

Diplomlehrgang Gesundes Kochen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Innovatives Verpflegungsmanagement mit Fokus Gesundheit

Immer mehr Menschen nehmen den Großteil der Mahlzeiten außerhalb des eigenen Haushaltes ein. Damit wird den Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung zunehmend Verantwortung für zeitgemäßes und vor allem bedürfnisgerechtes Verpflegungsmanagement übertragen.

Mit der Teilnahme an diesem Lehrgang qualifizieren sich Köche/innen sowie Mitarbeiter/innen in Großküchen gewissermaßen zu Experten. In Theorie und Praxis erfolgt der Wissensinput für die Optimierung des Verpflegungsmanagements in Heimen, Internaten, Kantinen, Mensen und anderen Großküchen.

Inhalte:

- Bedürfnisse der unterschiedlichen Gästegruppen (Kinder, Jugendliche, Frauen/Männer, Senioren, Berufstätige)
- Gesunde, ausgewogene Ernährung
- Regionale, saisonale Produkte, Bio-Produkte: Markt, Angebot, Vorteile
- Nachhaltige Materialverarbeitung
- Nachhaltigkeit und Qualität
- Wirtschaftlichkeit, Einkauf, Kalkulation, Budget
- Menükunde, Speisenfolge, Speiseplangestaltung
- Ideenpool für Ihre Rezeptsammlung

Lehrgangsleitung:

Anna Maria Knapp-Köchler, Diätologin, eh. Küchenleitung Reha-Zentrum Bad Häring

Termin: 04.03.17-01.04.17, Sa, 09.00-17.00

Beitrag: 720 Euro

Ort: WIFI Innsbruck

Information und Anmeldung:

WIFI Tirol | Christine Herr

t: 05 90 90 5-7299 | e: christine.herr@wktirol.at