

# Seminarangebot 2023

---



**BETRIEBSWIRTSCHAFT & MANAGEMENT**



**KÜCHE & SERVICE**



**SPEZIELLE ERNÄHRUNG & DIÄTETIK**



**IHK**

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

# Inhalt

---

## BETRIEBSWIRTSCHAFT & MANAGEMENT

### Höhere Berufsbildung

- 7 Hotelbetriebswirt/-in (IHK)
- 8 Coming Soon: Fernstudium  
Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK

### Zertifikatslehrgänge

- 10 Eventmanager/-in (IHK)
- 12 Tourismusmanager/-in (IHK)

### Tagesseminare

- 13 Frontoffice Experte/Expertin
- 14 Social Media Workshop
- 15 Konfliktmanagement

## KÜCHE & SERVICE

### Höhere Berufsbildung

- 17 Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK

### Zertifikatslehrgänge

- 18 Pâtissier/Pâtissière (IHK)
- 20 Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)
- 22 Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)
- 24 Teamleiter/-in Hospitality (IHK)
- 26 Moderne Küchenwerkstatt (IHK)

## Folgen Sie uns!



[facebook.com/GBZKoblenz](https://facebook.com/GBZKoblenz)



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

## **Tagesseminare**

- 27 Vegetarische und vegane Küche
- 28 Kreativ und trendig präsentiert –  
Kulinarisches in Gläsern und alternativen Materialien
- 29 Die Vielfalt der Gewürze
- 30 Nachhaltigkeit in der Küche
- 31 Notfall- und Krisenmanagement in  
lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- 32 GASTRO Onlinetraining
- 33 Mit Überzeugung verkaufen
- 34 Prüfungsvorbereitung für Köche/Köchinnen
- 35 Prüfungsvorbereitung für Ausbildungsberufe im  
Hotel- und Restaurantfach

## **SPEZIELLE ERNÄHRUNG & DIÄTETIK**

### **Höhere Berufsbildung**

- 37 Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin IHK

### **Zertifikatslehrgänge**

- 38 Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)
- 40 Diätverpflegungshelfer/-in (IHK)

### **Tagesseminare**

- 41 Lebensmittelunverträglichkeiten
- 42 Crashkurs Diätetik
- 43 Die moderne Heimküche

## **WEITERE INFORMATIONEN**

- 44 Das Angebot der Deutschen Wein- und Sommelierschule
- 45 Das Angebot der IHK-Akademie Koblenz
- 46 Fördermöglichkeiten

# Wir sind für Sie da!

---

## Beratung & Buchung



### **Melanie Vogel**

---

Seminarorganisation

☎ 0261 30489-43

✉ vogel@gbz-koblenz.de



### **Petra Schulz**

---

Beratung, Personalentwicklung & Vertrieb

☎ 0261 30489-40

✉ schulz@gbz-koblenz.de



### **Ester Pauly**

---

Bereichsleiterin

☎ 0261 30489-14

✉ pauly@gbz-koblenz.de

# Betriebswirte/ Betriebswirtinnen

---



Weiterbildung

# Fachwirte/Fachwirtinnen und Meister/Meisterinnen

---



Weiterbildung

# Fachberater/Fachberaterinnen

---



Weiterbildung

# Ausbildung

---

Berufspraxis ↑

**BETRIEBSWIRTSCHAFT  
& MANAGEMENT**



# Hotelbetriebswirt/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
09.10.2023 - 10.12.2024	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	360 UE Präsenz	4.990 € inkl. Prüfungs- gebühren
Prüfung: 13./14.01.2025		120 UE Online	

## Beschreibung

Die Gastrobranche bietet für motivierte Mitarbeitende beste Aufstiegschancen. Neue Hotelkonzepte, wachsende Buchungszahlen und hohe Ansprüche der Gäste tragen dazu bei, dass qualifizierte Fachkräfte gesucht werden. Um in der Hotellerie erfolgreich zu sein, zählen organisatorische und betriebswirtschaftliche Kenntnisse zu wesentlichen Fähigkeiten, um Gäste aus zahlreichen Kulturkreisen der Welt zufriedenzustellen. Innerhalb der Weiterbildung werden Kompetenzen entwickelt, um die anfallenden Aufgaben im Bereich Hotelmanagement zukünftig erfolgreich erfüllen zu können. Unsere Dozierenden verfügen über jahrelange Praxiserfahrung und geben im Seminarverlauf Einblicke hinter die Kulissen der Branche. Das Zertifikat Hotelbetriebswirt/-in (IHK) findet in zahlreichen Branchen hohe Anerkennung.

