

2022



**Fort- und Weiterbildungen
für Küchenfachkräfte in Göttingen**

Weiterbildung zum „Diätetisch geschulten Koch/Fachkraft DGE“ bzw. zur „Diätetisch geschulten Köchin/Fachkraft DGE“

Die erfolgreiche Teilnahme an dieser Weiterbildung eröffnet Ihnen gute Perspektiven für eine Arbeitsaufnahme in der Diätküche eines Krankenhauses oder Alten-/ Pflegeheims. Aber auch in anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, z. B. in Kantinen oder in der Schulverpflegung, werden *Diätetisch geschulte Köch*innen/Fachkräfte* gesucht, um eine gesunde Ernährung zu gewährleisten und bei Bedarf die speziellen Anforderungen und Wünsche der Gäste erfüllen zu können.

Der Lehrgang ist so konzipiert, dass Sie dazu in die Lage versetzt werden, selbständig eine gesunde Alltagsverpflegung oder Menüs für vorgegebene diätetische Kostformen zu entwickeln, zu berechnen und praktisch umzusetzen. Dies kann z.B. in Senioreneinrichtungen oder Kantinen erforderlich sein, in denen nicht jederzeit ein*e Diätassistent*in zur Seite stehen kann.

Auch Gastronomiebetriebe erkennen zunehmend, dass die Kenntnis der Grundlagen einer gesunden Ernährung ein großes Plus und das Angebot diätetisch korrekter Speisen eine Bereicherung ihres Angebots darstellt, um neue Kundenkreise zu erschließen, so dass auch hier eine Berufsperspektive für Sie liegen kann.

Fördermöglichkeiten

Sowohl die Teilnahme von Arbeitslosen als auch von Beschäftigten kann aus öffentlichen Mitteln gefördert werden.

Arbeitslose wenden sich bitte dazu an die Arbeitsagentur bzw. das zuständige Jobcenter.

Arbeitgeber von Betrieben aller Betriebsgrößen können für ihre Mitarbeiter einen Förderantrag beim Arbeitgeberservice der Arbeitsagentur stellen, um im Rahmen des Qualifizierungschancengesetzes Fördermittel gefördert zu werden.

Veranstaltung	Termin jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr	Dozent*innen
Lehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin	17.01.2022 bis 18.03.2022 (an den Tagen mit praktischem Unterricht bis 18:30 Uhr)	Johannes Bayer Susanne Wagner Jana Boos Markus Hardegen Dominik Martini Steven Sixdorf

Weitere Informationen zu dieser Weiterbildung finden Sie auf Seite 4!

Fortbildungen für „Diätetisch geschulte Köche/Fachkräfte DGE“ und andere Interessierte

Das Qualitätssicherungssystem der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sieht vor, dass *Diätetisch geschulte Köche/Fachkräfte DGE* kontinuierlich an Weiterbildungen teilnehmen müssen, um den einmal erworbenen Abschluss abzusichern. Drei Tage Weiterbildung innerhalb von drei Jahren sind dazu erforderlich.

Unsere 3-tägigen Fortbildungen vertiefen, erweitern und aktualisieren das in dem 2-monatigen Lehrgang „Diätetisch geschulter Koch/Fachkraft“ erworbene Wissen. Diese Lehrgänge stehen auch anderen Interessierten offen, die grundlegendes diätetisches Wissen mitbringen.

Die Bildungsvereinigung Arbeit und Leben Niedersachsen Süd gGmbH bietet für das Jahr 2022 folgende Vertiefungsseminare in Göttingen an:

Veranstaltung	Termin jeweils von 09:00 bis 16:00 Uhr	Dozent:innen
Vegetarische und vegane Ernährung	10.05.2022 bis 12.05.2022	Johannes Bayer Jana Boos Dominik Martini
Auffrischkurs mit Zusatzschwerpunkt Ernährung bei Nierenerkrankungen	27.09.2022 bis 29.09.2022	Johannes Bayer Susanne Wagner
Auffrischkurs mit Zusatzschwerpunkt Nahrungsmittelunverträglichkeiten	22.11.2022 bis 24.11.2022	Johannes Bayer Susanne Wagner

Weitere Informationen zu diesen Fortbildungen finden Sie auf den Seiten 5 - 7!

