

## **Heimkoch, Heimköchin, Fachkraft für Ernährungsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie (IHK)**

**Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang in 4 Abschnitten und zwei Prüfungstagen**

**Beginn vom 5. bis 9. September 2022**

**Abschluss im Juni 2023**

**S-Nr. 201-22-1H**

Die Steigerung der Lebensqualität von Bewohnerinnen und Bewohnern in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe ist die Philosophie dieser Weiterbildung. Dabei vertreten wir den Ansatz der Salutogenese um körperliche, seelische und soziale Fähigkeiten sowie positive Emotionen bei Menschen zu erhalten und zu fördern. Unser Ziel ist die Erweiterung des Konzeptes der Verpflegung hin zu einer Esskultur, die auf die Menschen eingeht und sie miteinbezieht.

### **Ziele der Weiterbildung**

Die Weiterbildung zur Heimköchin/ zum Heimkoch hat zum Ziel alle Teilnehmende für ein umfassendes Aufgabenverständnis rund um die Verpflegung zu sensibilisieren. Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten und Wege auf, um mit Kreativität und Motivation die Küche in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe zukunftsorientiert aufstellen zu können. Dabei gilt es, Lösungsansätze zu schaffen, die den Bewohner\*innen/Gästen die Möglichkeit bietet, in den Geschenissen rund um das Essen und die Versorgung mitzuwirken.

### **Ihr Nutzen**

- Sie erwerben umsetzbare, effektive und praxisnahe Kenntnisse für Ihren beruflichen Kontext und können verschiedene Konzepte wie Fingerfood oder Smoothfood, die nachhaltige Küche, zukunftsorientierte Verpflegungskonzepte langfristig umsetzen
- Sie erhalten individuelle Begleitung, die Ihre aktuelle berufliche Lebensrealität und Persönlichkeit stärken
- Sie erlangen solides Fachwissen und können professioneller argumentieren, präsentieren und konkrete Veränderungen und Maßnahmen umsetzen.

### **Wertehintergrund**

Auf der Basis des christlichen Menschenbildes verstehen wir unsere Bildungsarbeit als Begleitung von Menschen in der bewussten Gestaltung und Entwicklung ihrer beruflichen Existenz.

Wissenschaftliche Erkenntnisse tragen zur Professionalisierung der Fachberufe in der Hauswirtschaft und der Gemeinschaftsgastronomie maßgeblich bei. Unser Bestreben ist es, theoretisches Wissen zur Ernährung und Versorgung/Verpflegung zu vermitteln, sowie den notwendigen Transfer zwischen Theorie und Praxis herzustellen. Unsere Bildungsarbeit ist darauf ausgerichtet, den verpflegungsbedürftigen Menschen und die Fachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie in den Mittelpunkt des Interesses zu stellen.

Die IN VIA Akademie legt großen Wert auf eine individuelle Begleitung der Entwicklungsprozesse der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Eine positive Atmosphäre sowie ein persönliches Miteinander sind Grundsätze unserer Bildungsarbeit.

## Lernergebnisse

Die Weiterbildung ist nach den Vorgaben der Industrie- und Handelskammer anerkannt. Teilnehmende erhalten nach einer erfolgreichen IHK-Prüfung das IHK-Zertifikat.

Das folgende, aus vier Säulen bestehende Referenzsystem bildet die Matrix für die Lernergebnisse:

Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit

### Die Absolvent\*innen erwerben im Kontext der Fachkompetenz:

- Fundiertes Fachwissen in der Zubereitung verschiedener Kostformen wie Fingerfood, Smoothfood, nachhaltig kochen, allergenfreies kochen, professionelle Menüplanung und der Einsatz verschiedener Arbeitstechniken
- Umfassendes Verständnis zur Verpflegung älterer Menschen sowie Menschen mit besonderem Hilfebedarf
- Lebensmittelkunde, Anatomie, Ernährungsmedizin, Fachpraxis und Hygiene
- Vertiefte Kenntnisse über die Ernährungs- und Diätverpflegung
- Wissenschaftlich fundierte Kenntnisse über die Ursachen ernährungsassoziierter Krankheiten und die notwendigen diätetischen Maßnahmen
- Praktische Umsetzung der Vorgaben und deren Berücksichtigung in der Zubereitung von Speisen sowie Integration in die Speiseplanung und professionellen Menüplanung
- Bei den praktischen Fähigkeiten professionell und fallbezogen zu handeln und zu argumentieren
- Ein breites Spektrum an Methodenkompetenzen, um gezielt fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

