

Seminarplan 2022 II

LEHRGÄNGE, WORKSHOPS, QUALIFIZIERUNGEN



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Qualifizierter Ausbildungsbetrieb



© Ingo Hilger



Qualifizierter Ausbildungsbetrieb – jetzt zertifizieren lassen

Warum Qualifizierter Ausbildungsbetrieb werden?

Qualifizierte Ausbildungsbetriebe zeigen nach außen hin,

- dass sie ein engagierter Ausbildungsbetrieb sind,
- dass sie sich für ihre Auszubildenden einsetzen und
- dass ihnen gute Ausbildung am Herzen liegt.

In ihrer Außendarstellung können ausgezeichnete Betriebe mit ihrer Qualifizierung werben und machen so potenzielle Auszubildende auf sich aufmerksam.

Vorteile für Qualifizierte Ausbildungsbetriebe

- Urkunde und Plakette, die sie gut sichtbar in ihrem Betrieb anbringen können.
- Nutzung des Logos „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ für ihre Website, auf Social-Media-Kanälen und in Drucksachen.
- Veröffentlichung der Zertifizierung in KÜCHE und im VKD-Newsletter.
- Aufnahme in die Liste der Qualifizierten Ausbildungsbetriebe auf der VKD-Website.

Zertifizierung – so geht's

1. Bewerbungsunterlagen (Ausbilder:in oder Betrieb muss VKD-Mitglied sein) an den VKD senden.
2. Umfangreiche Überprüfung der Unterlagen seitens des VKD.
3. Bei positiver Auswertung: Zertifizierung als Qualifizierter Ausbildungsbetrieb.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeunterlagen gibt es unter www.vkd.com

PERSÖNLICH. PRAKTISCH. DIGITAL.
Meine Branchenakademie
dha-akademie.de

FOCUS
TOP FERNSCHEULE
Award 2021
FernstudiumCheck.de

TOP
ANBIETER FÜR WEITERBILDUNG
2022
FOCUS 433/22
IN KOPROGRAMM MIT
FACTORY FIELD



Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe Köchefamilie,

2021 hat viele Veränderungen mit sich gebracht – nicht zuletzt einen Präsidiumswechsel im VKD. Die gesamte Branche musste sich auch in diesem Jahr weiterhin mit der Coronapandemie so gut es geht arrangieren, die ersten Präsenzveranstaltungen konnten allerdings wieder stattfinden. Mit vorsichtigem Optimismus haben wir deshalb den neuen Seminarplan für Sie zusammengestellt und freuen uns, Ihnen im Jahr 2022 wieder ein umfangreiches Fort- und Weiterbildungsprogramm anzubieten.

Eine fundierte Kochausbildung ist die Basis für alle Köchinnen und Köche. Einmal im Berufsleben angekommen, ist es nie zu spät – oder zu früh – sich weiterzubilden. Deshalb bietet der VKD eine große Vielfalt an Seminaren für Kolleg:innen aller Karrierestufen an – vom Azubi bis zum erfahrenen Küchenchef.

Ein Schwerpunkt im neuen Seminarangebot ist das Thema Ausbildung. Mit Vorbereitungskursen für die Abschlussprüfung – sowohl in Präsenz als auch online – greifen wir Azubis unter die Arme, wenn Nachholbedarf beim Lernen besteht. Außerdem bieten wir Weiterbildungen an, die sich gezielt an Ausbilder:innen richten – oder solche, die es werden möchten. Wieder im Programm ist der Vorbereitungskurs auf die AEVO-Prüfung. Ein „Upgrade“ in Sachen Ausbilderkompetenz gibt es auch in einer neuen Online-Schulung, die mit dem „VKD-Zertifikat Ausbildung“ abgeschlossen wird. Das modularisierte Seminar richtet sich an Kolleg:innen mit und ohne „klassischen“ Ausbilderschein.

Aufgestockt haben wir auch die Seminare zur Diätetik. Neben Klassikern wie Weiterbildungen zu Lebensmittelunverträglichkeiten oder Diabetes mellitus sind neue kurze Online-Schulungen unter anderem zu Histaminintoleranz, dem Reizdarmsyndrom, Fetten und Bluthochdruck im Programm – teilweise mit Online-Kochkurs. Sie können alle im Rahmen der Fortbildung für diätetisch geschulte Köchinnen und Köche nach DGE angerechnet werden.

Neu ist außerdem ein Seminar zum Thema Abhol- und Lieferservice. Die Nachfrage zu diesem Bereich des Außer-Haus-Marktes hatte durch Corona stark zugenommen. Auch kulinarische Kurse zum Beispiel zu Früchte- und Gemüseschnitten, zeitgemäßer oder peruanischer Küche sowie – neu – zu Gewürzen sind Teil des Seminarplans 2022.