## Inhalte

- ★ Marketing
- ★ Unternehmensführung
- ★ Personalmanagement
- ★ Finanzwesen
- ★ Recht
- ★ Projektmanagement
- ★ Leadership und Motivation
- ★ Yield Management
- ★ Kommunikation
- ★ Distribution

**Zulassungsvoraussetzungen:** Abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe

**Zielgruppe:** Mitarbeitende mit Berufserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Coming Soon - Fernstudium: Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK

---

Datum	Dauer	Preis
Frühjahr 2023	16 Monate	3.790 €

## Beschreibung

Als Veranstaltungsfachwirt / Veranstaltungsfachwirtin haben Sie ein fundiertes Wissen in der Konzeption und Organisation von Veranstaltungen unterschiedlicher Größe und Ausrichtung – sei es selbstständig oder angestellt in einem Unternehmen der Veranstaltungswirtschaft. Sie sind in der Lage, eine Veranstaltung von der Idee bis zu Abrechnung und Nachbereitung zu begleiten: Sie erstellen kreative Konzepte, die Ihre Kunden glücklich machen, finden geeignete Räumlichkeiten, denken an Ausstattung und Barrierefreiheit, haben Parkplätze und Sicherheitsaspekte im Blick. Sie beauftragen externe Dienstleister oder setzen eigenes Personal ein. Veranstaltungsmarketing und Finanzplanung gehören für Sie genauso dazu wie gute Öffentlichkeitsarbeit.

- ★ VWL/BWL
- ★ Rechnungswesen
- ★ Recht und Steuern
- ★ Unternehmensführung
- ★ Analysieren von Märkten/Definieren von Marktchancen
- ★ Konzipieren von Veranstaltungsprojekten
- ★ Planen, Vorbereiten, Durchführen und Nachbereiten von Veranstaltungen
- ★ Akquisition von Kunden, kundenorientierte Vermarktung von Veranstaltungen
- ★ Führung und Zusammenarbeit
- ★ Übungsklausuren

**Zulassungsvoraussetzungen:** Teilnehmende mit einschlägigen Vorkenntnissen, z.B.: Eventmanager/-innen (IHK), Hotelbetriebswirte/-innen (IHK) oder Verkaufsfachleute

**Zielgruppe:** Eventmanager/-innen, Hotelbetriebswirte/-innen, Verkaufsfachleute oder vergleichbare Qualifikationen



# Eventmanager/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
16.10.2023 - 21.02.2024	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	104 UE	2.100 €
Modul 1: 16.10. – 17.10.2023		Modul 4: 08.01. – 09.01.2024	
Modul 2: 06.11. – 07.11.2023		Modul 5: 29.01. – 30.01.2024	
Modul 3: 04.12. – 05.12.2023		Modul 6: 19.02. – 21.02.2024	

## Beschreibung

Veranstaltungen professionell planen und durchzuführen zählt zu den Paradedisziplinen eines erfolgreichen Eventmanagers. Die Teilnehmenden lernen, wie sie erfolgreiche Veranstaltungen umsetzen. Von der betriebswirtschaftlichen Planung, über die innovative Vermarktung, bis hin zur Nachbereitung von Veranstaltungen werden die Teilnehmenden praxisorientiert geschult und entwickeln sich so zu echten Event-Experten.



## Inhalte

- ★ Betriebswirtschaftliches Grundwissen
- ★ Grundlagen des Marketings inkl. Markenversprechen
- ★ Analyse von Märkten und Definieren von Marktchancen
- ★ Kommunikation in sozialen Netzwerken
- ★ Social-Media Events konzipieren und umsetzen
- ★ Entwicklungstrends und Perspektiven im Eventmanagement
- ★ Veranstaltungsformate kennenlernen wie Barcamp und World Café
- ★ Entwickeln von Marketingstrategien
- ★ Projektmanagement: von der Planung bis zur Nachbereitung
- ★ Rechtliche Grundlagen im Eventmanagement: Genehmigungen, Vertragsgestaltung, Abgaben
- ★ Beschaffung von Produkten und Dienstleistungen
- ★ Planen und Einsetzen von Technik, Mitarbeitern und Dienstleistern
- ★ Kompetenz und Sicherheit im Auftreten
- ★ Moderationstechniken erlernen und einsetzen können
- ★ Problemstellungen erkennen und erfolgreich moderieren
- ★ Zielorientierte Steuerung von Teams und Projektgruppen

**Zulassungsvoraussetzungen:** Abgeschlossene Berufsausbildung, Berufspraxis

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus dem Veranstaltungsbereich und der Gastroszene



# Tourismusmanager/-in (IHK)

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
13.11.2023 - 20.02.2024	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	80 UE	1.890 €
Modul 1 13.11. – 15.11.2023		Modul 3 15.01. – 17.01.2024	
Modul 2 12.12. – 14.12.2023		Modul 4 19.02. – 20.02.2024	

## Beschreibung

In diesem Zertifikatslehrgang lernen Sie alles von den Grundlagen des Tourismus über die unterschiedlichen Zielgruppen bis hin zur innovativen Produktentwicklung. Wie betreibe ich erfolgreiche Presse- und Öffentlichkeitsarbeit und wie gehe ich mit Reklamationen um? Wie funktioniert Tourismusmarketing – auch im Online-Bereich? Der Lehrgang ist modular aufgebaut und bietet so das Handwerkszeug für ein professionelles und modernes Destinationsmanagement.

