



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell

Fingerfood

- Essen als basale Stimulation

22. September 2021

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, 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

Methoden

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

Veranstaltungszeiten

Mittwoch, 22.09.2021 09:30 - 16:45 Uhr

Veranstaltungsthemen

- Essen als basale Stimulation verstehen lernen
Besonderheiten und Bedürfnisse dementer Bewohner*innen
- Fingerfood zur Aktivierung der Bewohner*innen
 - 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

Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 210-21-0H-Vz202-21-1

Programmverantwortung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin

Seminarleitung

Herbert Thill, Küchenmeister, Heimkoch

Veranstaltungsgebühr

190,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Getränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 74,00 Euro pro Nacht

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 8

Verfügbare Plätze: 18

Hier anmelden

[Online
buchen](#)

[Fax-
Anmeldung](#)

[AGB](#)

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:

Natalie Bergen Patrizia Brys
Tel.: 05251 2908-38 Tel.: 05251 2908-56
Fax: 05251 2908-29

E-Mail: info@invia-akademie.de

IN VIA Akademie/
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im
Caritasverband

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des Landes NRW.

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



**Zertifiziert nach
Gütesiegelverbund
Weiterbildung**



**Mitglied im Netzwerk der
Fort- und Weiterbildungs-
anbieter in der Caritas**

**Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien:
www.caritas-akademien.de**

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 Bildung
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

Stand: 08.06.2021