

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.



Heimköchin/ Heimkoch



AVT Bildung

Investition in Ihre Zukunft

Informationen zum Lehrgang

Termin

12.03.2018 – 24.08.2018
modular – 4 Module á 1 Woche

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

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