## Inhalte

- ★ Grundlagen des Destinationsmanagements
- ★ Kennzahlen und Finanzierung im Destinationsmanagement
- ★ Produktentwicklung im Tourismus
- ★ Tourismusmarketing
- ★ Mitarbeitendenmotivation
- ★ Zielgruppe Tagestouristen
- ★ Online-Marketing
- ★ Aktives Beschwerdemanagement
- ★ Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- ★ Moderationsmethoden

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeitende Tourist-Info, im Destinationsmanagement und bei kommunalen bzw. öffentlichen Trägern, die tiefere Einblicke in ihr Arbeitsfeld erhalten möchten

# Frontoffice Experte/Expertin

Kompakttraining für den Hotelpfing

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
24.-26.03.2023	09.00 Uhr –	24 UE	550 €
17.-19.11.2023	16.30 Uhr		

## Beschreibung

Die Visitenkarte des Hotels ist und bleibt die Rezeption. Hier laufen alle Serviceleistungen zusammen: Gäste- und Veranstaltungsinformationen, Check-in und Check-out oder das Buchen von Karten für ein Konzert, in dem es eigentlich keine freien Plätze mehr gibt. Sie besetzen als Mitarbeitender des Frontoffice eine zentrale Schlüsselstelle im Unternehmen und sind oft der erste und letzte Kontakt des Hotelgastes. Die passenden Softskills ermöglichen Ihnen in hektischen Situationen oder bei Reklamationen den Überblick zu behalten und souverän zu agieren. Eignen Sie sich zusätzlich umfangreiche digitale Kenntnisse an und trainieren den Einsatz von Reservierungsportalen sowie deren Abrechnung, den Check-in kontaktlos zu gestalten oder das PMS System mit seinen Funktionen und Schnittstellen.

## Inhalte

- ★ Grundlagen der Empfangs- & Reservierungsabteilung (Channel Management, Revenue Management & Yield Management)
- ★ Gastorientierte Ansprache
- ★ Check-in/Check-out
- ★ Cross- & Upselling
- ★ Reklamationen erfolgreich behandeln
- ★ Geschäftskorrespondenz (Angebote, Bestätigungen und Anschreiben)
- ★ Rollenspiele mit SIHOT PMS

**Zulassungsvoraussetzungen:** Abgeschlossene Berufsausbildung

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Social Media Workshop

Smartphone Fotografie & Video

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
18.04.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	185 €

## Beschreibung

Wenn Sie das Beste aus Ihrer Smartphone-Kamera herausholen wollen, sind Sie hier richtig. Lernen Sie wie Sie auf Ihren Social-Media-Kanälen mit professionellen Fotos und Videoclips begeistern können. Von der Aufnahme bis zur Bildbearbeitung am Handy, erhalten Sie umfangreiche Tipps und trainieren die einzelnen Arbeitsschritte. Alle Inhalte können unmittelbar in der Praxis angewendet werden. Machen Sie zukünftig mehr aus Ihren Internetauftritten und professionalisieren Sie Ihre Fähigkeiten.

## Inhalte

- ★ (Smartphone)Kameras und ihre Möglichkeiten
- ★ Grundlagen der Fotografie
- ★ Praxisübungen zum Videoschnitt
- ★ Perspektive & Bildsprache
- ★ Die besten Apps für die Foto- und Videobearbeitung
- ★ Timelapse und andere sexy Funktionen
- ★ Optimierung der Bildgestaltung
- ★ Instawalk
- ★ Five Shot Regel
- ★ Nützliches Equipment für das Handy
- ★ Fotos organisieren und teilen
- ★ Hochladen bei Social Media
- ★ Tipps & Tricks vom Profi
- ★ Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus Hotellerie und Gastronomie



# Konfliktmanagement

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
06.03.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	349 €

## Beschreibung

Das Erkennen von Konflikten und deren lösungsorientierte Bearbeitung ist eine wichtige Aufgabe, die eine erfolgreiche Führungspersönlichkeit auszeichnet. Jeder Konflikt hat eine Ursprungsgeschichte und eine Eigendynamik. Wenn der Konflikt ausbricht, ist häufig der ursächliche Zusammenhang nicht erkennbar. Die Teilnehmenden lernen Konflikte als Chance für Reflektion und Weiterentwicklung zu sehen, Konfliktpotentiale bei sich und anderen zu erkennen und hilfreiche Lösungsstrategien zu entwickeln.

