

Zertifikats-Studiengang:  
**Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk ADB**

Seminar 19-EB-49

Unser Studiengang gilt als bundesweites Erfolgsmodell und ist inzwischen als Standard etabliert.

Über 750 Teilnehmer/innen aus dem gesamten Bundesgebiet haben sich bereits entsprechend qualifiziert – mit hervorragenden Erfahrungen! Absolventen sind in der Lage, ihr Wissen auch innerbetrieblich und in Form von Seminaren weiterzugeben. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, bei der Volkshochschule usw. 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  
Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources  
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

**Inhalte:** siehe Folgeseite

**Termine:** Modul 1 20.05. – 22.05.2019                      Modul 3 26.08. – 28.08.2019  
Modul 2 01.07. – 03.07.2019                      Modul 4 14.10. – 16.10.2019

Die Module beginnen jeweils am 1. Tag um 13 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 14.30 Uhr bzw. Modul 4 um ca. 16 Uhr.

**Ihre Investition:** Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.970 €, inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.  
Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 165 € je Modul buchbar.

## Themenfelder des Studiengangs Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk

### Themenfeld 1: Nährstoffe und ihre Stoffwechsel

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

### Themenfeld 2: Rohstoffe und deren ernährungsphysiologische Bedeutung

Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Buchweizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Reis, Amaranth, Quinoa, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn, Sojabohne, Kartoffeln, Kürbis, Chia, Goji-Beere, Kräuter (Bärlauch etc.) und andere für die Bäckerei typische Rohstoffe.

### Themenfeld 3: Diäten und spezielle Ernährungsformen

Low Fat, Low Carb, Vegetarismus, Veganismus, Intermittierendes Fasten, Vollwerternährung, Paleo/Steinzeit-Ernährung, Metabolic Balance, Trennkost, Fasten, Formular Diäten, Weight Watchers, Brigitte-Diät, Glyx-Diät, Atkins, Schlank im Schlaf und jeweils aktuelle Trends. Was ist davon zu halten? Wie kann Ihr Betrieb davon profitieren?

### Themenfeld 4: Ernährungslehre

Das Prinzip der ausgewogenen Ernährung, die Ernährungspyramide, die 10 Regeln der DGE und die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide

### Themenfeld 5: Einschränkungen in der Ernährung

Allergien, Unverträglichkeiten, Diabetes und wichtige chronische Stoffwechselerkrankungen

### Themenfeld 6: Das Bäckereisortiment und beispielhafte Nährwert-Berechnungen

Weizenbrote, Roggenbrote, Mischbrote, Spezialbrote, Backwaren aus Typenmehl und aus Vollkornmehl, Kleingebäcke, Feine Backwaren, Konditoreiwaren, Backwaren für besondere Ernährungsformen.

### Themenfeld 7: Lebensmittelrecht

Der aktuelle Stand des Lebensmittelrechts. Wie und was muss deklariert werden?

### Themenfeld 8: Marketing und Anwendungstipps

So verkaufen Sie Ihr Ernährungswissen, Marketing, aktive Pressearbeit, wie Sie mit Ernährungsthemen „in aller Munde“ sind (und Ihr Betrieb davon profitiert).

### Themenfeld 9: Kommunikationstraining

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

## Prüfungen

Im Rahmen dieses Studiengangs werden Prüfungen zur Lernzielkontrolle durchgeführt: Eine schriftliche Zwischenprüfung zu Beginn des 2. Moduls (trägt 20% zur Endnote bei), eine schriftliche Zwischenprüfung zu Beginn des 3. Moduls (20%), sowie eine schriftliche (30%) und eine mündliche Abschlussprüfung (30%) im letzten Modul. Zum Erhalt des ADB-Zertifikats „Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk“ muss eine Durchschnittsnote von 3,4 oder besser erreicht werden, was dank guter Vorbereitung durch die Akademie in aller Regel gelingt.

Sie haben sich entschieden, den Zertifikats-Studiengang **Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk** der Akademie Weinheim **vom 20. Mai bis 16. Oktober 2019** zu belegen? Eine gute Wahl. Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie dieses bald zurück (Post oder Fax). Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung.

## Anmeldung

Hiermit melde ich mich zum o.g. Zertifikats-Studiengang in 4 Modulen, vom 20. Mai 2019 bis 16. Oktober 2019 – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

Name: \_\_\_\_\_

Geburtstag: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

e-Mail: \_\_\_\_\_

Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.970 €, inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.

Bei Teilnahme von zwei oder mehr Personen aus einem Betrieb reduziert sich die Kursgebühr um 10 %. Von der Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 300 Euro zu begleichen, Restzahlung bis zum Kursbeginn.

Zudem buche ich eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie ist zum Sonderpreis von 165 € je Modul: Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper.  
*(Falls nicht gewünscht, bitte diesen Absatz streichen)*

Es gelten die AGB der Akademie Weinheim, die im Internet einsehbar sind:  
<http://www.akademie-weinheim.de/kontakt/agb.html>

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_