

Anmeldung

(bitte per Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Es gelten die Teilnahmebedingungen gemäß www.avt-ev.de

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

So finden Sie uns:

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -
Bildungszentrum der IHK Potsdam

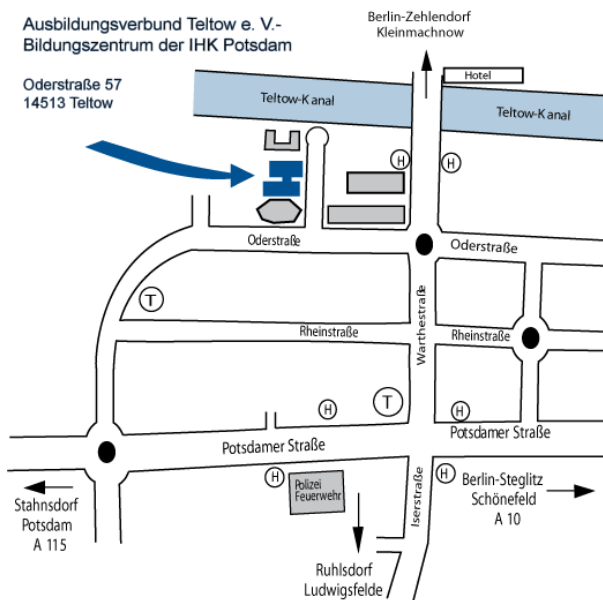
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: <http://www.avt-ev.de>

E-Mail: info@avt-ev.de



Trägerzulassung nach AZAV liegt vor.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Der Ausbildungsverbund Teltow e. V. –Bildungszentrum der IHK Potsdam erhält für die Durchführung seiner Bildungsmaßnahmen Anteilig Fördermittel aus dem Europäischen Sozialfonds im Land Brandenburg



Heimköchin/ Heimkoch



IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

Informationen zum Lehrgang

Termine

12.03.2018 – 24.08.2018
modular – 4 Module á 1 Woche

17.02.2018 – 10.11.2018
berufsbegleitend

Ausbildungsort

Teltow

Unterrichtszeiten

Montag bis Freitag 08:00 Uhr bis 15:05 Uhr
(modular)
Samstag: 07:30 Uhr bis 14:25 Uhr
(berufsbegleitend)

Dauer

160 Unterrichtsstunden, zuzüglich
ca. 120 Stunden Zeitaufwand für die Projektarbeit.

Abschluss

IHK-Zertifikat nach erfolgreicher Zertifikatsprüfung
und umgesetzter Projektarbeit

Entgelt

2.030,00 €
zzgl. Lehrgangsliteratur
exklusive Getränke und Verpflegung

Beratung zum Lehrgang

☎/📠 03328 475162/91 Herr Timm
E-Mail: timmm@avt-ev.de

Anmeldung zum Lehrgang

Weiterbildungsservicebüro:
☎/📠 03328 475131/18 macht@avt-ev.de
☎/📠 03328 475133/18 ehring@avt-ev.de

Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach
Kapazität bereitgestellt werden.

☎ **03328 475135** oder unterkunft@avt-ev.de

Die Verpflegung bestimmt – neben Wohnen, Pflege und Betreuung – entscheidend die Wettbewerbsfähigkeit einer Einrichtung der stationären Altenhilfe.

Der Ernährung kommt im Alter weit über die Erfüllung physiologischer Bedürfnisse hinaus eine zentrale Bedeutung für das Wohlbefinden alter Menschen zu.

Daher ist die Verbesserung der Lebensqualität von Bewohnerinnen und Bewohnern Grundlage und Bezugspunkt der Weiterbildung.

Es geht um die Erweiterung des Konzeptes Heimverpflegung hin zu einer Esskultur, die auf die im Heim lebenden Menschen eingeht und sie mit einbezieht.

Die Weiterbildung zur Heimköchin/zum Heimkoch vermittelt ein umfassendes Aufgabenverständnis und zeigt ihnen Möglichkeiten und Werkzeuge auf, mit denen sie kreativ und motiviert zukunftsorientierte Wege der Heimküche gehen können.

Zielgruppe

Köchinnen und Köche, die bereits oder in Zukunft in Alten- und Pflegeheimen arbeiten und ihre Kompetenz vor allem in heimspezifischer Richtung erweitern und vertiefen wollen, sowie Mitarbeiter/innen aus dem Wirtschaftsbereich deren Haupttätigkeitsfeld in der Küche liegt.

Fördermöglichkeiten

Bildungsscheck

Für Beschäftigte mit Erstwohnsitz im Land Brandenburg ist eine Förderung über den Bildungsscheck möglich. Beratungen zum Bildungsscheck erhalten Sie unter der Telefonnummer 0331 660-2200. Weitere Informationen erhalten Sie auf der Webseite der Investitionsbank des Landes Brandenburg www.ilb.de/de/arbeitsfoerderung.

Inhalte

Esskultur im Heim

- Definition von Esskultur im Heim
- Bedeutung der Heimküche
- Lebensqualität und Animation
- Thesen zur Esskultur
- Esskultur als biografischer Ansatz
- in der Begleitung von alten Menschen

Soziale Gerontologie

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

Führung/Persönliche Arbeitstechnik

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

Ernährung & Diätetik

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

Organisation

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

Recht und Qualitätssicherung

- Gesetzliche Grundlagen
- Lebensmittelrechtliche Aspekte
- Standards und Qualitätsmanagement in der Küche