Erweitern Sie mit unseren Fort- und Weiterbildungen Ihr Know-how, pushen Sie Ihre Karriere und blicken Sie über den sprichwörtlichen Tellerrand. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit Berufskolleginnen und -kollegen zu vernetzen und andere Mitglieder der VKD-Familie kennenzulernen – oder solche, die es noch werden möchten.

Viel Spaß und ein großartiges Seminarerlebnis wünscht Ihnen



Daniel Schade
Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e. V.



© VKD/Miriam Wrobel

NEWSLETTER

Nichts mehr verpassen: Der VKD-Newsletter informiert über Neuigkeiten und spannende Themen in der Köchewelt.

Jetzt abonnieren.



www.vkd.com/newsletter-anmeldung

Titelbild: Ingo Hilger

Inhalt

| | Seite | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. |
|--|-----------|---------|---|--------------------|-----------------------|----------------|--------------------|---------------|---|---------------|--------------------|------|------|
| Ausbildung | | | | | | | | | | | | | |
| Crashkurs für die praktische Abschlussprüfung Koch/Köchin | 7 | | | 29. | | | | | | | | | |
| Prüfungsvorbereitung für die Abschlussprüfung Koch/Köchin | Online 8 | | | | | 13. 23.+25. | | | | | | | |
| Jugendcamps | 9 | | | | | | X | X | | X | | X | |
| KÜCHENPRAXIS Gemüseschnitzen/Früchteschnitzen | | | | | | | | | | | | | |
| Gemüse- und Früchteschnitzen | 11 | | | | | | 27.-29. | | | | | | |
| Gemüse- und Früchteschnitzseminare von Meisterhand | 11 | | | 14.-16. | 04.-06. | | | | 05.-07. | | 14.-16. | | |
| KÜCHENPRAXIS Klassische Küche, Trends und mehr | | | | | | | | | | | | | |
| Zukunft trifft regionale Genussküche | 12 | | | | | | | | 13. | | | | |
| Zeitgemäße Küche: Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik | 13 | | | | 04. | | | | | | 07. | | |
| From nose to tail | 13 | | | | | | | | | 12.-13. | | | |
| Fett ist nicht gleich Fett | Online 14 | 20. | | | | | | | | 10. | | | |
| Natürlich zu einem starken Immunsystem | Online 14 | | | | | | | | 26. | | | | |
| Wellness-Kräuter und Gewürze-Küche | 15 | | | | | | | | 10. | | | | |
| Vegan geschulter Koch - Fernlehrgang | 15 | | | 01. | | | | | 01. | | | | |
| Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller | 16 | | 21. | | | 16. | | | | 24. | | | |
| Moderner Veranstaltungsservice: mehr Effizienz und Flexibilität | 16 | | | | | 28. | | | | 07. | | | |
| Sushi, Tempura, Dim Sum, Asiatische Snacks und Dips | 18 | | | 05. | | | | | | 08. | | | |
| Kulinarische Reise durch die Anden – Peruanische Trendküche für den Sommer | 18 | | 15. | | | 27. | | | | | | | |
| KÜCHENPRAXIS Pâtisserie | | | | | | | | | | | | | |
| Petits Fours - süß & herhaft | 19 | | | | | | | | 17.-18. | | | | |
| Pralinen handgemacht | 19 | | | | | | | | 05.-07. | | | | |
| Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken | 20 | 24.-26. | | 24.-26. | | | | 29.-31. | | 31.-02. | | | |
| Pâtisserie Intensiv | 20 | | | | | | 04.-15. | | | | | | |
| ZUSATZQUALIFIKATIONEN für Ausbilder / Küchenmeister | | | | | | | | | | | | | |
| Ausbildereignungsprüfung - speziell für Köche/Köchinnen | Online 22 | | | | ab 26. | | ab 08. | | | ab 11. | | | |
| VKD-Zertifikat Ausbildung | Online 23 | ab 10. | | | ab 25. | | | | | ab 17. | | | |
| Neuordnung: aktualisierte Ausbildungs- und Prüfungsverordnung | Online 24 | | | 24. | | | 01. | | 13. | | | | |
| Geprüfter Küchenmeister IHK (HWS-Rostock) - Vollzeit | 24 | 03. | | | | | 11. | | | | 12. | | |
| Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (DHA) | 25 | | | 01. | | | | 01. | | | 01. | | |
| Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (IST) | 25 | | 01. | | | | | 01. | | | | | |
| ZUSATZQUALIFIKATIONEN Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit | | | | | | | | | | | | | |
| Lehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin DGE | 26 | | 25.01.-08.03. | | ab 16.03. (3-geteilt) | | | | | 04.10.-15.11. | | | |
| Vollzeitlehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE | 27 | | Vorbereitung: 25.01.-31.01. Hauptlehrgang: 01.02.-08.03. | | | | | | Vorbereitung: 04.10.-08.10. Hauptlehrgang: 10.10.-15.11. | | | | |
| Dreigeteilter Lehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE | 27 | | | 16.-18. 21.-01. | | 02.-13. | | 25.07.-04.09. | | | | | |
| Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche/Köchinnen | 28 | | | | | 17.-19. | | | 21.-23. | | 15.-17. | | |
| Stoffwechselkrankung Diabetes mellitus | Online 28 | | | 31. | | | | | 14. | | 10. | | |
| Lebensmittelallergien u. -unverträglichkeiten | Online 29 | | | | 07. | | 23.+27. 04.+05. | | | 06. | 21.+24. 28.+29. | | |
| Was im Kochtopf alles entstehen kann | Online 30 | | 24. | | | | | | 16. | | | | |
| Histamin und seine unterschiedlichen Gesichter | Online 30 | | | 08. | | | | | 06. | | | | |
| Cholesterinarme Ernährung in der Praxis | Online 31 | | | | | | 14. | | | | | | |
| Fett ist nicht gleich Fett | Online 31 | 13. | | | | | | | | 10. | | | |
| Unterschätztes Organ: Der gesunde Darm | Online 32 | | | | | | | | 20. | | | | |