### In Bezug auf die Personale Kompetenz entwickeln die Absolvent\*innen:

- Die Fähigkeit in eigener Verantwortung Entscheidungen zu treffen und gewissenhaft zu handeln, um die Wünsche sowie Bedürfnisse der Bewohner\*innen/Kunden\*innen zu befriedigen
- Selbstständigkeit bei der Organisation und Durchführung von komplexen Arbeitsprozessen
- Kommunikative Kompetenzen, um interdisziplinär und in Teams professionell zu kommunizieren
- Kompetenzen in Führung und Anleitung der Mitarbeitenden
- Die Fähigkeit sich an rasch ändernden Bedürfnissen und Bedingungen anzupassen sowie neue Erkenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und umzusetzen.

Datum und Ort	Inhalte in der Übersicht
<p>Abschnitt 1: 05.09.2022 bis 09.09.2022</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung und Stellenwert der Küche in den Einrichtungen</li> <li>• Grundsätze zur Esskultur Lebensqualität und Animation Esskultur als biographischer Ansatz in der Begleitung von alten Menschen und Menschen mit besonderem Hilfebedarf – Biografiearbeit rund um das Essen und Trinken</li> <li>• Essen als basale Stimulation - Fingerfood Küchenpraxis: Zubereitung von Fingerfood</li> <li>• Smoothfood - Kostform, die in Form gebracht wird Dysphagie – wenn Schlucken zum Problem wird Küchenpraxis: Zubereitung von Smoothfood</li> <li>• Einführung in das Projektmanagement</li> </ul>
<p>Abschnitt 2: 07.11.2022 bis 11.11.2022</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerontologie: Veränderungen im Alter Demenzielle Erkrankungen Validation</li> <li>• Professionelle Menüplanung Speiseplangestaltung</li> <li>• Vollwertige Ernährung in der Küchenpraxis</li> </ul>
<p>Abschnitt 3: 06.02.2023 bis 10.02.2023</p> <p>Veranstaltungsort: Gastronomisches Bildungszentrum/IHK Koblenz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expertenstandard „Ernährungsmanagement“</li> <li>• Bedarfsgerechte Ernährung im Überblick: Mangelernährung Diätetik und Kostformen (DGE)</li> <li>• Nährwertberechnung</li> <li>• Allergenfrei Kochen und Backen – Umgang mit Unverträglichkeiten</li> <li>• Grundlagen der Kommunikation</li> <li>• Grundlagen der Führungsarbeit</li> </ul>
<p>Abschnitt 4: 24.04.2023 bis 28.04.2023</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Führen in Veränderungsprozessen Veränderungen planen – ganz praktisch</li> <li>• Arbeitstechniken und Präsentationen – Schulung von Mitarbeitenden</li> <li>• Nachhaltigkeit</li> <li>• Hygienemanagement in der Gemeinschaftsgastronomie</li> <li>• Marketing</li> <li>• Allergenfreies Kochen und Backen</li> <li>• Konzeptentwicklung</li> </ul>
<p>Abschnitt 5: 14.06.2023 bis 15.06.2023</p> <p>Veranstaltungsort: IN VIA Akademie Paderborn</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliche IHK-Prüfung</li> <li>• Fachgespräch zur Projektarbeit</li> <li>• Präsentation des Projektprozesses</li> </ul>

Die genauen Inhalte der einzelnen Abschnitte erhalten Sie mit der jeweiligen Einladung. Abweichungen der Inhalte sind möglich.

