

Zertifikats-Studiengang:
Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk ADB

Seminar 20-EB-01

**NEU:
Überarbeitet und mit Online-Modulen**

Mit den Erfahrungen von über 1.000 Absolventinnen und Absolventen wurde dieser Studiengang völlig überarbeitet und wird erstmals als Hybrid-Fortbildung angeboten. Die Kombination aus lediglich zwei Präsenzmodulen und sieben Online-Einheiten dazwischen spart Zeit.



Zielgruppe: Bäcker/innen, Verkaufs- und Filialleitungen sowie 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

Termine: Präsenz-Modul 1: Montag 27. bis Mittwoch 29. September. 2021

Präsenz-Modul 2: Dienstag 15. bis Donnerstag 17. Februar 2022

Die Präsenz-Module beginnen jeweils am 1. Tag um 11.00 Uhr und enden am letzten Tag um ca. 16.00 Uhr.

Zwischen den Präsenzmodulen finden Selbstlernphasen statt, die durch 3-stündige Online-Einheiten ergänzt werden. Diese werden zu Ihrer Unterstützung alle 14 Tage jeweils Donnerstag von 14.00 – 17.00 Uhr angeboten.

Online-Termine: 1: Do. 07.10.2021; 2: Do. 21.10.2021; 3: Do. 04.11.2021;
4: Do. 18.11.2021; 5: Do. 02.12.2021; 6: Do 13.01.2022;
7: Do. 27.01.2022

Ihre Investition: Die Gebühr für den gesamten Studiengang beträgt 1.740 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.

Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 192 € je Modul buchbar.

Themenfelder des Studiengangs Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk

Themenfeld 1: Nährstoffe und ihre Stoffwechsel

Die Bedeutung von Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Eiweißen, Fetten, Mineralien, Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen für die tägliche 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, Chia, Kräuter und andere für die Bäckerei typische und im Trend liegende Rohstoffe.

Themenfeld 3: Diäten und spezielle Ernährungsformen

Low Fat, Low Carb, Vegetarismus, Veganismus, Intermittierendes Fasten, Vollwerternährung, „Zuckerfrei“, „Weizenfrei“, Trennkost, Fasten, Formular Diäten, Weight Watchers, Paleo/Steinzeit-Ernährung 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

Themenfeld 6: Das Bäckereisortiment und beispielhafte Nährwert-Berechnungen

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

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:

Während der E-Learning Module werden Präsentationen (Gewichtung 30%), sowie eine schriftliche (Gewichtung 20%) und eine mündliche Abschlussprüfung (Gewichtung 50%) im letzten Präsenz-Modul durchgeführt.

Zum Erhalt des ADB-Zertifikats „Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk“ muss eine Durchschnittsnote von 3,4 oder besser erreicht werden, was dank guter Vorbereitung durch das Team der Akademie in aller Regel gelingt.

Sie haben sich entschieden, den Zertifikats-Studiengang **Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk** der Akademie Weinheim **vom 27. September 2021 bis 17. Februar 2022** zu belegen? Eine gute Wahl. Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie dieses bald zurück (Post oder Fax) - per Mail nicht möglich? Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung.

Anmeldung

Hiermit melde ich mich zum o.g. Zertifikats-Studiengang in 2 Präsenz-Modulen und 7 E-Learning Modulen vom 27.09.2021 bis 17.02.2022 – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

Name: _____

Geburtstag: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

e-Mail: _____

Die Gebühr für den gesamten Studiengang beträgt 1.740 €, 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 € zu begleichen, Restzahlung bis zum Kursbeginn.

Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 192 € je Modul buchbar
(*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: _____