Inhalt

| Seite | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. |
|-------|------|------|------|-------|-----|------|------|------|-------|------|------|------|
|-------|------|------|------|-------|-----|------|------|------|-------|------|------|------|

ZUSATZQUALIFIKATIONEN Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|----|--|--|--|-----|--|--|-----|-----|--|-----|
| Reizdarm - ein neumodisches Hirngespinst? | Online | 32 | | | | | | | | | | 05. |
| Natürlich zu einem starken Immunsystem | Online | 33 | | | | | | | | 19. | | |
| Entzündungshemmende Speisen zubereiten | Online | 33 | | | | 26. | | | | | | |
| Nachhaltigkeit in der Küche | | 34 | | | | 12. | | | | | | |
| Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung | | 34 | | | | | | | 21. | | | |

ZUSATZQUALIFIKATIONEN Gemeinschaftsverpflegung und Küchentechnik

| | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|----|---|---|---|---------|---|---|---|---------|---------|---|
| Vegetarisch kochen in Kita und Grundschule | | 35 | | | | | | | | | 21.-23. | |
| Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsgastronomie | | 35 | | | | 11.-12. | | | | 26.-27. | | |
| Rational Online | Online | 36 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Rational Inhouse Academy | | 36 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

ZUSATZQUALIFIKATIONEN Betriebswirtschaft, Kalkulation, Existenzgründung, Rechtliches

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Kurze Online-Seminare für die Gastronomie | Online | 37 | 24. | 21. | 28. | 25. | 16. | 13. | 25. | 09. | 05. | 10. | 07. | 05. |
| Kalkulation als Überlebensstrategie | Online | 37 | | | 15. | | | 14. | | | 27. | | 29. | |
| Der Koch als erfolgreicher Existenzgründer | | 38 | | 22. | | | 17. | | | | 06. | 04. | 08. | |
| Neuerungen und Aktualisierung des HACCP-Systems | Online | 38 | | | | | | | | | 27. | | | |

ZUSATZQUALIFIKATIONEN Interne und externe Kommunikation

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|----|--|---------|-----|-----------------|-----|-----|--|-----|---------|-----|--|
| Jung in Führung gehen | | 39 | | | | | | | | | 24.-25. | | |
| Selbstbewusst in der Führungsrolle | | 39 | | 10.-11. | | | | | | | | | |
| Potentiale der Mitarbeitenden kennen und erfolgreich weiterentwickeln | Online | 40 | | | | 28.04. + 05.05. | | | | | | | |
| Kommunikation als Kern des Erfolgs | | 40 | | | 08. | | | 21. | | 30. | | 25. | |
| Den richtigen Ton treffen | Online | 41 | | | | | 24. | | | | | | |
| Facebook und Instagram für die Gastronomie | Online | 41 | | | | 05. | | | | 27. | | | |
| Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing | Online | 42 | | | | 26.+27. | | | | | | | |