## Inhalte

- ★ Was ist ein Konflikt?
- ★ Der Teufelskreis (Konfliktkreislauf)
- ★ Die neun Stufen der Konflikteskalation
- ★ Kommunikation in Konfliktsituationen
- ★ Selbstwahrnehmung und Persönlichkeit
- ★ Kommunikation zur Konfliktvermeidung
- ★ Vorbereiten und Durchführen von Konfliktgesprächen
- ★ Besprechung von Fallbeispielen und Übungen, lösungsorientierte Vorgehensweise
- ★ Konfliktmoderation in Arbeitsgruppen und Teams
- ★ Konfliktgespräche im Rollenspiel

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

**KÜCHE  
& SERVICE**



# Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK



Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung  
/ DQR 6

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
16.01. – 28.04.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	468 UE	4.690 € zzgl. Prüfungs- gebühren & 420 € Prüfungs- training

## Beschreibung

Um die berufliche Entwicklung als Koch oder Köchin optimal voranzubringen, bietet die Weiterbildung zum/ Küchenmeister/-in neue Perspektiven. Sie verfügen über eine mehrjährige Berufspraxis und möchten zukünftig verstärkt Verantwortung in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung übernehmen? In dieser Aufstiegsqualifikation lernen Sie ein Unternehmen wirtschaftlich zu führen, Mitarbeitende zu lenken, motivieren und weiterzuentwickeln, rechtliche Fragen einordnen zu können sowie Ihre Interessen gegenüber Geschäftspartnern und Vorgesetzten zu vertreten. Der Austausch mit Kollegen und Kolleginnen ist die Basis für Kompetenzentwicklung und garantiert Ihnen ein Netzwerk für Ihre Zukunft.

## Inhalte

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** Abgeschlossene Berufsausbildung, zzgl. dreijähriger Berufspraxis

**Zielgruppe:** Köche und Köchinnen aus Gastronomie und Betriebsverpflegung

# 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	1.850 €

## Beschreibung

Gäste schätzen die kulinarischen Köstlichkeiten zum Abschluss eines Menüs. Für engagierte Köche/Köchinnen bietet dieser Lehrgang ideale Grundlagen, um sich für die Pâtisserie zu qualifizieren. Neben speziellen Herstellungsverfahren wird auch der sichere Einsatz von Texturebern trainiert. Rund um das Thema Süßspeisen, Eis, Torten, Pralinen und Zuckerdekorationen lernen die Teilnehmenden Techniken kennen, um die eigene Perfektion voranzutreiben. Erfahrene Pâtissiers teilen ihr Wissen und bieten kreative Lösungen, um individuelle Erzeugnisse herstellen zu können. Es werden eigene Rezepturen entwickelt, die zukünftig profitabel genutzt werden können.

## Termine

### Frühjahr KOMPAKT

Modul 1: 06.02. – 10.02.2023

Modul 2: 13.02. – 16.02.2023

### Herbst

Modul 1: 09. – 11.10.2023

Modul 2: 23. – 25.10.2023

Modul 3: 13. – 15.11.2023

### Sommer

Modul 1: 07. – 09.08.2023

Modul 2: 28. – 30.08.2023

Modul 3: 18. – 20.09.2023

**Zulassungsvoraussetzungen:** Abgeschlossene Berufsausbildung

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



## Inhalte

Tag	Thema	Dozent
1 + 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>♥ Training von monochromen Dessert Designs in Theorie &amp; Praxis</li> <li>♥ Dekonstruktion am Beispiel eines Klassikers</li> <li>♥ Verwendung von Gemüse im Dessertbereich</li> <li>♥ Arbeiten mit Texturgebern</li> <li>♥ Vegane Desserts</li> </ul>	Mathieu Castex
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>♥ Brot und Brötchen backen</li> <li>♥ Marmelade, Chutney &amp; Kompotts</li> </ul>	Detlev Ueter
4 + 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>♥ Schokolade &amp; Pralinen</li> <li>♥ Schokolade &amp; Dessert</li> </ul>	Detlev Ueter
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>♥ Desserts aus Kräutern</li> </ul>	Detlev Ueter
7 + 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>♥ Zucker &amp; Spezialtorten</li> <li>♥ Zucker, Marzipan &amp; Dekoration</li> </ul>	Bernd Siefert
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>♥ Abschluss</li> </ul>	

# Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang für Führungskräfte  
aus der Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
24.06.2023 -	09.00 Uhr -	216 UE	3.850 € zzgl.
20.06.2024	16.30 Uhr	Präsenz 48 UE Live-Online- Training 160 UE Projektarbeit	Prüfungsgebühren: 1. Semester 150 € 2. Semester 250 €