## Arbeitsformen

Das Erreichen der Lehrgangsziele wird durch den Einsatz verschiedener Lernmethoden und ausgewählter Übungen nachhaltig gesichert. Diese sind: Kurzvorträge, Arbeitsgruppen, Plenumsdiskussionen, Praxisbeispiele, Übungen, Einzel- und Gruppenarbeiten, Rollenspiele, Arbeiten an Fallbeispielen aus der Praxis der Teilnehmenden, Kochpraxis in der Lehrküche und Praxisreflexion.

## Zielgruppe

Köchinnen und Köche sowie Hauswirtschaftler\*innen, hauswirtschaftliche Fachkräfte und weitere Berufsgruppen die in Einrichtungen der Alten- oder Behindertenhilfe tätig sind oder diese Aufgabe in Zukunft ausfüllen möchten.

## Lehrgangsstruktur

Die Weiterbildung umfasst insgesamt 250 Unterrichtseinheiten

- Vier fünftägige Abschnitte (160 Unterrichtseinheiten)
- Durchführung eines Projektprozesses und Erstellung einer Projektarbeit (75 Projektstunden)
- Zwei Prüfungstage

## Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch oder Hauswirtschaftler\*in mit einer Tätigkeit in einem Alten- und/oder Pflegeheim/Einrichtung der Behindertenhilfe oder Interessenten, die diese Aufgabe in Zukunft in einer dieser Einrichtungen ausfüllen möchten. Weitere Zulassungen zum Lehrgang bei abweichender Qualifizierung in Absprache mit der Lehrgangsleitung möglich.

## Lehrgangsabschluss

Der Lehrgang schließt mit der Durchführung eines Projektprozesses und der Erstellung einer Projektarbeit, einem Fachgespräch zum Projekt und der Präsentation des Projekts im Plenum ab. Sie erhalten nach erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs eine Urkunde, die von der IN VIA Akademie vergeben wird mit dem Titel: „**Heimkoch/Heimköchin/Fachkraft für Ernährungsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie - IN VIA Akademie**“.

## IHK-Zertifikat

Die Zertifikatsprüfung „**Heimkoch/Heimköchin/Fachkraft für Ernährungsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie**“ wird durch das Gastronomische Bildungszentrum der Industrie- und Handelskammer Koblenz abgenommen. Zum Erwerb des IHK-Zertifikats findet der dritte Lehrgangsabschnitt im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz statt und im 5. Lehrgangsabschnitt (Prüfungstage) wird eine schriftliche IHK-Prüfung in der IN VIA Akademie durchgeführt.

## Teilnehmer\*innenzahl

An diesem Lehrgang können maximal 18 Personen teilnehmen.

## Lehrgangsleitungen

Manon Lange-Wagner, Akademieleitung, Bildungsreferentin, Dipl. oec. troph., IN VIA Akademie  
Herbert Thill, Küchenmeister, Küchenleiter, Heimkoch

## Dozent\*innen

M. Christine Klöber, HBL, Personalökonomin, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement  
Ralf Klöber, Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, Personaltrainer  
Marion Freddy Krämer, Hotelfachfrau, Businesscoach, Wirtschaftsmediatorin, Resillienztrainerin  
Ester Pauly, Gastronomisches Bildungszentrum, Koblenz  
Vanessa Thill, Oecotrophologin B.Sc., Ernährungsberaterin/DGE

## Lehrgangsgebühren

### **3.690,00 € inkl. Prüfungsgebühr IHK, Lehrgangsunterlagen, Zertifikat und Urkunde**

In der Lehrgangsgebühr sind enthalten: Mittagessen (kein Mittagessen in Koblenz), kalte und warme Getränke.