ZUSATZQUALIFIKATIONEN Zertifikatslehrgänge

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----|-----|-----|--|-----|--|-----|-----|-----|--|-----|-----|
| F&B-Manager (DHA) - Fernlehrgang | | 43 | | 01. | | 01. | | 01. | | 01. | | 01. | |
| Verpflegungsbetriebswirt (DHA) - Fernlehrgang | | 44 | | 01. | | | | 01. | | | | 01. | |
| Fachwirt im Gastgewerbe IHK (DHA) - Fernlehrgang | | 44 | | 01. | | 01. | | 01. | | 01. | | 01. | |
| Fachwirt im Gastgewerbe IHK (HWS-Rostock) - Vollzeit | | 45 | 03. | | | | | | 11. | | | | 12. |
| Fachwirt im Gastgewerbe IHK (IST) - Fernlehrgang | | 46 | | 01. | | 01. | | | | 01. | | 01. | |
| Küchenleiter (IST) - Fernlehrgang | | 47 | 01. | | | 01. | | | 01. | | | 01. | |
| Gastronomiebetriebswirt IST - Fernlehrgang | | 47 | 01. | | | 01. | | | 01. | | | 01. | |

Sonstiges

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----|--|--|--|-----|--|--|--|--|-----|--|--|
| Pressearbeit für Zweigvereine: Alle Medien im Blick behalten | | 49 | | | | 04. | | | | | 17. | | |
| Inhouse-Schulungen - individuelle Konzepte | | 50 | | | | | | | | | | | |
| Köchenationalmannschaft | | 51 | | | | | | | | | | | |
| Referenten | | 52 | | | | | | | | | | | |
| Beitrittserklärung VKD | | 55 | | | | | | | | | | | |
| Bestellformular Köcheshop | | 56 | | | | | | | | | | | |
| Betroffenenrechte, Hinweis zur Datenverarbeitung | | 57 | | | | | | | | | | | |
| Geschäftsbedingungen VKD | | 58 | | | | | | | | | | | |
| Anmeldeformular | | 59 | | | | | | | | | | | |



Ausbildung

Crashkurs für die praktische Abschlussprüfung Koch/Köchin



© VKD

Am Start erkennt man den Sieger bzw. die Siegerin. Mit diesem Crashkurs-Lehrgang, bei dem Tricks, Kniffe und handwerkliches Üben im Mittelpunkt stehen, gehen Auszubildende erfolgreich in die praktische Abschlussprüfung. Von Vorspeise bis Dessert kochen die Teilnehmenden ein Prüfungs-Muster-Menü nach und verinnerlichen dabei die richtigen Handgriffe am Herd.

Inhalte

Zubereitung von Gerichten und Vertiefung von Techniken:

- Vorspeise/Zwischengang (u. a. Filetieren von Fischen, Vinai-grette, Dips, Risotto)
- Hauptgang (u. a. Schmorgericht, Gar-stufen, Gemüsezubereitung, Saucen)
- Dessert (u. a. Bayrische Creme, Mousse au Chocolat, Fruchtmakr)

Referent
Hubertus Schultz

Termin
29.03.2022
in Gedern

Dauer
10.30 – 17.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 64,80 €
Nicht-Mitglied: 72,00 €



* Preis gültig bis 31.03.2022

DER JUNGE KOCH/DIE JUNGE KÖCHIN

37. Auflage 2018, 907 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
19 x 26,5 cm, geb., mit Web-Support
Bestell-Nr. 04038, ISBN 978-3-8057-0726-8, € 44,30*



GOLD WERT: UNSER MULTIMEDIALES WERK FÜR AUSBILDUNG UND PRAXIS

- verständliche Darstellung des Fachwissens mit der Vermittlung von Methodenkompetenz und Praxistipps
- durch neue Autoren überarbeitet und erweitert
- viele Fotos, Grafiken, Tabellen, Ablauf-Schemata und Rezepte
- ergänzt durch ein digitales Bilderpaket und einen Online-Support
- ausgezeichnet mit der Goldmedaille beim literarischen Wettbewerb 2019 der GAD



PFANNEBERG

www.pfanneberg.de

Prüfungsvorbereitung für die Abschlussprüfung Koch/Köchin



© VKD

Viele Koch-Azubis brauchen Unterstützung, wenn es um die optimale Vorbereitung auf die Abschlussprüfung geht. Im Seminar zur Prüfungsvorbereitung geht Dozent Richard Beck gemeinsam mit den Teilnehmenden Prüfungsabläufe durch, spricht über Menüaufbau und Menügestaltung mit dem Warenkorb, die Planung der Arbeitsabläufe und worauf genau die Prüfer achten. Das gastorientierte Gespräch ist ebenfalls Teil der Prüfungsvorbereitung.