## Beschreibung

Die Verantwortungsbereiche in Großküchen wachsen zunehmend, so dass Führungskräfte ihre Strategien darauf ausrichten müssen. Meistern Sie Ihren Arbeitsalltag effektiv und profitabel und lernen wirtschaftliche Entwicklungen einzuschätzen, betriebliche Abläufe zu organisieren und neue Strategien zu entwickeln. Um einen Praxisbezug herzustellen, entwickeln Sie im Laufe des Zertifikatslehrgangs eine Projektarbeit und erproben Ihre Kenntnisse im Planspiel und in Fallbeispielen. Durch ein fortlaufendes Tutorium werden Sie innerhalb Ihres Lernprozesses ideal begleitet. Wenden Sie die gewonnen Erkenntnisse sicher an und entwickeln Sie zukünftig eigene Methoden, um Ihre Abteilung erfolgreich zu führen.



## Seminarmethoden und -technik

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

## Inhalte

- ♥ Arbeitsmethodik
- ♥ Projektmanagement
- ♥ Kommunikation
- ♥ Unternehmensführung
- ♥ Betriebswirtschaftslehre
- ♥ Volkswirtschaftslehre
- ♥ Recht
- ♥ Personalmanagement
- ♥ Betriebslehre in der GV
- ♥ Controlling
- ♥ Qualitätssicherung
- ♥ Risikomanagement
- ♥ Logistik & Betriebsabläufe
- ♥ Verkaufsförderung

**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



# Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)

Hygienestrategien planen und umsetzen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
07.03. - 23.05.2023	jeweils dienstags ab 17.00 Uhr	12 Wochen	1.340 € zzgl. Prüfung 150 €

## Beschreibung

Planen und entwickeln Sie zukünftig die Hygienestrategien für Ihr Unternehmen eigenverantwortlich. Lernen Sie neue Prozesse zu implementieren und managen als Hygienebeauftragte/ -r die betrieblichen Abläufe. Durch Kenntnisse zu den gesetzlichen Vorgaben können Sie strategische Entscheidungen treffen und Lösungen entwickeln, durch die Gefahren analysiert werden und Lenkungsmaßnahmen sorgfältig bestimmt werden können. Die Seminarthemen werden im Rahmen von Live-Online-Trainings und Studienbriefen vermittelt. Durch die Bearbeitung einer Fallarbeit wenden Sie 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.

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus allen Branchen, zu deren Verantwortungsbereich die Umsetzung von Hygienestandards zählen

Ein gemeinsames Bildungsangebot  
der Kooperationspartner GBZ und ICA

# Teamleiter/-in Hospitality (IHK)

Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
09.10.23 – 06.02.24	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	48 UE Präsenz 9 UE Live- Online-Training 36 UE Selbst- studium Online-Campus	1.550 €
<b>Prüfung:</b> Zeitraum 07.02 - 30.06.24			

## Beschreibung

Wer ein Team leitet, ist Führungskraft und besetzt damit die Schnittstelle zwischen den Mitarbeitenden einer Abteilung und Vorgesetzten. Schaffen Sie optimale Voraussetzungen, um diese Position erfolgreich auszufüllen. Dazu sind Fähigkeiten wie Personalkompetenz, Handlungskompetenz sowie Sozial-Kommunikative Kompetenz wichtig. Um diese aufbauen zu können, wird Wissen zu unterschiedlichen Themenfeldern benötigt, was diese Weiterbildung praxisorientiert bietet. Sie lernen erfolgreich ein Team zu führen und erfahren, welche Rolle dabei auch die Themen wie Selbstmanagement und kostenorientiertes Arbeiten spielen.

## Termine

**Modul 1:** 09. - 11.10.2023

**Modul 4:** 08. - 10.01.2024

**Modul 2:** 28.11.2023 (online)

**Modul 5:** 06.02.2024 (online)

**Modul 3:** 12.12.2023 (online)

## Inhalte

Zu den Fokusthemen gehören:

- 👉 Personalplanung
- 👉 Betriebliches Rechnungswesen
- 👉 Kommunikationstraining
- 👉 Kalkulation
- 👉 Konfliktmanagement
- 👉 Branchenspezifische Kennzahlen
- 👉 Motivationstraining
- 👉 Umgang mit Stressfaktoren
- 👉 Teamführung
- 👉 Praxistraining
- 👉 Führungsstile

## Seminarmethoden und -technik

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

# Moderne Küchenwerkstatt (IHK)

## Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22.05. - 26.05.2023	08.30 Uhr – 17.15 Uhr	50 UE	850 €

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

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

# Vegetarische und vegane Küche

Praxisseminar für Gastronomie und  
Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.03.2023	09.00 Uhr –	8 UE	169 €
21.11.2023	16.00 Uhr		(149 € VKK)