### **Zusätzlich buchbar in unserem IN VIA Hotel:**

- Akademiepreis: Übernachtung mit Frühstück **74,00 €** pro Nacht

WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Zusätzlich buchbar für den **dritten** Lehrgangsabschnitt: Übernachtung mit Frühstück im Cityhotel Kurfürst Balduin im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz. Die Buchung übernimmt nach Rücksprache mit den Teilnehmenden die Lehrgangsleitung am Ende des 2. Lehrgangsabschnitts.

## Veranstalter und Veranstaltungsort

IN VIA Akademie  
Giersmauer 35  
33098 Paderborn

## Beratung und Informationen

Lehrgangsführung:

**Manon Lange-Wagner**, Tel.: 05251-2908-58  
E-Mail: [m.lange-wagner@invia-akademie.de](mailto:m.lange-wagner@invia-akademie.de)

Kunden- und Veranstaltungsservice:

**Natalie Bergen**, Tel.: 05251-2908-38  
E-Mail: [n.bergen@invia-akademie.de](mailto:n.bergen@invia-akademie.de)

**Patrizia Brys**, Tel.: 05251-2908-56  
E-Mail: [p.brys@invia-akademie.de](mailto:p.brys@invia-akademie.de)

## Anmeldungen an:

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH  
Giersmauer 35  
33098 Paderborn  
Tel. 05251 2908-38  
Fax 05251 2908-29  
E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



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

Anerkannte Heimvolkshochschule des Landes NRW.



Zertifiziert durch Güte-  
siegelverbund  
Weiterbildung



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



Mitglied im  
Caritasverband

Alle Akademien der verbandlichen Caritas finden Sie unter [www.caritas-akademien.de](http://www.caritas-akademien.de)

Die Weiterbildung ist anerkannt vom Verbund der Caritas Akademien.

**Caritas Akademien.de**

Sie entspricht den Qualitätskriterien für Zertifikatslehrgänge.

# Individuelle Fördermöglichkeiten durch öffentliche Stellen von Bund und Ländern



## So fördert der Bund Ihre Fort- und Weiterbildung

- 1. Begabtenförderung** und berufliche Bildung für junge Fachkräfte unter 25 Jahren:  
Ausführliche Informationen unter: [www.bmbf.de/foerderungen/bekanntmachung-1199.html](http://www.bmbf.de/foerderungen/bekanntmachung-1199.html)
- 2. Förderung nach Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG; Aufstiegs-BAföG):**  
Ausführliche Informationen unter: [www.aufstiegs-bafoeg.de](http://www.aufstiegs-bafoeg.de)
- 3. Weiterbildungsstipendium für Berufseinsteiger\*innen**  
Voraussetzung: Abgeschlossene Berufsausbildung mit sehr guten Leistungen.  
Förderung von Weiterbildungen, Fortbildungen und berufsbegleitenden Studiengängen mit max. 8100 Euro in drei Jahren.  
Ausführliche Informationen unter: <https://www.sbb-stipendien.de/weiterbildungsstipendium>
- 4. Förderung über die Deutsche Rentenversicherung**  
Weitere Informationen bei der zuständigen Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung vor Ort oder über [www.deutsche-rentenversicherung-bund.de](http://www.deutsche-rentenversicherung-bund.de) unter Rehabilitation und Leistungen.

## So fördern die Bundesländer Ihre Fort- und Weiterbildung

### Bildungsschecks bzw. Qualifizierungsschecks

Bitte beachten Sie hierzu die Fördermöglichkeiten der einzelnen Bundesländer – auch für Berufsrückkehrende sowie Selbständige - und informieren Sie sich in deren Beratungsstellen oder bei der Arbeitsagentur am Wohnort:

**Für NRW:** <https://www.bildungsscheck.nrw.de>

**Für Rheinland-Pfalz:** <http://www.qualischeck.rlp.de>

**Für Bremen:** <https://www.bremen.de/wirtschaft/weiterbildungsberatung/der-bremer-weiterbildungsscheck>

**Für Sachsen:** [https://www.bildungsmarkt-sachsen.de/weiterbildung/weiterbildung\\_finanzieren/weiterbildungsscheck\\_sachsen.php](https://www.bildungsmarkt-sachsen.de/weiterbildung/weiterbildung_finanzieren/weiterbildungsscheck_sachsen.php)

**Für Brandenburg:**  
<https://www.bildungspraemie.info/de/brandenburg.php>

Paderborn, 21. April 2022

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der IN VIA AKADEMIE



## **Anmeldung**

Sie können sich online auf unserer Homepage [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de) oder schriftlich per E-Mail und Fax anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Das Programm mit Reiseplan erhalten Sie rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn.

