

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

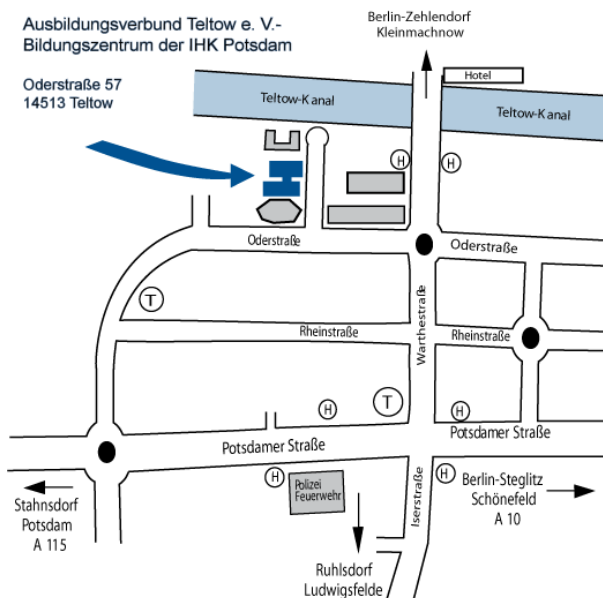
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

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



**Fachkraft
für
Kräuter- und Gewürz-
kunde**



IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

Informationen zum Lehrgang

Dauer

50 Unterrichtsstunden

Termine

April 2017 / Oktober 2017

Ausbildungsort

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

Unterrichtszeiten

Samstag 09:00 - 14:25 Uhr

Entgelt

400,00 €

Abschluss

IHK-Zertifikat

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 unterkunft@avt-ev.de

Zielgruppe

Personen mit entsprechendem Interesse und einer abgeschlossenen Berufsausbildung

Zum Lehrgang

Natur mit allen Sinnen erleben und erfahren, so eröffnen wir Ihnen mit dieser Qualifizierung das Tor zu den heimischen Kräutern und Wildpflanzen. Die kleinen und großen Wunder der Pflanzenwelt rund um uns zu entdecken, den Wissensschatz der traditionellen Kräuterkunde zu bewahren und moderne wissenschaftliche Erkenntnisse damit zu verbinden, sind die Hauptinhalte der Qualifizierung zum / zur zertifizierten Fachkraft für Kräuter und Gewürzkunde.

Fördermöglichkeiten

1. Bildungsprämie

Mit der Bildungsprämie wird die berufliche Weiterbildung von Seiten des Staates gefördert.

Mehr Informationen dazu erhalten Sie unter

www.wdb-brandenburg.de

Inhalt

- Einführung in die Kräuter- und Gewürzkunde
- Grundlagen der Blütentechnologie
- Wirkung von Kräutern und Gewürzen auf das Immunsystem
- Inhaltsstoffe von Wild- und Unkräutern sowie Gewürzen
- Kreuz- und Korbblütler
- Wasserhaushalt der Pflanzen
- Bitterstoffe
- Einführung in den Aufbau einer Kräuterführung

- Gewürze
 1. Geschichte
 2. Wirkung
 3. Verwendung
 4. Gewürzmischungen

- Kräuter
 1. Geschichte
 2. Arten, Sorten, Beispiele
 3. Heil-, Salat-, Wild-, Un-, Gift-, Duftkräuter
 4. Beliebte Kräuter in unterschiedlichen Ländern
 5. Anbau und Pflege
 6. Bedeutung für Insekten
 7. Trocknen und Konservieren von Kräutern