Inhalte

- Fragen zur Prüfung & deren Antworten
- Prüfungsabläufe
- Menüaufbau und Menügestaltung mit dem Warenkorb
- Warenanforderung
- Arbeitsabläufe planen
- gastorientiertes Gespräch: Rollenspiel

Referent
Richard Beck

Termin
13.05.2022
in Augsburg

NEU

23.05. und 25.05.2022
Online

Dauer
13.05.2022: 10.00 – 15.00 Uhr

23.05. und 25.05.2022 Online
jeweils 17.30 – 20.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | | |
|---------|-----------------|---------|
| Präsenz | Mitglied: | 30,00 € |
| | Nicht-Mitglied: | 38,00 € |
| Online | Mitglied: | 20,00 € |
| | Nicht-Mitglied: | 25,00 € |

Unsere Sponsoren

| Premium-Sponsor | Platin-Sponsor | Gold-Sponsoren | Silber-Sponsoren | Unterstützer |
|---|---|--|---|---|
|  RAK PORCELAIN •EUROPE• |  TRANSGOURMET |  DICK Traditionsmarke der Profis |  ECOLAB |  |

Jugendcamps



© VKD, Landesverband Baden-Württemberg

Austausch, Motivation, von Meistern ihres Fachs lernen – dies steht im Mittelpunkt der Jugendcamps, die die verschiedenen VKD-Landesverbände anbieten. Erfahrene Referent:innen treffen auf Nachwuchsköche, die zielstrebig und begeisterungsfähig sind, Lernbereitschaft zeigen sowie

konsequent daran arbeiten, in ihrem Beruf voranzukommen. Die erfahrenen Referent:innen führen keinen Monolog, sondern fordern von den Teilnehmenden eine eigenständige Auseinandersetzung mit den Themen. So erweitern sie das theoretische Wissen, vor allem aber auch

die praktische Erfahrung. Der Austausch zwischen jungen Kolleg:innen und erfolgreichen Köch:innen inspiriert, motiviert und fördert die Kreativität. Denn nur ein entsprechend ausgebildeter Nachwuchs kann in der Zukunft die Ideale des Kochberufs vertreten.

Einzelheiten zu den jeweiligen **Jugendcamps 2022** können Interessenten **direkt** bei den Landesverbänden erfragen:

Landesverband Bayern:

Bernd Kordina
Tel.: 09254-91156
E-Mail: bernd.kordina@t-online.de
www.jugendcamp-bayern.com

Termin:
13.06. – 17.06.2022 in Regenstauf
(frühzeitig anmelden)

Landesverband Baden-Württemberg:

Stefan Jung
E-Mail: jung.trossingen@googlemail.com
Termin: 18.11. – 20.11.2022

Landesverband Nord:

Holger Mootz,
E-Mail: jugendwart-lvnord@web.de
www.koeche-nord.de
 Koeche Jugend Nord

Landesverband Hessen:

Thomas Kehr
Tel.: 0160-1120351
E-Mail: th-kehr@t-online.de
www.koeche-hessen.de
 LV Köche Hessen im VKD e.V.

Termin: Ende Juli 2022

Landesverband Mitteldeutschland:

Sebastian Ehmke · Tel.: 0173-37 10 489
E-Mail: sebastian.ehmke@lvmd.cooking
Thomas Sieglow · Tel.: 0172-37 48 173
E-Mail: thomas.sieglow@lvmd.cooking
 Landesverband der Köche Mitteldeutschlands
 lv_koeche_mitteldeutschland
www.lvmd.cooking
Termin: September 2022
(ausschließlich für Azubis aus Mitteldeutschland)



© VKD, Landesverband Hessen

© VKD, Landesverband Bayern



Küchenpraxis

Gemüse- und Früchteschnitzen



© Habiger

Papaya, Mango oder Melone: Aus diesen und weiteren Früchten, aber auch Gemüsen lernen Teilnehmende die Grundtechniken der Gemüse- und Früchteschnitzerei. Schritt für Schritt fertigen die Teilnehmende unter Anleitung des Referenten zahlreiche Schnitzereien, von denen ihre Gäste begeistert sein werden.

Inhalte

- schnell hergestellte, effektvolle Tellerdekorationen
- Blüten, Blätter und Blumen aus unterschiedlichen Gemüsearten
- Schaustück aus saisonalem Gemüse: Blickfang fürs Buffet
- Dekore aus Früchten rationell hergestellt
- Obstschitzereien
- Papaya-/Mango-Schnitzereien
- Melonen-Schnitzereien

Referent
Joachim Habiger

Termin

27.06. – 29.06.2022
in Fellbach (bei Stuttgart)