Lehrgang: Diätetisch geschulte(r) Koch/Fachkraft“ (DGE) (nach AZAV beantragt)

Lehrgangsinhalte

Sie lernen in diesem Lehrgang viel über den Zusammenhang von Ursachen und Wirkungen von Krankheiten und sinnvoller Ernährung kennen.

Sie sollen die Bedeutung unterschiedlicher Kostformen erkennen und lernen es, geeignete Speisepläne zu erstellen und daran anschließend die entsprechenden Menüs zu kochen.

Unterrichtsfächer sind: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Medizinische Grundlagen, Diätetik und Fachpraxis

Zielgruppe

- Köch*innen mit mindestens einem Jahr Berufserfahrung sowie
- Fachkräfte aus einem artverwandten Beruf (z. B. Hauswirtschafter*in) mit vier Jahren Berufserfahrung in der Küche.

Abschluss

Nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis vor einem Prüfungsausschuss der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erhalten Sie das Zertifikat:

- „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin DGE“ (bei vorliegendem Abschluss als Koch / Köchin)
- „Diätetisch geschulte Fachkraft DGE“ (bei einem Abschluss als Hauswirtschafter*in oder artverwandten Berufen)

Montag, 17.01.2022 bis Freitag, 18.03.2022
jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr

Achtung: an den 10 Tagen mit Praxisunterricht endet der Unterricht erst um 18:30 Uhr.

Inhalte:

- Gesunde Ernährung nach den Empfehlungen (10 Regeln) der DGE
- Vermittlung eines medizinischen Grundverständnisses für diätetisch behandelte Erkrankungen
- Ableitung geeigneter Kostformen für diese Erkrankungen - unter Berücksichtigung der 10 Regeln für gesunde Ernährung
- Erstellung und Berechnung von Tagesplänen und Menüs
- Zubereitung von Menüs für verschiedene Kostformen in der Lehrküche
- Erläuterung und Begründung für das Vorgehen bei den erstellten Menüs

Dauer: 244 Unterrichtsstunden (Vollzeit)

Dozenten:

JOHANNES BAYER: ARZT

JANA BOOS, SUSANNE WAGNER: DIÄTASSISTENTINNEN

MARKUS HARDEGEN, DOMINIK MARTINI,

STEVEN SIXDORF :

DIÄTETISCH GESCHULTE KÖCHE (DGE),
FACHPRAXISANLEITER

Kosten: 2.061,80 EUR pro TN

(förderfähig mit Bildungsgutschein)

Vegetarische und vegane Ernährung

Sich vegan zu ernähren, ist gerade sehr en vogue. Die Motive der Veganer sind dabei sehr unterschiedlich. Sie reichen von (ethischen) Aspekten des Tierschutzes über ökologische Aspekte der Nahrungsmittelproduktion (CO₂-Abdruck) bis hin zu dem Wunsch, sich gesünder zu ernähren und mehr Wohlbefinden zu erreichen.

Vegetarische Eintöpfe erfreuen sich in der Seniorenverpflegung großer Beliebtheit: Alte Menschen mögen oft weniger Fleisch, zum anderen werden Erinnerungen an ganz früher geweckt und nicht zuletzt sind sie einfacher zu kauen.

Vegane Küche bringt sehr komplexe Anforderungen mit sich. Hier kommt man an die Grenzen einer nährstoffdeckenden Ernährung. Der Verzicht auf Eier und Milchprodukte macht aber auch küchentechnisch vieles unmöglich. Das Arbeiten mit Ersatzprodukten will gelernt sein. Nicht alles ist für jeden Zweck geeignet und die Ergebnisse können sich durchaus von der konventionellen Zubereitung unterscheiden. Und sind vegetarische Ersatzprodukte für Käse, Würstchen oder Fleisch wirklich gesünder?

Durch den Einsatz von Lebensmitteln, die nur wenig bekannt sind und mit denen umzugehen ebenfalls gelernt sein muss, werden Sie das Kochen in dieser Fortbildung neu entdecken. Diese Lebensmittel können auch in der normalen Verpflegung die Vielfalt der Ernährung bereichern.

Bitte Berufskleidung mitbringen!

Ihr Nutzen

Sie lernen die Chancen aber auch die Risiken vegetarischer und veganer Ernährung für verschiedene Zielgruppen zu bewerten, die Kunden gezielt zu beraten und ihnen geeignete Menüs für ihre Ernährung anzubieten.

