

## Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk

Der Fortbildungslehrgang Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk ist speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen unseres Handwerks abgestellt. Absolventinnen und 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.

**Termine:** Modul 1 07. – 09. September 2009      Modul 3 26. – 28. Oktober 2009  
Modul 2 28. – 30. September 2009      Modul 4 23. – 25. November 2009,  
inkl. Zertifikats-Prüfung

Die Module beginnen jeweils am Montag um 13 Uhr und enden am Mittwoch um 14.30 Uhr, so dass am ersten/letzten Tag **auch eine weite Anreise und Abreise möglich** ist.

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

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

**Kosten:** Die Lehrgangsgebühr für den Gesamt-Lehrgang (alle 4 Module) beträgt nur 1.090,- Euro, inkl. Unterlagen und Prüfungsgebühr. Für Übernachtung mit Vollpension in unserem Gästehaus werden nur 190,- Euro je Modul berechnet. Bei zwei oder mehr Anmeldungen pro Betrieb gewähren wir 10 % Nachlass auf die Studiengebühr. Bei Teilnahmeabsagen bis 14 Tage vor Beginn des ersten Präsenzmoduls erheben wir eine Stornogebühr in Höhe von 25 % der Gesamtgebühr, bis 3 Tage vor Beginn oder bei nicht Erscheinen ist der Veranstalter nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen. Die Gestellung von Ersatzteilnehmern ist möglich. Es gelten unsere AGB.



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.