

Bildungstag Hauswirtschaft - Verpflegung

Mit den wachsenden Ansprüchen von Bewohnern und Gästen können Einrichtungen bei gleichzeitig begrenzten finanziellen Budgets nur mit geschulten Mitarbeitenden begegnen. In dem Seminar werden die wichtigsten Aspekte einer Verpflegungsleistung bearbeitet. Angelernte Mitarbeitende aus dem Verpflegungsbereich erfahren neben den Grundlagen der Ernährung auch die Anforderungen an die Qualitätssicherung, die Lebensmittelhygiene und Aspekte der Arbeitssicherheit. Nehmen Sie Ihr Arbeitsfeld unter die Lupe!

Zielgruppe

Angelernte Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Service und Interessierte

Ihre Lernergebnisse sind:

- Sie erhalten ausführliche Informationen über die Bedeutung der Verpflegung in sozialen Einrichtungen.
- Sie analysieren, was Qualitätssicherung ist.
- Sie lernen die Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen.
- Sie erlangen Kenntnisse über die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln.
- Sie erfahren die Grundlagen der Kommunikation und können diese in Ihrem Arbeitsalltag einsetzen.

Veranstaltungszeiten

Donnerstag, 26.09.2019

Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:45 Uhr

Veranstaltungsthemen

- Die Bedeutung der Verpflegung für die Einrichtungen und Auswirkungen auf meinen Arbeitsbereich
- Einführung in die Qualitätssicherung im Verpflegungsbereich
- Auseinandersetzung mit den Grundlagen einer gesunden Ernährung für Bewohner/innen, Klienten und Gäste
- Hygienischer und sicherer Umgang mit Lebensmitteln im Verpflegungsbereich
- Sicherheit am Arbeitsplatz – was ist zu beachten!?
 - Erarbeitung von Umsetzungsstrategien für den Berufsalltag

Methoden

Impulsvortrag Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktische Übungen, praxisbezogenes reflexives Arbeiten

Am Ende des Seminars erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 260-19-0H-V

Programmverantwortung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin

Seminarleitung

Annette Rave, Diätassistentin, Hauswirtschaftsmeisterin

Seminargebühr

140,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Seminar Getränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 68,50 Euro pro Nacht

Unsere aktuellen Seminarangebote finden Sie unter www.invia-akademie.de

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 8

Verfügbare Plätze: 20

Hier anmelden



Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine elektronische Bestätigung.

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH

Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel.: 05251 2908-38
www.invia-akademie.de

Ansprechpartnerinnen:

Doris Kallemeier Patrizia Brys
Tel.: 05251 2908-38 Tel.: 05251 2908-56
Fax: 05251 2908-29
E-Mail: info@invia-akademie.de

Stand: 01.07.2019

IN VIA Akademie/
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im
Caritasverband

Alle Caritas-Akademien: www.caritas-akademien.de

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des
Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des
Landes Nordrhein-Westfalen.



Mitglied im Netzwerk
Qualität in der
Fort- und Weiterbildung
der verbandlichen Caritas

Wir sind anerkannt und gefördert von:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan
Förderung von Bildungsveranstaltungen
www.bmfsfj.de

Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Anerkennung der IN VIA Akademie als Einrichtung
der
Arbeitnehmerweiterbildung nach §10
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz – AwbG

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA
Akademie, soweit sie der beruflichen Bildung und der
politischen Orientierung/dem politischen Engagement
dienen, sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WbG)
des Landes NRW anerkannt und gefördert.
www.schulministerium.nrw.de

Bildungstag Hauswirtschaft - Verpflegung

26. September 2019