

# 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

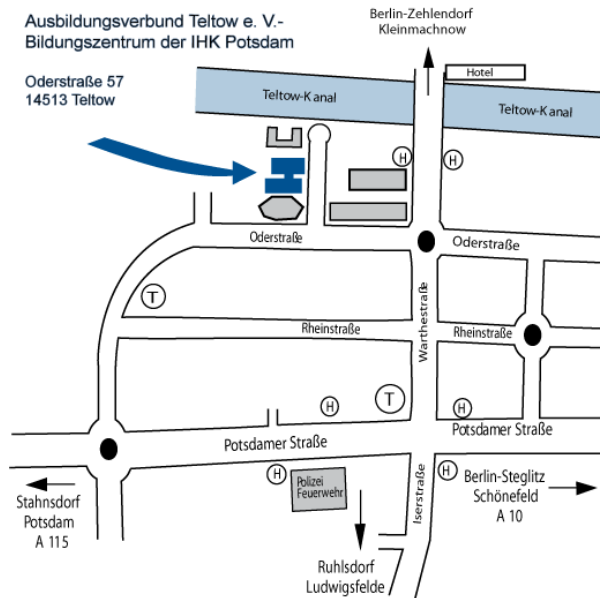
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

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

## Vegetarischer Koch



IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

# Informationen zum Lehrgang

## Dauer

80 Unterrichtsstunden

## Termine

auf Anfrage

## Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V. –  
Bildungszentrum der IHK Potsdam

Oderstraße 57

14513 Teltow

## Unterrichtszeiten

jeweils mittwochs (10x)

09:00 Uhr – 16:00 Uhr

## Entgelt

990,00 EUR incl. Warenkorb

## Abschluss

IHK-Zertifikat

## Beratung zum Lehrgang

 **03328 475161/91** **Frau Fege**  
**Email** [fege@avt-ev.de](mailto:fege@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)

## Zum Lehrgang

Fleischlose Kost steigert nicht nur die Fitness und Leistungsfähigkeit, sie liegt auch mehr denn je im Trend! Als erster Anhänger vegetarischer Lebensweise gilt Pythagoras. Heute entscheiden sich immer mehr Personen aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch ganz oder zumindest teilweise zu verzichten. Dass vegetarische Küche gesund ist, bestätigen zahlreiche Studien. Grund genug, um auf Fleisch zu verzichten oder den Konsum einzuschränken. Mit den richtigen Tipps und Tricks fällt das auch gar nicht schwer! Der vegetarische Koch erlernt alles Wesentliche rund um das Kochen mit fleischlosen Zutaten. Die Teilnehmer bereiten im Praxisteil unter fachmännischer Anleitung köstliche vegetarische Gerichte zu und verkosten diese im Anschluss.

## Zielgruppe

Fachkräfte im Gastgewerbe (Köche, Caterer, Mitarbeiter einer Küche, Aus- und Weiterbildende), die ihren Gästen oder Patienten mehr bieten wollen als "Standardgerichte"

## Inhalt

- Erwartungen des vegetarischen Gastes
- Hauptgruppen des Vegetarismus
- Trends der vegetarischen und veganen Küche
- Lebensmittelkunde und Speisevielfalt
- "Verwandlung" traditioneller Gerichte in alternative, vegetarische Varianten; vom Tellergericht über das Grillfest bis zum Büfett
- kreative Speisekartengestaltung
- vegetarische Ernährung bei bestimmten Krankheitsbildern
- Fachpraxis:

Zubereitung vieler vegetarischer und veganer Speisen

## Fördermöglichkeiten

### Bildungsprämie

Mit der Bildungsprämie wird die berufliche Weiterbildung von Seiten des Staates gefördert. Mehr Informationen dazu erhalten Sie unter [www.bildungspraemie.info/de](http://www.bildungspraemie.info/de).

## Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.

 **03328 475135/69**  
**Email:** [unterkunft@avt-ev.de](mailto:unterkunft@avt-ev.de)