

Zukunft

Investition in die ...

Bundeseinheitlicher
Zertifikatslehrgang

Vegetarische und vegane Küche (IHK)

Genuss, Gesundheit, Ernährung



Fleischlose Ernährung liegt im Trend, immer mehr Menschen suchen nach attraktiven und qualitativ hochwertigen Ernährungsalternativen. Vegetarische und vegane Gerichte stellen somit neue Anforderungen an Köche. Der Zertifikatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)“ qualifiziert Köche und Restaurantinhaber in Theorie und Praxis, vegetarische und vegane Küche erfolgreich anzuwenden.



Das Ziel:

Der Zertifikatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)“ qualifiziert Köche und Restaurantinhaber in Theorie und Praxis, eine zeitgemäße, innovative vegetarische und vegane Küche erfolgreich anzuwenden. Auf diese Weise erarbeiten sie sich ein weiteres Standbein für ihre berufliche Zukunft.

Die Weiterbildung bietet Absolventen die Möglichkeit, für Restaurants und die Verpflegung außer Haus einen entscheidenden Mehrwert zu schaffen.



Die Zielgruppe:

Der IHK-Zertifikatslehrgang richtet sich an

- Köche, auch Absolventen kochnaher Ausbildungsberufe, tätig in Großküchen etwa von Unternehmen, Kindertagesstätten und Krankenhäusern
- Restaurantinhaber und in der Gastronomie tätige Personen
- Caterer



Nutzen für das Unternehmen:

- Zukunftsorientierte Ernährungskonzepte anbieten, Wettbewerbsvorteile mit innovativer Küche
- Umfangreicheres Speiseangebot an vegetarischer/ veganer Küche
- Gesteigerte Informationskompetenz bzgl. Allergien und Intoleranzen
- Verbesserte Qualität der angebotenen Gerichte

Nutzen für den Teilnehmer:

- Handlungskompetenz für die Zubereitung vegetarischer und veganer Speisen
- Hohe Servicekompetenz gegenüber dem Gast
- Erweiterte Kenntnisse zum Thema Ernährung (Allergien und Intoleranzen)
- Bewerbungsvorteile

Mögliche Einsatzfelder:

- Restaurants, Bistros und Cafés
- Gemeinschaftsverpflegung für Unternehmen, Kitas und Schulen
- Gesundheitsorientiertes Ernährungsangebot für Krankenhäuser
- Einrichtungen der Seniorenhilfe und Sozialtherapie

Aufbau des IHK-Zertifikatslehrganges (Gesamtumfang: 100 LStd.)

Modul 1 16 LStd.
Grundlagen der vegetarischen
und veganen Ernährung

Modul 4 16 LStd.
Gemeinschaftsverpflegung in Restaurant
und sozialen Einrichtungen - das
Zusammenstellen von vegetarischen und
veganen Speisen und Menüs

Modul 2 16 LStd.
Lebensmittelunverträglichkeiten,
Stoffwechselerkrankungen sowie
besondere Zubereitungsarten von
Lebensmitteln

Modul 5 16 LStd.
Vegetarische Küche - eine geschmack-
volle Alternative, Ideen aus der Praxis
für die Praxis

Modul 3 16 LStd.
Die pflanzliche Küche - Alternativen zu
Fleisch, Fisch und tierischen Produkten

Modul 6 20 LStd.
Lehrgangsbegleitende
Ausarbeitung

Das IHK-Trainingskonzept „Vegetarische und vegane Küche (IHK)“ wurde entwickelt von der

unter der Federführung der

- DIHK-Bildungs-gGmbH, Bonn
- in Zusammenarbeit mit der
- Lufthansa Seeheim GmbH
 - Industrie- und Handelskammer Erfurt
 - RATIONAL Großküchentechnik GmbH
 - Peter-Behrens-Schule Darmstadt
 - Heinrich Metzendorf Schule
 - Radieschen[®] 1983
 - Industrie- und Handelskammer Darmstadt Rhein

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!**

Ihre Fragen?
DIHK-Bildungs-gGmbH

Team Innovativ Qualifizieren
+49 228 6205-500
IQ-Team@wb.dihk.de

