

Seminarangebot 2024



BETRIEBSWIRTSCHAFT & MANAGEMENT



KÜCHE & SERVICE



SPEZIELLE ERNÄHRUNG & DIÄTETIK



IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Inhalt

BETRIEBSWIRTSCHAFT & MANAGEMENT

Höhere Berufsbildung

- 6 Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK

Zertifikatslehrgänge

- 8 Eventmanager/-in (IHK)
10 Hotelbetriebswirt/-in (IHK)
11 Campingmanager/-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 Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)
22 Prozessmanagement (IHK)
24 Teamleiter/-in Hospitality (IHK)
26 Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)
28 Moderne Küchenwerkstatt (IHK)

Tagesseminare

- 29 Vegetarische und vegane Küche
30 Kreativ und trendig präsentiert –
Kulinarisches in Gläsern und alternativen Materialien
31 Die Vielfalt der Gewürze
32 Nachhaltigkeit in der Küche
33 Notfall- und Krisenmanagement in
lebensmittelverarbeitenden Betrieben
34 Servicetraining PLUS
35 Prüfungsvorbereitung für Köche/Köchinnen
36 Prüfungsvorbereitung für Ausbildungsberufe im
Hotel- und Restaurantfach

SPEZIELLE ERNÄHRUNG & DIÄTETIK

Höhere Berufsbildung

- 38 Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin IHK

Zertifikatslehrgänge

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

Tagesseminare

- 43 Lebensmittelunverträglichkeiten
44 Diätetik Kompakt

WEITERE INFORMATIONEN

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

Folgen Sie uns!



facebook.com/GBZKoblenz



@gastronomischesbildungszentrum

Wir sind für Sie da!

Beratung & Buchung



Amelie Mayer

Seminarorganisation

☎ 0261 30489-32

✉ mayer@gbz-koblenz.de



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

BETRIEBSWIRTSCHAFT & MANAGEMENT



Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche
Prüfung/DQR 6



Datum	Dauer	Preis
05.07.24 - 11.10.25	16 Monate	3.792 €

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.

Inhalte

- ★ 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: Abgeschlossene Berufsausbildung, zzgl. Berufspraxis

Zielgruppe: Eventmanager/-innen, Hotelbetriebswirte/-innen, Veranstaltungskaufleute oder vergleichbare Qualifikationen

Eventmanager/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

www.gbz-koblenz.de
Webcode: H-EMA

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
30.09.24 - 26.02.25	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	104 UE	2.350 €

Module

Modul 1: 30.09. - 01.10.2024	Modul 4: 13.01. - 14.01.2025
Modul 2: 04.11. - 05.11.2024	Modul 5: 27.01. - 28.01.2025
Modul 3: 02.12. - 03.12.2024	Modul 6: 24.02. - 26.02.2025

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



Hotelbetriebswirt/-in (IHK)

www.gbz-koblenz.de
Webcode: HMAHBW

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
07.10.24 -	09.00 Uhr –	360 UE	4.990 €
13.12.25	16.30 Uhr	Präsenz 120 UE Online	zzgl. Prüfungs- gebühren

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

Campingmanager/-in (IHK)

www.gbz-koblenz.de
Webcode: H-CAM

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.11. -	09.00 Uhr –	60 UE	1.450 €
09.11.24	18.00 Uhr		

Beschreibung

Der berufsbegleitende Zertifikatslehrgang vermittelt betriebswirtschaftliches Wissen speziell für die Campingbranche. Er ist hervorragend geeignet, um betriebswirtschaftliche Grundlagen aufzufrischen. Die Teilnehmenden lernen, neueste Trends im Camping- und Freizeitsektor zu erkennen und für ihren Betrieb umzusetzen.

Inhalte

- ★ Grundlagen der Campingwirtschaft und des Tourismus
- ★ Der Camping- und Ferienpark und seine Produkte
- ★ Marketing im Camping-Tourismus
- ★ Betriebswirtschaftliche Kennzahlen und Kalkulation
- ★ Qualitätsmanagement / Personalmanagement
- ★ Verbände und Klassifizierungen

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende aus der Campingbranche, die tiefere Einblicke in ihr Arbeitsfeld erhalten möchten



Tourismusmanager/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

www.gbz-koblenz.de
Webcode: H-TMA

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
11.11.24 - 18.02.25	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	80 UE	1.950 €

Module

Modul 1: 11.11. - 13.11.2024 Modul 3: 13.01. - 15.01.2025
 Modul 2: 09.12. - 11.12.2024 Modul 4: 17.02. - 18.02.2025

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 & 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 Hotelpfingang

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKFO

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
15.11.- 17.11.2024	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	24 UE	650 €

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



www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKFOTO

Smartphone Fotografie & Video

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
23.04.24	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	250 €

