

## 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](http://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

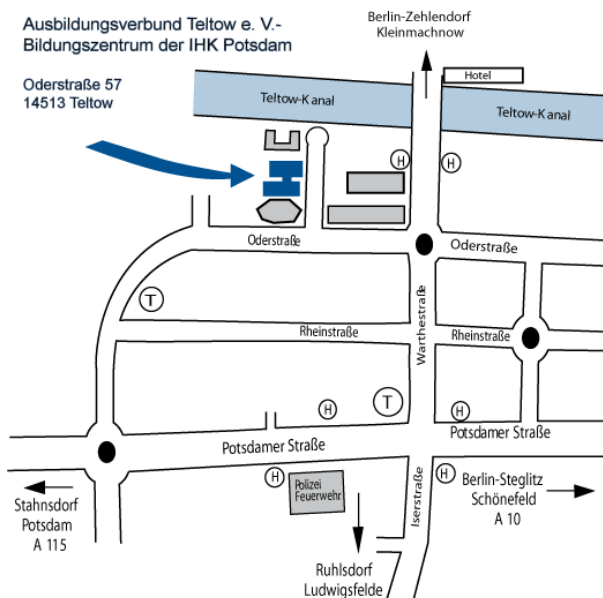
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

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

E-Mail: [info@avt-ev.de](mailto: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



# HOGA

## Kompetenzzentrum

### Fortbildung für Diätköche/Diätköchinnen



### IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

# Informationen zum Lehrgang

## Dauer

62 Unterrichtsstunden

## Termine

Frühjahr 2017 / Herbst 2017

## Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -  
Bildungszentrum der IHK Potsdam  
Oderstraße 57  
14513 Teltow

## Unterrichtszeiten

Freitag 15:15 – 20:05 Uhr (bb)  
Samstag 07:30 – 14:25 Uhr (bb)  
Mo – Fr. 08:00 – 15:05 Uhr (VZ)

## Entgelt

750,00 EUR



## Abschluss

IHK-Zertifikat (nach bestandenem lehrgangsinter-  
nen Test)

## Beratung zum Lehrgang

 03328 475162/91 Herr Timm  
E-Mail: [timmm@avt-ev.de](mailto:timmm@avt-ev.de)

## Anmeldung zum Lehrgang

Weiterbildungsservicebüro:  
 03328 475131/18 [macht@avt-ev.de](mailto:macht@avt-ev.de)  
 03328 475133/18 [ehring@avt-ev.de](mailto:ehring@avt-ev.de)

## Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach  
Kapazität bereitgestellt werden.

 03328 475135 [unterkunft@avt-ev.de](mailto:unterkunft@avt-ev.de)

## Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich vor allem an Diätkö-  
che / Diätköchinnen in der Gemeinschaftsver-  
pflegung von Krankenhäusern und Senioren-  
und Pflegeeinrichtungen, die ihr Wissen um das  
Gebiet der diätischen Küche und deren Verab-  
reichung erweitern und aktualisieren möchten,  
sowie Mitarbeiter/innen die bereits über fundierte  
Kenntnisse und jahrelange Berufserfahrung in  
Küchen oben genannter Einrichtungen verfügen.

## Lehrgangsziel

Mit den aktuellen Kenntnissen über wissen-  
schaftliche Festlegungen und Bestimmungen im  
Bereich der Ernährung, Diätetik und Hygiene  
sind Sie in die Lage versetzt, fachgerecht Spei-  
sen so zu zubereiten, dass die ihnen anvertrau-  
ten Personen zeitgemäß und mit schmackhaften  
und abwechslungsreichen Gerichten versorgt  
werden.

## Fördermöglichkeit

### Bildungsprämie

Mit der Bildungsprämie wird die berufliche Wei-  
terbildung von Seiten des Staates gefördert.  
Mehr Informationen dazu erhalten Sie unter

[www.wdb-brandenburg.de](http://www.wdb-brandenburg.de)

## Inhalt

- 1. Hygiene 6 U.-Std.**
  - Neue gesetzliche Bestimmungen in der Hygienegesetzgebung
- 2. Ernährungslehre 14 U.-Std.**
  - Neue Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)
  - Auffrischen der Kenntnisse zur Nährwertberechnung
  - Ernährung und Folgen für die Gesundheit
- 3. Diätetik 14 U.-Std.**
  - Vermittlung neuer Erkenntnisse bei Fruchtoseintoleranz, Laktoseintoleranz, Zöliaki, Allergien
  - Mangelernährung im Alter
  - Neue Medikamente verändern die Diätregeln
- 4. Fachpraxis 16 U.-Std.**
  - Praktische Anwendung von Kostformen mit neuen Lebensmitteln und Fertigprodukten
- 5. Kommunikation 12 U.-Std.**
  - Informationen verarbeitet weitergeben
  - Arbeitsanweisungen formulieren