**Dienstag, 10.05.2022 bis Donnerstag, 12.05.2022,
jeweils 09:00 bis 16:00 Uhr**

Inhalte:

- Motive für vegetarische und vegane Ernährung: Wünsche und Wirklichkeit
- Rechtlichen Bestimmungen zur Kennzeichnung „vegetarisch“ und „vegan“
- Nährstoffversorgung bei vegetarischer und veganer Ernährung: Vorteile und Nachteile
- Das Vitamin B₁₂-Problem in der veganen Ernährung
- Vegetarische Eintöpfe in der Seniorenverpflegung
- Vegane Ernährung für Kinder und Senioren?
- Arbeiten mit veganen Ersatzprodukten: Möglichkeiten und Grenzen
- Einsatzmöglichkeiten wenig bekannter pflanzliche Lebensmittel für die vegane Ernährung: Theorie und Praxis

Methoden:

Dauer: 24 Unterrichtsstunden

(bewertet mit 24 Punkten DGE)

Dozenten:

JOHANNES BAYER, ARZT

JANA BOOS, DIÄTASSISTENTIN

DOMINIK MARTINI: DIÄTETISCH GESCHULTER
KOCH (DGE)

Kosten: 300,00 EUR pro TN

Auffrischkurs zur Aktualisierung des diätetischen Fachwissens plus Vertiefung der Ernährung bei Nierenerkrankungen

Das Qualitätssicherungssystem der DGE sieht vor, dass einmal erworbene Zertifikate alle drei Jahre durch die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen erneuert werden müssen. Dies dient dazu, das Basiswissen zu vertiefen und immer auf dem aktuellen Stand zu halten.

Die DGE hat im Herbst 2017 die „10 Regeln“ für vollwertiges Essen und Trinken einer Revision unterzogen, die zu einer Verschiebung und Akzentuierung einiger Regeln geführt haben. Dieser Kurs gibt Ihnen die Möglichkeit, sich bezüglich der Empfehlungen und der dahinterstehenden wissenschaftlichen Erkenntnisse auf dem aktuellen Stand zu halten.

Darüber hinaus bietet dieser Kurs die Gelegenheit jeweils ein Thema zu vertiefen. In diesem Kurs ist es das komplexe Thema der **Ernährung bei Nierenerkrankungen**. Diese spielen nicht nur in Krankenhäusern sondern auch in Einrichtungen der Seniorenbetreuung eine Rolle, da sie mit steigendem Alter immer häufiger auftreten.

Zielgruppen

Diätetisch geschulte Köch*innen und Fachkräfte
Diätassistent*innen

Ihr Nutzen

Sie können die Versorgung Ihrer Patient*innen und Bewohner*innen auf neuestem Stand der Diätetik gewährleisten. Darüber hinaus werden Sie in die Lage versetzt, Menschen mit Nierenerkrankungen angemessen und zielführend zu versorgen.

**Dienstag, 27.09.2022 bis Donnerstag, 29.09.2022,
jeweils 09:00 bis 16:00 Uhr**

Inhalte:

- Die aktualisierten 10 Regeln für vollwertiges Essen und Trinken der DGE in der Gemeinschaftsverpflegung
- Umsetzung der Referenzwerte für die Nährstoffversorgung
- Bedeutung der Lebensmittelauswahl für die Gesundheit
- Thema Zucker: Einteilung, Verzehrsempfehlungen, und Deklarationsregeln der EU in Theorie und Praxis
- Thema Fette: Qualität vor Quantität
- Gewichtsreduktion: Low-fat oder Low-carb?
- Grundlagen der Niereninsuffizienz: Störungen im Mineralstoffhaushalt und bei der Eiweißversorgung
- Bedeutung der unterschiedlichen Dialyseverfahren für die Ernährung
- Sinn und Unsinn bestimmter Ernährungsformen bei Nierenerkrankungen
- Speiseplangestaltung bei Nierenerkrankungen

Dauer: 24 Unterrichtsstunden

(bewertet mit 24 Punkten DGE)

Dozenten:

JOHANNES BAYER, ARZT

SUSANNE WAGNER, DIÄTASSISTENTIN

Kosten: 300,00 EUR pro TN
(incl. Skripte)

Auffrischkurs zur Aktualisierung des diätetischen Fachwissens plus Vertiefung einiger Themen bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Das Qualitätssicherungssystem der DGE sieht vor, dass einmal erworbene Zertifikate alle drei Jahre durch die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen erneuert werden müssen. Dies dient dazu, das Basiswissen zu vertiefen und immer auf dem aktuellen Stand zu halten.