## Beschreibung

Um auf Kundenwünsche mit einem kreativen Angebot reagieren zu können, reicht es nicht aus, wenn Sie Fleischkomponenten durch Gemüse ersetzen. Die effektivste Werbung für Ihr Unternehmen ist, wenn der Gast zum Genussbotschafter wird. Setzen Sie neue Maßstäbe und präsentieren zukünftig ein Menüangebot, das den kulinarischen Ansprüchen Ihrer Gäste gerecht wird. Sie arbeiten in diesem Seminar praxisnah und entwickeln gemeinsam neue Rezepturen. Dabei werden optische Faktoren ebenso berücksichtigt, wie die Grundsätze einer modernen, vollwertigen Ernährung. Übrigens eine gewinnbringende Strategie, wenn Sie Ihr Unternehmen durch eine fleischfreie Küche in Szene setzen. Zahlreiche Gerichte werden gemeinsam zubereitet und die Teilnehmenden erhalten umfangreiche Rezepturen zum Nachmachen. Dabei erfahren sie viel über Lebensmittelkunde, Präsentationsmöglichkeiten und Anrichteweisen. Ein wichtiger Punkt, denn „das Auge isst mit“.

## Inhalte

- 🍷 Lebensmittelkunde
- 🍷 Vegetarische & vegane Vorspeisen
- 🍷 Vegane Desserts & Kuchen
- 🍷 Wildkräuter & Wildgemüse
- 🍷 „Alte“ Gemüsesorten
- 🍷 Veganes & vegetarisches Fingerfood
- 🍷 Einsatz natürlicher Bindemittel

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

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

# Kreativ und trendig präsentiert - Kulinarisches in Gläsern und alternativen Materialien

Praxisseminar für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
12.06.2023	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	8 UE	165 €

## Beschreibung

Der Trend geht zum Foodsharing. Bieten Sie Ihren Gästen ein innovatives Angebot und ermöglichen das Testen zahlreicher Gerichte auf Ihrer Speisekarte. Wie das geht? Weg vom Teller, hin zu alternativen Gefäßen, die für eine perfekte Inszenierung Ihrer Speisen passend sind. Dieses Angebot ist in Zukunft nicht nur bei Buffets gefragt, sondern der Trend geht zum Food-sharing im Restaurant, also das Teilen von kalten und warmen Gerichten mit seinen Gästen. Das gemütliche Genießen über einen ausgedehnten, entspannten Zeitraum kommt bei Ihren Gästen sehr gut an. Gemeinsam schauen wir in diesem Seminar über den Tellerrand und lassen uns auch von der Levante Küche inspirieren.

## Inhalte

- ♥ Levante Küche
- ♥ Gewürze
- ♥ Geeignete Gefäße für Tischbuffets
- ♥ Salatbowls
- ♥ Gläserfood
- ♥ Lokale Gerichte
- ♥ Einfache und geniale Zubereitungen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

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

# Die Vielfalt der Gewürze

Mit innovativen und geschmacklichen Highlights punkten

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
16.10. – 17.10.2023	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	16 UE	320 €

## 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

# Nachhaltigkeit in der Küche

in Theorie und Praxis

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
06.11.2023	09.00 Uhr – 16.00 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

# 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
29.09.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	159 € (145 € VKK)

## 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

# 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, Getränk Kunde, 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

# Mit Überzeugung verkaufen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22.02.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	165 €

## Beschreibung

Wenn Sie die Erfahrung machen, dass Ihnen Argumente fehlen, um die Einzigartigkeit Ihres Angebotes deutlich zu machen, dann ist es vielleicht an der Zeit für einen Kurswechsel. Um im Verkauf die passende Strategie zu entwickeln, ist es ideal auch mal in eine andere Rolle zu wechseln. Wie kommunizieren Wettbewerber? Wie entwickelt sich der Markt? Wer sind meine Kunden? In diesem Seminar lernen Sie Ihre Gäste besser zu verstehen und Ihre Mitarbeiter nachhaltig weiterzuentwickeln. Es werden Verkaufstechniken mit hohem Praxisbezug vermittelt. Emotionen... Das Zauberwort im Marketing, aber wie können diese ins Tagesgeschäft eingebunden werden? Lernen Sie den Einfluss von Farben auf das Kaufverhalten kennen und stellen Sie die treffenden Fragen zum richtigen Zeitpunkt an Ihren Gast.

## Inhalte

- ♥ AIDA Formel
- ♥ Storytelling
- ♥ DISG-Modell
- ♥ Upselling
- ♥ Cross Selling
- ♥ Gamification / Spielfreude nutzen
- ♥ Die verflixte 7 (Gästetypen in der Gastronomie)
- ♥ Pre Sales Management / Der unterschätzte Vorverkauf!
- ♥ After Sales Management / Nach dem Verkauf ist vor dem Verkauf...
- ♥ Verknappung im Sales - manipulativ und erfolgreich?