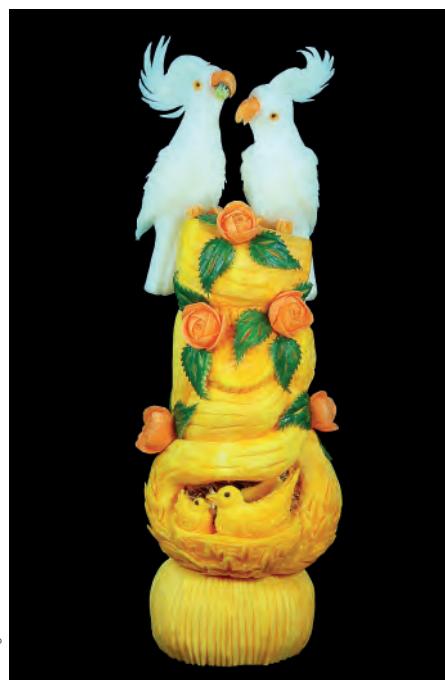
Dauer

1. Tag: von 10.00 – 18.00 Uhr
2. + 3. Tag: von 08.30 – 16.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------------------|----------|
| Mitglied: | 351,00 € |
| Mitglied Azubi: | 312,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 390,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 351,00 € |

Gemüse- und Früchteschnitzseminare von Meisterhand



© Felger

Chrysanthemen, Rosen, Gurkenfrösche – auch Einsteiger:innen in die Gemüse- und Früchteschnitzkunst können mit der richtigen Anleitung schnell kleine Kunstwerke schnitzen.

Der Referent lehrt eine Schnitztechnik, die thailändische, japanische und chinesische Elemente vereint. Sie kombiniert die Vorteile aller asiatischen Schnitztechniken mit einer europäischen Handhabung.

Inhalte

1. + 2. Tag: Grundschnitzkurs
- Einführung in die Gemüse- und Früchteschnitzkunst
- Handhabung von Messern, Gemüse und Obst
- Herstellen eines kleinen Schaustucks und Tellergarnituren
- verschiedene Schnitzereien u. a. Rosen, Dahlien, Blätter, Pinguin, Sonnenblume, Schmetterlinge, Gurkenfrosch
- Anregungen zum Gestalten eigener Kunstwerke

3. Tag: Grundschnitzkurs

- aufbauend auf den Grundschnitzkurs
- detailliertes Schnitzen von Rosenknospen und „Dreieckblumen“, Chrysanthemen, „Gurken-Krokus“, Petunien-Blüten oder Callas-Blüten aus Rettich

Referent
Arthur Felger

Termine

14.03. – 16.03.2022 in Schönheide
04.04. – 06.04.2022 in Weißenfels
05.09. – 07.09.2022 in Weißenfels
14.11. – 16.11.2022 in Schönheide
Seminar auch als 2-Tagesseminar (jeweils die ersten 2 Tage) buchbar.
Mitglied: 135,00 €
Nicht-Mitglied: 150,00 €

Dauer

jeweils 09.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------------------|----------|
| Mitglied: | 207,00 € |
| Mitglied Azubi: | 184,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 230,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 207,00 € |

Die Schnitzkurse können auch als Inhouse-Schulungen für Mitarbeiter oder Gäste stattfinden.

Zukunft trifft regionale Genussküche: Von der Region für die Region



© ika/culinary olympics

Natürlich, ehrlich, nachhaltig: Regionales und Saisonales stehen hoch in der Gunst der Gäste und die deutsche Küche ist eine der vielfältigsten Küchen der Welt. Bei diesem Seminar heißt es „zurück zu den Wurzeln“ – aber mit Innovation und Pfiff.

Der Fokus: Effizienz, möglichst wenige Handgriffe und trotzdem das Besondere in Szene setzen. Ganz nach der Philosophie „in Zukunft regional“ lernen Teilnehmende bei diesem Seminar nicht, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus „einfachen“ Zutaten etwas Besonderes zu kreieren.

Inhalte

Kochen mit regionalen Zutaten (u. a.):

- Lamm, Reh, Zander
- Apfel, Birne, Rote Beete
- Pastinaken, Saibling, Kartoffel
- Wildkräuter, Hibiskus, Haselnuss

Referent

Hubertus Schultz

Termin

13.09.2022
in Gedern

Dauer

10.30 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------------|---------|
| Mitglied: | 84,60 € |
| Mitglied Azubi: | 75,20 € |
| Nicht-Mitglied: | 94,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 84,60 € |

