

Fingerfood - Essen als basale Stimulation

Fingerfood, die direkte Nahrungsaufnahme von der Hand in den Mund, bewahrt und fördert gerade bei motorisch eingeschränkten Menschen die Eigenständigkeit und wird somit zur Beziehungs- und Kommunikationsform. Um auf diese Weise Essen zu können, muss das Essen portionsgerecht angerichtet sein. Wir zeigen Ihnen in Theorie und Küchenpraxis die Umsetzbarkeit eines Fingerfoodkonzeptes. Darüber hinaus erfahren Sie welche Speisen als Fingerfood geeignet sind und gewinnen kreative Rezeptideen.

Zielgruppe

Köchinnen/Köche, Hauswirtschafter/innen, Mitarbeitende der Küche, der Pflege und Betreuung

Ihre Lernergebnisse sind:

- Sie erarbeiten grundsätzliches Wissen über die basale Stimulation beim Essen, sowie die Besonderheiten und Bedürfnisse dementer Bewohner/innen.
- Sie erlernen, Fingerfood zur Aktivierung der Bewohner/innen einzusetzen und die entsprechende Umsetzung mit verschiedenen Kostformen.
- Sie diskutieren die Möglichkeiten und Grenzen beim Einsatz von Fingerfood.
- Sie erlernen verschiedene Formen des Essenreichens und erhalten praktische Tipps zur Umsetzung in den Arbeitsablauf.

Veranstaltungszeiten

Mittwoch, 25.09.2019

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

Veranstaltungsthemen

- Essen als basale Stimulation verstehen lernen Besonderheiten und Bedürfnisse dementer BewohnerInnen
- Fingerfood zur Aktivierung der BewohnerInnen
 - Umsetzung verschiedener Kostformen
 - Fingerfood in der Praxis - Einheiten in der Lehrküche
- Präsentation und Verkostung
- Möglichkeiten und Grenzen beim Einsatz von Fingerfood
- Verschiedene Formen des „Essenreichens“
- Praktische Tipps zur Umsetzung in den Arbeitsablauf

Methoden

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

Am Ende des Seminars erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 204-19-0H

Programmverantwortung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin

Seminarleitung

Herbert Thill, Küchenmeister, Heimkoch

Seminargebühr

180,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Seminargetränke; 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: 18

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: 17.06.2019

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

Fingerfood - Essen als basale Stimulation

25. September 2019