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus Hotellerie und Gastronomie

# Prüfungsvorbereitung für Köche/Köchinnen

Gestärkt und sicher in die Abschlussprüfung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
<b>Sommer:</b> 21. – 22.02. und 31.05.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	24 UE	395 €
<b>Winter:</b> 18. – 19.10. und 05.12.2023			

## 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

# Prüfungsvorbereitung für Ausbildungsberufe im Hotel- und Restaurantfach

Gestärkt und sicher in die Abschlussprüfung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
<b>Sommer:</b>	09.00 Uhr –	24 UE	395 €
Kurs 1:	16.30 Uhr		
27.02.-01.03.2023			
Kurs 2:			
02.03.-04.03.2023			
<b>Winter:</b>			
16.10.-18.10.2023			

## 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
- 🍷 Getränkekunde
- 🍷 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

# **SPEZIELLE ERNÄHRUNG & DIÄTETIK**



# Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin IHK

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung

inkl. Onlinetraining und begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
18.09.2023 – 27.04.2024	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	280 UE Präsenz 120 UE Online	3.360 € (2.990 € VKK)

## Beschreibung

Um zukünftig mehr Verantwortung übernehmen zu können und sich für eine neue Position in Krankenhäusern oder Rehakliniken zu qualifizieren, bietet die Weiterbildung zum/zur Diätkoch/ -köchin einige Vorteile. Sie lernen Lebensmittel nach unterschiedlichen Aspekten zu bewerten und setzen sich mit modernen Zubereitungsverfahren auseinander. Im Seminar wird Ihnen kompaktes diätetisches sowie medizinisches Wissen vermittelt, um die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit zu verstehen und in der Praxis sicher anwenden zu können. Neben den Themen der Diätetik und Ernährungslehre setzen Sie sich auch mit Personalführung und Qualitätsmanagement auseinander. Ihre Erfahrungen teilen Sie mit den Lernenden in Ihrer Gruppe und gewinnen dadurch einen profitablen Wissensvorsprung. Planen Sie Ihre Lernzeiten flexibel und nutzen dazu die zur Verfügung stehende Lernplattform.

## Inhalte

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

**Zielgruppe:** Köche und Köchinnen aus Gastronomie und Betriebsverpflegung mit mehrjähriger Berufspraxis

# Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)

Zertifikatslehrgang -

ausgezeichnet mit dem Comenius EduMedia Siegel 2022



inkl. Onlinetraining & begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
27.11.2023 - 09.04.2024	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	32 UE Präsenz 32 UE Live-Online- Training 50 UE Selbst- gesteuertes Onlinetraining	1.890 € (1.690 € VKK)

## Beschreibung

Entwickeln Sie Expertise und erweitern Ihr Wissen zum Thema Essen & Trinken. Lernziele des IHK-Zertifikatslehrgangs sind, dass Sie zukünftig Entscheidungen zur Versorgung von Patienten in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen treffen, sowie Ansprechpartner/-in für Ernährungsfragen im Rahmen der Prävention sein können. Für Verbraucher und Verbraucherinnen gewinnt eine gesunde, nachhaltige Ernährungsweise zunehmend an Bedeutung. Durch die Lehrgangsmethoden können Sie vorhandene Kompetenzen mit neuem Wissen ergänzen und durch die Zusammenarbeit mit anderen Lernenden in die Anwendung bringen. Dabei stehen Tätigkeitsfelder der Gesundheitsbranche und der Gemeinschaftsverpflegung im Mittelpunkt.

## Inhalte

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

## Organisatorischer Ablauf

### Modul 1

Präsenzphase 27. - 28.11.2023

### Modul 2

Live-Online-Training 15. - 16.01.2024

### Modul 3

Live-Online-Training 19. - 20.02.2024

### Modul 4

Präsenzphase 08. - 09.04.2024

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

# Diätverpflegungshelfer/-in (IHK)

Zertifikatslehrgang für Einsteiger/-innen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
13.11. – 23.11.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	72 UE	1.450 € (1.300 € VKK)

## 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



## Grundlagenseminar

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
24.10.2023	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	8 UE	159 € (149 € VKK)

### Beschreibung

Eine Lebensmittelallergie bzw. -unverträglichkeit ist für viele Menschen mit erheblichen Veränderungen der Essgewohnheiten verbunden. Vielleicht kennen Sie das? Betroffene sind unsicher was sie vertragen und die Mitarbeitenden in der Küche wissen nicht was sie kochen dürfen. Jetzt ist Fachwissen gefragt, damit Verordnungen keine „Pauschaltherapien“ sind und dazu führen, dass grundlos Lebensmittel eliminiert werden. Das Risiko einer Mangelernährung wird dadurch deutlich erhöht. Lösen Sie zukünftig diese Herausforderungen in Ihrem Beruf, durch Menüangebote, die clever zubereitet sind.

