



Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk (42)

Unser Studiengang Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk gilt als Erfolgsmodell und ist inzwischen als Standard etabliert. Über 600 Teilnehmer/innen aus dem gesamten Bundesgebiet haben sich bereits qualifiziert – mit hervorragenden Erfahrungen! Absolventen sind in der Lage, Ihr Wissen auch in Form von Seminaren weiter zu geben. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, bei der Volkshochschule und anderswo auf Ihr Fachgeschäft und dessen Angebot für die gesunde Ernährung hinzuweisen.

Zielgruppe: Bäcker/innen und Verkäufer/innen, welche diese renommierte Zusatzqualifikation für sich nutzen möchten.

Referenten: Diplom Oecotrophologin Petra Scharfscheer und das Team der Akademie Weinheim, unterstützt durch externe Referenten. **Inhalte: siehe Folgeseite**

Termine:

Modul 1	12.03. - 14.03.2012	Modul 3	07.05. - 09.05.2012
Modul 2	16.04. - 18.04.2012	Modul 4	11.06. - 13.06.2012, inkl. Zertifikats-Prüfung

Die Module beginnen jeweils am Montag um 13 Uhr und enden am Mittwoch um ca. 14.30 Uhr bzw. Modul 4 um ca. 16 Uhr.

Prüfung: Bei erfolgreicher Prüfung wird das Zertifikat „Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk“ vergeben.

Studiengebühr: Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.690 €, inkl. Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 150 € je Modul buchbar.



per Fax an 06201-182579

Hiermit melde ich mich/uns zu o.g. Fortbildung an.

Auftraggeber /Adresse oder
deutlicher Stempelabdruck:

Namen der teilnehmenden
Personen für das Zertifikat:

Übernachtung gewünscht:
Ja: Nein:



Themenfelder des Studiengangs Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk

Themenfeld 1: Nährstoffe und ihre Stoffwechsel

Die Bedeutung von Kohlenhydraten, Eiweißen, Fetten, Vitaminen, primären und sekundären Pflanzenstoffen, Mineralien und Ballaststoffen für die Ernährung.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 2: Rohstoffe und deren ernährungsphysiologische Bedeutung

Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Buchweizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Reis, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn, Sojabohne und ihre Produkte, Pflanzenöle, Kartoffeln, Kürbis, Kräuter (Bärlauch etc.), Milchprodukte und andere für die Bäckerei typische Rohstoffe.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 3: Diäten und spezielle Ernährungsformen

Vollwerternährung, Vegetarismus, Hay`sche Trennkost, BCM, Reduzierte Mischkost, Weight Watchers, Brigitte-Diät, Glyx-Diät, Atkins, Slimfast/Slimpoint, Kartoffeldiät, Kohlsuppendiät, Low Carb und dann jeweils aktuelle Trends. Was ist davon zu halten? Wie kann Ihr Betrieb davon profitieren?

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 4: Functional Food

Was sind funktionelle Lebensmittel? Wie wirken diese? Vorstellung von funktionellen Rohstoffen sowie entsprechenden Lebensmitteln aus dem Handel.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 5: Ernährungslehre

Das Prinzip der gesunden Ernährung. Die Ernährungspyramide. Kalorien / Kilojoule. Prinzipien und Empfehlungen. Ernährungsempfehlungen der DGE

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 6: Lebensmittel-Label und Bio

Kontrollierter Anbau und ökologischer Anbau, EG-Bio-Verordnung, staatliches Bio-Siegel, Richtlinien, Anbauverbände Bioland, Demeter, Naturland, sonstige Label.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 7: Das Bäckereisortiment und dessen Bedeutung bei der Ernährung

Weizenbrote, Mischbrote, Roggenbrote, Spezialbrote, Backwaren aus Auszugsmehl und aus Vollkornmehl, Kleingebäcke, feine Backwaren, Konditoreiwaren, Backwaren für Allergiker und für besondere Ernährungsformen.

Referent: B. Cüppers, Dipl.-Ing.

Themenfeld 8: Einschränkungen in der Ernährung

Allergien, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen, Über- und Unterernährung etc.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 9: Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln

Wissenswertes über Verunreinigungen, Rückstände, Schadstoffe etc.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Themenfeld 10: Lebensmittelrecht

Der aktuelle Stand des Lebensmittelrechts. Wie muss deklariert werden?

Referent: B. Cüppers, Dipl.-Ing.

Themenfeld 11: Marketing und Anwendungstipps

So verkaufen Sie Ihr Ernährungswissen! Marketing. Aktive Pressearbeit. Wie Sie mit Ernährungsthemen „in aller Munde“ sind (und Ihr Betrieb davon profitiert).

Referent: B. Kütcher, Gewinner Marketingpreis des Deutschen Handwerks.

Themenfeld 12: Kommunikationstraining

Rhetorik, Argumentationstraining, Körpersprache, Mimik/Gestik, Kompetente Vermittlung des Ernährungswissens in Schulen usw.

Referent: P. Pilz, Kommunikationstrainer

Der Studiengang besteht aus 4 Präsenzmodulen am Veranstaltungsort und Heimlernphasen. Zu Beginn des 2. und 3. Moduls finden Zwischenprüfungen statt, beim 4. Modul eine schriftliche sowie eine mündliche Endprüfung. Es gelten die Bedingungen der Prüfungsordnung.