Die DGE hat im Herbst 2017 die „10 Regeln für vollwertiges Essen und Trinken einer Revision unterzogen, die zu einer Verschiebung und Akzentuierung einiger Regeln geführt haben. Dieser Kurs gibt Ihnen die Möglichkeit, sich bezüglich der Empfehlungen und der dahinterstehenden wissenschaftlichen Erkenntnisse auf dem aktuellen Stand zu halten.

Darüber hinaus bietet dieser Kurs die Gelegenheit jeweils **ein** Thema zu vertiefen. In diesem Kurs sind es einige Kapitel aus dem großen Feld der **Ernährung bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten**.

Zum einen geht es um Ursachen chronischer Durchfälle wie z.B. der Bauchspeicheldrüseninsuffizienz als Differenzialdiagnosen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Zum andern um Themen wie die immer häufiger gestellten Diagnosen Fruktose-Unverträglichkeit oder Histamin-Unverträglichkeit

Ihr Nutzen

Sie können die Versorgung Ihrer Patienten und Bewohner auf neuestem Stand der Diätetik gewährleisten.

Darüber hinaus werden Sie in die Lage versetzt, Menschen mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten individuell und zielführend zu versorgen.

Dienstag, 22.11.2022 bis Donnerstag, 24.11.2022

09:00 bis 16:00 Uhr

Inhalte:

- Die aktualisierten 10 Regeln für vollwertiges Essen und Trinken der DGE in der Gemeinschaftsverpflegung
- Umsetzung der Referenzwerte für die Nährstoffversorgung
- Bedeutung der Lebensmittelauswahl für die Gesundheit
- Thema Zucker: Einteilung, Verzehrsempfehlungen, und Deklarationsregeln der EU in Theorie und Praxis
- Thema Fette: Qualität vor Quantität
- Gewichtsreduktion: Low-fat oder Low-carb?
- Ernährung und Versorgung von Patienten mit chronischer Bauchspeicheldrüsenunterfunktion
- Histamin-Unverträglichkeit: Was ist das und wie sieht die Ernährung aus?
- Fruktose-Unverträglichkeit: Ursachen und Möglichkeiten der Ernährungsumstellung
- Speiseplangestaltung für Vollkost und Diäten bei Unverträglichkeiten

Dauer: 24 Unterrichtsstunden

(bewertet mit 24 Punkten DGE)

Dozentin:

JOHANNES BAYER: ARZT

SUSANNE WAGNER, DIÄTASSISTENTIN

Kosten: 300,00 EUR pro TN

Beratung und Anmeldung

Bildungsvereinigung Arbeit und Leben
Niedersachsen Süd gGmbH
Berufliche Bildung
Lange-Geismar-Straße 72-73
37073 Göttingen

☎ 0551 – 49 507 30
☎ 0551 – 49 507 39
💻 www.aul-nds.de

Ansprechpartner*innen

Petra Freyer-Jüsten

☎ 0551 – 49 507 33
✉ petra.freyer-juersten@aul-nds.de

Silvia Staufenbiel

☎ 0551 – 49 507 17
✉ silvia.staufenbiel@aul-nds.de



Anmeldung

Herr Frau

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

Plz, Ort: _____

Geb.-dat.: _____

Telefon*: _____

E-Mail*: _____

Bei Anmeldung und Zahlung durch den Arbeitgeber
bitte hier die Daten ergänzen:

Firma: _____

Straße: _____

Plz, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail*: _____

(Datum, Unterschrift)

Hiermit melde ich mich **verbindlich** an zum Lehrgang: Mit dieser Anmeldung erkenne ich die Teilnahmebedingungen von Arbeit und Leben (siehe www.aul-nds.de) an.

Die mit * gekennzeichneten Angaben sind freiwillig. Alle Daten werden nach Bestimmungen des Datenschutzes ausschließlich für interne Zwecke verwendet.