Beschreibung

Wenn Sie das Beste aus Ihrer Smartphone-Kamera heraus-holen 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 & teilen
- ★ Hochladen bei Social Media
- ★ Tipps & Tricks vom Profi
- ★ Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende aus Hotellerie und Gastronomie

Konfliktmanagement

www.gbz-koblenz.de
Webcode: H-KMA

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
14.05.24	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



Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK

Vorbereitung auf die
öffentlich-rechtliche Prüfung / DQR 6



Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
15.01. - 07.05.24	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	468 UE	4.800 € zzgl. Prüfungs- gebühren & 480 € 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)



www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKPAT



Zertifikatslehrgang zur Qualifikation für das Arbeiten in der Pâtisserie

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
12.02.-22.02.24	09.00 Uhr –	72 UE	2.100 €
05.08.-18.09.24	16.30 Uhr		
07.10.-13.11.24			

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 Texturgebern trainiert. Rund um das Thema Süßspeisen, Eis, Torten, Pralinen und Zuckerdekorationen lernen die Teilnehmenden Techniken kennen, um die eigene Perfektion voranzutreiben. Erfahrene Patissiers teilen ihr Wissen und bieten kreative Lösungen, um individuelle Erzeugnisse herstellen zu können. Es werden eigene Rezepturen entwickelt, die zukünftig profitabel genutzt werden können.

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung

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

Inhalte

Tag	Thema	Dozent
1 + 2	<ul style="list-style-type: none">☛ Training von monochromen Dessert Designs in Theorie & Praxis☛ Dekonstruktion am Beispiel eines Klassikers☛ Verwendung von Gemüse im Dessertbereich☛ Arbeiten mit Texturgebern☛ Vegane Desserts	Mathieu Castex
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 & Pralinen☛ Schokolade & Dessert	Detlev Ueter
6	<ul style="list-style-type: none">☛ Desserts aus Kräutern	Detlev Ueter
7 + 8	<ul style="list-style-type: none">☛ Zucker & Spezialtorten☛ Zucker, Marzipan & Dekoration	Bernd Siefert
9	<ul style="list-style-type: none">☛ Abschluss	

Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKSH

Hygienestrategien planen und umsetzen

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Individuell nach Absprache, das Programm ist als geschlossene Veranstaltung für Unternehmen buchbar.	jeweils dienstags ab 17.00 Uhr	12 Live-Online-Termine à 3 UE	1.340 € pro Teilnehmer zzgl. Prüfung 150 €* * Die Durchführung ist an eine Mindestteilnehmerzahl von 12 Personen gebunden.

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	Thema
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

Prozessmanagement (IHK)

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKPM

Zertifikatslehrgang für die Gemeinschaftsverpflegung und Betriebsgastronomie

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
11.03. -	09.00 Uhr –	24 UE Präsenz	1.250 €
06.05.24	16.30 Uhr Präsenz 17.00 Uhr – 19.30 Uhr Online	16 UE Online 12 UE Work- load für Einsende- aufgaben	(1.100 € VKK)

Beschreibung

Die Gestaltung des wirtschaftlichen Umfelds hat sich in vielen Unternehmen in den vergangenen Jahren durch die Globalisierung, aber auch durch Krisen stark verändert. Die Gestaltung von Prozessen hat sich zu einer permanenten Aufgabe von hoher Priorität entwickelt, um Kundenanforderungen auch zukünftig gerecht werden zu können.

Sie trainieren in diesem Zertifikatslehrgang die einzelnen Phasen des Prozessmanagements, von der Entwicklung der Strategie über die Dokumentation bis zum Controlling. Um Prozesse im Unternehmen effizient zu gestalten, lernen Sie zahlreiche Methoden kennen, mit denen Sie die Abläufe im Unternehmen optimieren können. Dadurch können Kosten reduziert und Arbeitszeit effektiv genutzt werden. Die Integration des Prozessmanagements stellt eine der zentralen Aufgaben zur Sicherstellung der Zielerreichung in Organisationen dar, unabhängig von ihrer Größe und Branchenzugehörigkeit. Anhand zahlreicher Best Practice Beispiele, erhalten Sie die Gelegenheit ihren Berufsalltag zu reflektieren, zu analysieren und das Gelernte in die Praxis zu transferieren.

