsweg steht jedermann offen: vom Nachwuchstalent bis zum/zur Manager/-in und ist auch für Quereinsteiger/-innen ideal geeignet, um durchzustarten. Mit Spaß am Lernen und vor allem einem nachhaltigen Konzept. Trainieren Sie auf den Punkt die gewünschte Kompetenz.

- 🍷 Kaufmännische/-r Betriebsleiter/-in (IHK)
- 🍷 Kaufmännische/-r Bereichsleiter/-in (IHK)
- 🍷 Teamleiter/-in Gastronomie (IHK)
- 🍷 Prozessmanager/-in (IHK)

Kontakt

ICA Academy
Lehrgangsberatung: 0281 4055827
academy@institute-culinary.de
www.ica-germany.com



Fördermöglichkeiten

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/-innen und Existenzgründer/-innen. 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 Bildungszentrums 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.

Bewusst hat sich das GBZ Koblenz dazu entschieden, in der AEK die handwerklichen und betriebswirtschaftlichen Angebote sowie die Themen Kochen und Ernährung zusammenzuführen, um damit den unzähligen Einsatzbereichen von Köchen/Köchinnen, deren Schnittmenge und Differenzen gerecht zu werden.

Die Unterschiede von Großküche zu Sternegastronomie sowie zwischen Ernährungsberater/-innen und Köchen/Köchinnen können im gemeinsamen Lernen zum entscheidenden Wissensvorsprung werden, der den Erfolg maßgeblich mit beeinflusst.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. 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.