## **Veranstaltungspreis**

Im Veranstaltungspreis sind das Mittagessen und die Veranstaltungsgetränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelschorle) enthalten. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen während der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung.

## **Rechnungsstellung**

Die Rechnung ist nach Rechnungsstellung ohne Abzug fällig.

## **Rücktrittsbedingungen**

Ein Rücktritt ist bis 14 Tage **vor** Veranstaltungsbeginn kostenfrei.

Bei Rücktritt ab dem 13. Tag **vor** Veranstaltungsbeginn werden 30% des Veranstaltungspreises in Rechnung gestellt.

Bei Rücktritt von weniger als 8 Tagen **vor** Veranstaltungsbeginn werden 80% des Veranstaltungspreises in Rechnung gestellt.

Bei Nichterscheinen oder Abmeldung am Veranstaltungstag ist der volle Veranstaltungspreis zu zahlen.

Buchen Sie innerhalb eines Jahres erneut, vergüten wir Ihnen 50% dieses Rechnungsbetrages. Dazu reichen Sie uns bitte die Rechnungskopie ein.

Es besteht die Möglichkeit eine Ersatzperson zur Veranstaltung zu entsenden.

Nach dem Beginn von Veranstaltungen mit mehreren Abschnitten ist keine Abmeldung mehr möglich und somit die gesamte Veranstaltungsgebühr fällig.

## **Absage von Veranstaltungen durch die IN VIA Akademie**

Die IN VIA Akademie behält sich vor, Veranstaltungen auf Grund einer zu geringen Teilnehmerzahl abzusagen oder zu verlegen. Teilnehmende werden in diesem Fall per E-Mail benachrichtigt. Bei kurzfristigem Ausfall einer Veranstaltung durch Krankheit oder höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Durchführung. In diesem Fall erfolgt keine Übernahme von Reisekosten oder anderen sonstigen Auslagen.

## **Teilnahmebescheinigungen**

Nach Besuch der Veranstaltung wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt.

## **Copyright**

Zur Verfügung gestellte Teilnahmeunterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Es gilt das Urheberrecht.

Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihr Einverständnis zu unseren AGB.

Paderborn, 6. Juli 2021

ANMELDUNG per FAX 05251 2908 29

Titel

Termin  Sem.-Nr.

Dies ist eine  Firmenanmeldung  Privatanmeldung

Anrede

Vorname

Nachname

Geburtsdatum\*

\* zur Zertifikatserstellung und aus steuerrechtlichen Gründen notwendig

Beruf und

berufliche Tätigkeit

### Private Daten

Straße und Nr.

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon   
Mobilnummer

### Daten der Einrichtung/Firma

Name der   
Einrichtung/Firma

Straße und Nr.

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon

E-Mail für digitale

Rechnungsstellung

oder abweichende

Rechnungsanschrift

### Datenschutzhinweise:

Ich nehme zur Kenntnis, dass im Zusammenhang mit meiner Anmeldung personenbezogene Daten für die Teilnehmerverwaltung gespeichert werden. Diese Daten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgesetze, insbesondere dem KDG. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: <https://www.invia-akademie.de/allgemeines/datenschutz/>.

Mit dieser Anmeldung treten die AGB der IN VIA Akademie in Kraft, in denen auch die Rücktrittsbedingungen geregelt sind.

Die Datenschutzhinweise habe ich zur Kenntnis genommen

Ich buche zusätzlich: Übernachtung mit Frühstück

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_