Module

Modul 1:	4 UE	Live-Online	11.03.2024
Modul 2:	2 Tage	Präsenz	18. u. 19.03.2024
Modul 3:	3 UE	Live-Online	25.03.2024
Modul 4:	3 UE	Live-Online	15.04.2024
Modul 5:	3 UE	Live-Online	22.04.2024
Modul 6:	3 UE	Live-Online	29.04.2024
Modul 7:	1 Tag	Präsenz	06.05.2024

Inhalte

Grundlagen des Prozessmanagements

- ☛ Prozessarten und Prozesskategorisierung
- ☛ Prozessbeschreibung
- ☛ Prozessmanagement

Prozessstrategie

- ☛ Prozessdokumentation
- ☛ Prozessaufnahme
- ☛ Prozessmodellierung

Prozessoptimierung

- ☛ Kosten-Nutzen-Analyse
- ☛ Optimierungsansätze
- ☛ Analyseinstrumente
- ☛ Prozess-Recherche-Methoden
- ☛ Prozess Implementierung
- ☛ Veränderungen in Prozesse
- ☛ Ressourcenplanung
- ☛ Identifikation von Adressaten

Prozess-Marketing

- ☛ Medieneinsatz
- ☛ Vermarktung
- ☛ Controlling
- ☛ Wichtige Prozess-Kennzahlen

Zulassungsvoraussetzungen: Die erforderliche Mindestqualifikation für die Teilnahme ist der Wille zur zielgerichteten, methodischen Gestaltung von Veränderungen im Unternehmen. Von Vorteil sind erste Kenntnisse aus den Bereichen Projektmanagement, Qualitätsmanagement, Unternehmensorganisation und -führung, sowie Changemanagement.

Zielgruppe: Personen, die sich mit der Gestaltung und Optimierung ihrer Unternehmensprozesse bereits beschäftigen oder dies zukünftig umsetzen wollen

Teamleiter/-in Hospitality (IHK)

Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
14.10.24 – 13.02.25	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	48 UE Präsenz 9 UE Online 36 UE Selbst- studium	1.750€
Prüfung: Zeitraum 14.02 – 30.06.25			

www.gbz-koblenz.de
Webcode: H-TLH

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: 14. – 16.10.2024

Modul 2: 03.12.2024 (online)

Modul 3: 17.12.2024 (online)

Modul 4: 13. – 15.01.2025

Modul 5: 13.02.2025 (online)

Inhalte

Zu den Fokusthemen gehören:

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

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



Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang für Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
22.06.24 - 19.06.25	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	216 UE Präsenz, 48 UE Live-Online-Training, 160 UE Projektarbeit	3.950 € (3.750 € VKK) zzgl. Prüfungsgebühren

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.

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

www.gbz-koblentz.de
Webcode: AEKVBW



Inhalte

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

Seminarmethoden und -technik

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

Moderne Küchenwerkstatt (IHK)

Zertifikatslehrgang

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKKW

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
13.-17.05.24	08.30 Uhr – 17.15 Uhr	50 UE	890 €

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 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
- 🔹 Vor- & Zubereitung von Fischen, Schalen- & Krustentieren, Geflügel, Wild
- 🔹 Herstellung von Fonds & Saucen
- 🔹 Vegetarische & vegane Gerichte
- 🔹 Zubereitung von Süßspeisen
- 🔹 Arbeiten in der Pâtisserie
- 🔹 Herstellung verschiedener Teige & Massen
- 🔹 Anrichteweise von Desserts
- 🔹 Verschiedene Kostformen
- 🔹 Menükunde
- 🔹 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
26.03.24	09.00 Uhr –	8 UE	250 €
25.11.24	16.00 Uhr		(190 € 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

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKKW

Kreativ und trendig präsentiert – Kulinarisches in Gläsern und alternativen Materialien

Praxisseminar für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKTR

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03.06.24	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	8 UE	250 €

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
14.-15.10.24	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	16 UE	420 €

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

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKGWÜ

Nachhaltigkeit in der Küche

in Theorie und Praxis

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKNH

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04.11.24	09.00 Uhr – 16.00 Uhr	8 UE	220 €

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
27.09.24	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	8 UE	250 € (190 € 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
- Vorbeugende und vorbereitende Maßnahmen
- Vorboten einer Krise erkennen
- Produktbeobachtung mit Risikoabschätzung und Ableitung von Maßnahmen
- Rechtliche Grundlagen
- Checkliste für Krisen
- Verhalten der Verbraucher/-innen und der Mitarbeitenden
- Aufbau eines Krisenmanagements
- Rückrufe (Vorgaben der EU-Basis-Verordnung 178/2002 und QMS 9001:2015, IFS, BRC, 22000)
- Umgang mit Medien und Presse

Seminarmethoden und -technik

Vortrag, handlungsorientiertes Lernen, Diskussion, Fallbeispiel

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende aus der Gemeinschaftsverpflegung

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKKRI

Service training PLUS

Intensivkurs für Betriebsgastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
06./07.05.24	09.00 Uhr –	16 UE	490 €
04./05.09.24	16.30 Uhr		

Beschreibung

Erhöhen Sie die Servicequalität in Ihrem Unternehmen und arbeiten gemeinsam mit Ihrem Team an der Veränderung des Mindsets und der Einstellung zur Dienstleistungsbereitschaft im Umgang mit Gästen, Bewohnern und Patienten. Gastfreundschaft und Gastorientierung sind entscheidende Schlüsselkompetenzen für eine erfolgreiche Servicequalität.