### Inhalte

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

# Crashkurs Diätetik

Zur Auffrischung der fachlichen Kenntnisse

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
05.12. – 06.12.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	16 UE	390 € (350 € VKK)

## 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
25.10.2023	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	165 € (149 € VKK)

## 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

# Das Angebot der Deutsche Wein- und Sommelierschule

---

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) ist mit über 20-jähriger Erfahrung bundesweit das Kompetenzzentrum für Weiterbildung in Sachen Wein.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmenden durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Wonniger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmenden mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

- Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)  
inkl. WSET® Level 2 Award in Wines
- IHK Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière  
inkl. WSET® Level 3 Award in Wines
- Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK /  
WSET® Level 4 Diploma in Wines
- Bierbotschafter/-in (IHK)
- Fachsommelier/-sommelière (IHK)  
Barista, Champagne und Biologischer Weinbau

**...und vieles mehr - auch online!**

## Kontakt

---

**Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.**

Hohenfelder Str. 12

56068 Koblenz

0261 30489-31

buck@weinschule.com

**[www.gbz-koblenz.de/dws](http://www.gbz-koblenz.de/dws)**

# DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

# Das Angebot der IHK-Akademie Koblenz

---

Als Bildungseinrichtung der IHK Koblenz stellt die IHK-Akademie Koblenz qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung im kaufmännischen sowie technischen Bereich bereit. Durch das vielfältige Angebot von berufsbegleitenden Lehrgängen sowie einer Vielzahl an ein- bis mehrtägigen Seminaren lassen sich die Bildungsangebote sehr gut in den Berufsalltag integrieren.

## Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der IHK-Akademie:

- Ausbildung der Ausbilder
- Führungskräfte-seminare & -trainings
- Recruiter/-in (IHK)
- Social Media Manager/-in (IHK)
- Online Marketing Manager/-in (IHK)
- Datenschutzbeauftragte/-r (IHK)
- Finanzbuchhalter/-in (IHK)
- Seminare zu den Themen Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, One Note), Microsoft365 und Adobe (Photoshop, InDesign, Illustrator)
- Brandschutzhelfer/-in

## Kontakt

---



### IHK-Akademie Koblenz e.V.

Josef-Görres-Platz 19  
56068 Koblenz

0261 30471-0

[info@ihk-akademie-koblenz.de](mailto:info@ihk-akademie-koblenz.de)

[www.ihk-akademie-koblenz.de](http://www.ihk-akademie-koblenz.de)

# Fördermöglichkeiten

---

## **Förderung nach Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG)**

Viele unserer Lehrgänge der Höheren Berufsbildung sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz („Aufstiegs-BAföG“) förderbar. Das Aufstiegs-BAföG fördert dabei die Vorbereitung auf Fortbildungsabschlüsse wie Meister/-in, Fachwirt/-in, Techniker/-in, Fachkaufleute oder Betriebswirt/-in und ist für berufsbegleitende Lehrgänge einkommens- und vermögensunabhängig. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss in Höhe von 50 % auf die Lehrgangs- und Prüfungsgebühren sowie einem zinsverbilligten Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder hier: [www.aufstiegs-bafog.de](http://www.aufstiegs-bafog.de)

## **Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz**

Für die berufliche Weiterbildung bietet das Land Rheinland-Pfalz eine Fördermöglichkeit aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds. Mit dem Förderprogramm QualiScheck können – auch außerhalb des betrieblichen Kontextes – individuell geplante berufliche Weiterbildungsmaßnahmen von Beschäftigten mit Hauptwohnsitz oder Arbeitsort in Rheinland-Pfalz bezuschusst werden, und zwar jährlich mit bis zu 1.500 Euro. Ausführliche Informationen erhalten Sie unter [www.qualischeck.rpl.de](http://www.qualischeck.rpl.de) oder unter der Telefonnummer 06131 967149. Bitte beachten Sie, dass der QualiScheck vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen muss.

## **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](http://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 Bildungszentrum Koblenz e.V.**

Hohenfelder Straße 12  
D-56068 Koblenz  
+49 (0) 261 30489-32 oder -43  
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

# AEK

AKADEMIE FÜR ERNÄHRUNG  
UND KULINARIK

# HMA

HOTELMANAGEMENT-  
AKADEMIE

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) ist eine selbstständige Bildungseinrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz. Mit einem hoch qualifizierten Team, namhaften Dozierenden und modernster Ausstattung verfügen unsere Aus- und Weiterbildungsangebote über ein hohes Niveau. Sowohl in Bezug auf Praxiserfahrung, didaktische Kompetenz, aber auch bei digitalen Lernmethoden oder aktuellen technischen und handwerklichen Trends spielt das GBZ auch überregional auf Augenhöhe mit TOP-Bildungsinstituten der Gastronomie.

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.