**JETZT ENTDECKEN:
UNSER HAFER-SORTIMENT**

**NEU!
AB SEPTEMBER**


VEGAN


DE-ÖKO-001

frischli
100 % PFLANZLICH

BIO HAFER-KAKAO DRINK
BIO HAFER-KOKCREME
BIO HAFER-ERBSE

BARISTA
BIO HAFER-DRINK

www.frischli-foodservice.de

Zeitgemäße Küche: Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik



© ika/culinary olympics

In diesem Seminar dreht sich alles um die Trends der zeitgemäßen Küche mit optimaler Vorbereitung und Hygiene. Mit der Vakuumier-Sensor-Technik werden traditionelle Garmethoden mit neuester Technik und Kochprogrammen präsentiert. Heute wird das Verfahren in zahlreichen Top-Gastronomien eingesetzt, um die jeweiligen Lebensmittel mit individueller Garzeit und Aroma versiegelt zuzubereiten. Das Ergebnis überzeugt durch hervorragende Beschaffenheit und feinen

Geschmack. Kombiniert mit exotischen Gewürzen und Ölen entstehen geschmacksintensive, leicht umsetzbare und vielseitig verwendbare Gerichte.

Inhalte:

- Vorstellung der neuen Vakuumier-Technik mit Sensor
- Vakuum-Programme wie z. B. das Aromatisieren, Marinieren und Reinigen von Schalentieren
- die Sous-Vide-Technik (Haltbarkeit/Zeitersparnis/Flexibilität)
- Kombination Vakuum- und Nieder-temperatur-Garen
- Zubereitung von Fisch, Fleisch, Gemüse
- Arbeiten mit iSi-Espumas
- Rapid Infusion, Nitro-Getränke
- Vermittlung der Kombinationsvielfalt auch mit heimischen Produkten
- Olivenöl, das Geschmackserlebnis der mediterranen Küche
- Schwerpunktsetzung nach Wünschen der Teilnehmer



Seminar auch als Inhouse-Schulung buchbar. Produzieren Sie im Seminar und versorgen Sie damit Ihre Gäste.

Referenten

Markus Haxter
Mario Bardini

Termine

04.04.2022
07.11.2022
jeweils in Krefeld

Dauer

10.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------------|----------|
| Mitglied: | 243,00 € |
| Mitglied Azubi: | 216,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 270,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 243,00 € |

From nose to tail



© VKD

Außergewöhnlich und klassisch: In diesem Seminar lernen Teilnehmende Schweine von Kopf bis zum Fuß zu verarbeiten. Nicht nur Filet und Rücken, sondern auch Schulter, Keule, Innereien, Haxen, Kopf und alle anderen Körperteile werden im Seminar und anschließend in ihrer Küche Teil ihres Angebotes. Teilnehmende lernen trendgerecht nachhaltig und ressourcenschonend zu arbeiten und mit klassischen, regionalen und modernen Rezepten einen frischen Wind auf ihre gast-orientierte Speisekarte zu bringen.

Inhalte

- Braten und ganze Fleischstücke
- Sülzen, Pasteten und Wurst
- Zubereitungen aller Innereien
- Haxen, Kopf, Schwanz & Co
- regionale Rezepturen, moderne Interpretationen

Referent

Ronny Loll

Termin

12.10. – 13.10.2022
in Bad Überkingen

Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|----------------|----------|
| Mitglied: | 525,00 € |
| Nichtmitglied: | 790,00 € |

Fett ist nicht gleich Fett - Online-Kochkurs



Anknüpfend an die Online-Schulung „Fett ist nicht gleich Fett“ (siehe S. 31) geht es in diesem Kochkurs darum, das Wissen über verschiedene Fette, deren Wirkung auf den Körper und ihre korrekte Verwendung in der eigenen Küche per Video-Meeting in die Praxis umzusetzen.

Referentin

Fabienne Forgács

Termin

20.01.2022

10.10.2022

NEU

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Online

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 53,10 €

Nichtmitglied: 59,00 €

zzgl. notwendiger Lebensmittel

Hinweis

Das Seminar wird mit 2 Punkten im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche:innen/DGE bewertet.

Natürlich zu einem starken Immunsystem - Online-Kochkurs



Referentin

Fabienne Forgács

Termin

26.09.2022

NEU

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Online

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 53,10 €

Nichtmitglied: 59,00 €

zzgl. notwendiger Lebensmittel

Hinweis

Das Seminar wird mit 2 Punkten im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche:innen/DGE bewertet.

Anknüpfend an die Online-Schulung „Natürlich zu einem starken Immunsystem“ (siehe S. 33) geht es in diesem Kochkurs darum, das Wissen über die immunstärkenden Nährstoffe sowie clevere Kombinationen und Zubereitungsarten der entsprechenden Lebensmittel in der eigenen Küche per Video-Meeting in die Praxis umzusetzen.

