

Anmeldung

(bitte per E-Mail, 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 unter www.avt-ev.de

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

Kontakt:

Ausbildungsverbund Teltow e. V.
Berufliches Bildungszentrum

Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: www.avt-ev.de

E-Mail: info@avt-ev.de

Weitere Informationen finden Sie unter
folgendem QR-Code:



Die Trägerzulassung nach AZAV und nach
der DIN EN ISO 9001:2015 liegen vor.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

Der AVT erhält für ausgewählte Maßnahmen
anteilig Fördermittel aus dem Europäischen
Sozialfonds im Land Brandenburg sowie
teilweise durch Bundes- oder Landesmittel.



HOGA

Kompetenzzentrum

Geprüfter Diätkoch/-in (Vollzeit)



AVT Bildung

Investition in Ihre Zukunft

Informationen zum Lehrgang

Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich an Arbeitnehmer/-innen aus dem gastgewerblichen Bereich, die ihr Wissen um das Gebiet der diätetischen Küche erweitern bzw. bereits bestehende Fähigkeiten ausbauen möchten.

Diätköche/köchinnen arbeiten hauptsächlich in Krankenhäusern, Kurkliniken und anderen Rehabilitationseinrichtungen oder in Altenheimen, Sozialstationen und Tagesstätten. Darüber hinaus finden sie Beschäftigungsmöglichkeiten im Hotelgewerbe, in Ferienzentren, in der Gastronomie oder auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen, aber auch in Cateringunternehmen, gibt es geeignete Tätigkeitsfelder.

Lehrgangsziel

Der Vorbereitungslehrgang zum Diätkoch hat zum Ziel, den Teilnehmern besondere Kompetenzen für die eigenverantwortliche Arbeit in der Diätküche zu vermitteln. Er vermittelt die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit und bezieht die verschiedenen Lebenswelten. Weiterhin erfolgt die Kompetenzvermittlung in den Bereichen Küchenorganisation und Mitarbeiterschulung. Oberstes Ziel ist es, Speisen so zuzubereiten, dass Diätpatienten nicht auf Genuss verzichten müssen.

Dauer

400 Unterrichtsstunden

Termine

05.03.2018 – 29.06.2018

13.08.2018 – 09.11.2018

Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V.,
Oderstraße 57, 14513 Teltow

Unterrichtszeiten

Montag bis Freitag 08:00 Uhr - 15:05 Uhr

Entgelt

2.900,00 EUR zzgl. Prüfungsgebühren und
Lehrgangsliteratur

Abschluss

IHK-Prüfung

Zulassungsvoraussetzungen

1. Eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in dem anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis als Koch/Köchin.
2. Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
3. Nachweis über eine fünfjährige Berufspraxis oder
4. wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

Fördermöglichkeiten

1. Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG)

Eine Förderung nach dem ist möglich. Informationen dazu finden Sie im Internet unter www.meister-bafoeg.info.

2. 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.

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

Inhalt

1. Interdisziplinär arbeiten

- Grundlagen der Ernährungslehre
- Referenzwerte für die Nährstoffversorgung
- Ernährungstrends
- Anatomie und Physiologie
- Diätetik
- Kommunikation
- Umgang mit ärztlichen Verordnungen
- Arbeitsanweisungen formulieren
- Mitarbeiterschulungen durchführen
- Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs
- Lebensmittelhygiene
- Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit

2. Abläufe organisieren und

Speisen zubereiten

- Medien nutzen
- Lebenswelten kennen
- Daten ermitteln und nutzen
- Interne und externe Kommunikation
- Lebensmittelkunde
- Erstellen von Rezepturen
- Hygiene
- Koch- und Küchentechnik
- Prozesse des Qualitätsmanagements mitgestalten
- Qualitätsstandards der DGE

3. Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen

4. Ernährungsbildung und

Ernährungserziehung unterstützen

5. Fachpraxis (80 U.-Std.)