In diesem praxisnahen Seminar werden Fähigkeiten und Kenntnisse entwickelt, um zukünftig einen aktiven Beitrag zur Steigerung der Servicequalität zu leisten.

Inhalte

- Softskills (Gästetypen, persönliches Mindset, Erscheinungsbild, Konfliktgespräche)
- Der perfekte Tisch (Tisch- & Serviettenkunde, fachgerechtes Eindecken, Besteck- & Gläserkunde)
- Kleine Menükunde und Getränkekunde inkl. Service
- Tragetechniken & Serviermethoden
- Setup für F&B-Leistungen (Tagungsservice)
- Cross & Upselling im Restaurant
- Organisation von Mitarbeiterworkshops
- Die eigene Rolle als Vorbildfunktion definieren
- Feedback & Anerkennung
- Kundenzufriedenheit messen

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende der Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Prüfungsvorbereitung für Köche/Köchinnen

Gestärkt und sicher in die Abschlussprüfung

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer: 29.01. + 30.01. und 27.05.24	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	24 UE	450 €
Winter: 30.09. + 01.10. und 03.12.24			

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

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKPG

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
Sommer:	09.00 Uhr –	24 UE	450 €
Kurs 1:	16.30 Uhr		
20. – 22.02.24			
Kurs 2:			
25. – 27.03.24			
Winter:			
28. – 31.10.24			

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

SPEZIELLE ERNÄHRUNG & DIÄTETIK



Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung

Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin IHK



Die Hauptaufgabe des/der Geprüften Diätkochs/-köchen besteht darin, Mahlzeiten für Menschen mit unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen zu planen, zuzubereiten und zu präsentieren. Dazu gehört die Berücksichtigung von bestimmten Gesundheitszuständen, Ernährungsbeschränkungen oder Allergien der Kunden.

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKDK

inkl. Onlinetraining und begleitendem Tutorium

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
16.09.24-	09.00 Uhr –	280 UE	3.600 €
12.04.25	16.30 Uhr	Präsenz 120 UE Online	(3.390 € 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

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKFKD

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
25.11.24 -	09.00 Uhr -	32 UE Präsenz	2.100 €
08.04.25	16.30 Uhr	32 UE Live-Online-Training 50 UE Selbstgesteuertes Onlinetraining	(1.800 € 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.

inkl. Onlinetraining und begleitendem Tutorium

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 Basis- kost, Cholesterinarme Kost, Ernährung bei Diabetes mellitus, Eiweißarme Kost, Elektrolytdefinierte Kost- formen, Purinarme Kost, Lebensmittelunverträglich- keiten
- Ernährungsdaten ermitteln
- Medien auswählen
- Prävention
- Informationsgespräche durchführen

Organisatorischer Ablauf

Modul 1	Präsenz	25.11. - 26.11.24
Modul 2	Online	13.01. - 14.01.25
Modul 3	Online	17.02. - 18.02.25
Modul 4	Präsenz	07.04. - 08.04.25

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

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKDVH

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
08.04.-18.04.24	09.00 Uhr –	72 UE	1.750 €
11.11.-21.11.24	16.30 Uhr		(1.500 € 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



Lebensmittelunverträglichkeiten

Grundlagenseminar

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKLU

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
17.10.24	09.00 Uhr –	8 UE	230 €
	16.00 Uhr		(190 € 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
- Mangelerscheinungen
- Fruktoseunverträglichkeit

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

Diätetik Kompakt

Zur Auffrischung der fachlichen Kenntnisse

www.gbz-koblenz.de
Webcode: AEKCD

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03.12.-04.12.24	09.00 Uhr – 16.30 Uhr	16 UE	450 € (390 € 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

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

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 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

Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

Das Angebot der Deutschen 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 Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmenden mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der Deutschen Wein- und Sommelierschule:

- 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 Straße 12
56068 Koblenz

0261 30489-31

buck@weinschule.com

www.gbz-koblenz.de/dws

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 Koblenz:

- 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

...und vieles mehr - auch online!

Kontakt

IHK-Akademie Koblenz e.V.
Josef-Görres-Platz 19
56068 Koblenz

0261 30471-0

info@ihk-akademie-koblenz.de

www.ihk-akademie-koblenz.de

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



AKADEMIE FÜR ERNÄHRUNG
UND KULINARIK



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.