Inhalte

- Vitamine und Mineralstoffe durch geschickte Kombination besser aufnehmen
- vitaminschonende Zubereitung
- ausreichend Proteine, Omega-3-Fettsäuren, Probiotika und Präbiotika integrieren

■ Wellness-Kräuter und Gewürze-Küche



© pixels

Mit einer Wellness-Kräuter-Küche locken Köch:innen gesundheitsbewusste Gäste ganz gezielt in ihren Betrieb. Würzige Chutneys, leicht verdauliche vegetarische Kost und speziell zubereitete Fleischgerichte mit geheimnisvollen Aromen bereichern ihr Speisenangebot.

Dieses Einstiegsseminar für die eigene Kräuterküche eröffnet Teilnehmenden den Einstieg in die faszinierende Welt exotischer Kräuter und Gewürze sowie die Entwicklung einer eigenen Kräuter-Handschrift für ihren Betrieb.

Inhalte

- exotische Kräuter- und Gewürze, Wirkung auf den Körper
- Verarbeitung in der Küche – Lebensmittel verfeinern
- individuelle Kräuter- und Gewürzmischungen herstellen
- Entwicklung einer Kräuter-Handschrift für den Betrieb
- Kräuter im Betrieb vermarkten

Referent

Udo Schneider

Termin

10.10.2022

NEU

Dauer

10.10.2022
in Bad Überkingen

Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 190,00 €
Nichtmitglied: 285,00 €

■ Vegan geschulter Koch (DHA) – Fernlehrgang



© ElenaVeselova / Shutterstock

Referenten
diverse

Termine

01.10.2022

Weitere Starttermine sind nach individueller Absprache möglich.

Dauer

8 Monate
Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 5 Studienbriefen, 3 Praxisworkshops an 4 Tagen sowie ergänzenden Online-Schulungen.

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.495,80 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA
Nichtmitglied: 1.662,00 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA

Voraussetzung

Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder mind. 4 Jahre einschlägige Berufserfahrung für Quereinsteiger

Der Lehrgang vermittelt praxisnah professionelles Know-how rund um das Konzept der Plant Based Kitchen mit kreativen und anspruchsvollen Rezepturen, raffinierten Texturen und dem Schaffen neuer Geschmackserlebnisse in der veganen Küche. Die Teilnehmenden lernen die Kreation mehrgängiger Menüs inklusive veganer Patisserie und beschäftigen sich intensiv mit der gewinnbringenden Vermarktung veganer Kulinarik. Trendtalks zu aktuellen Entwicklungen in der veganen Speisenzubereitung sowie ein viertägiger Praxisworkshop vermitteln das Fachwissen zu Fermentation und Haltbarmachung, besonderen Techniken und den kreativen Umgang mit veganen Produkten wie Seitan, Tofu und Co.. Außerdem steht das Thema Nachhaltigkeit im Fokus.

Inhalte

- Grundlagen der pflanzlichen Küche
- Trendtalks und Best-Cases mit Gastro-nomen und veganen Köchen
- Praxis-Workshops zu aktuellen Trends wie Fermentation und Haltbarmachung
- DIY-Herstellung veganer Grundprodukte wie Tempeh und Seitan
- vegane Menüplanung, Kreation und Produktion von Menüs
- vegane Patisserie
- Marketing und Präsentation pflanzlicher Gerichte und Menülinien
- Nachhaltigkeit in der Gastronomie, GV und im Einkauf

Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller



© Sascha Walz

Der erste Eindruck zählt besonders. Deshalb verwöhnen Köchinnen und Köche ihre Gäste auch visuell: mit perfekt angerichteten Tellern selbst bei vergleichsweise einfachen Gerichten, die dann umso besser munden. Nach diesem Seminar voller Praxis integrieren Teilnehmende visuelle Kreativität in den Küchenalltag. Perfekte Teller sorgen für spontane Fotos und Postings glücklicher Gäste, die ihre Begeisterung mit Freunden teilen. Der Nutzen dieser kostenlosen Werbung macht den Mehraufwand in der Küche locker wett.

Inhalte:

- kreative Ideen entwickeln und im Alltag umsetzen
- effizient vorbereiten und auf Abruf servieren
- einfache Gerichte und Sterneküche trendig anrichten
- Garnieren und Dekorieren mit Blumen, Blüten, Kräutern, Gebäckkomponenten und Chips
- Anrichtebeispiele für besonders attraktives Anrichten

Referent

Marcus Krietsch

Termine

16.05.2022

24.10.2022

jeweils in Bad Überkingen

Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 190,00 €

Nichtmitglied: 285,00 €

Moderner Veranstaltungsservice: mehr Effizienz und Flexibilität



© J. Audebert

Referent

Johannes Audebert

Termine

21.02.2022

28.06.2022

07.11.2022

jeweils in München

Dauer

10.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 247,50 €

Mitglied Azubi: 220,00 €

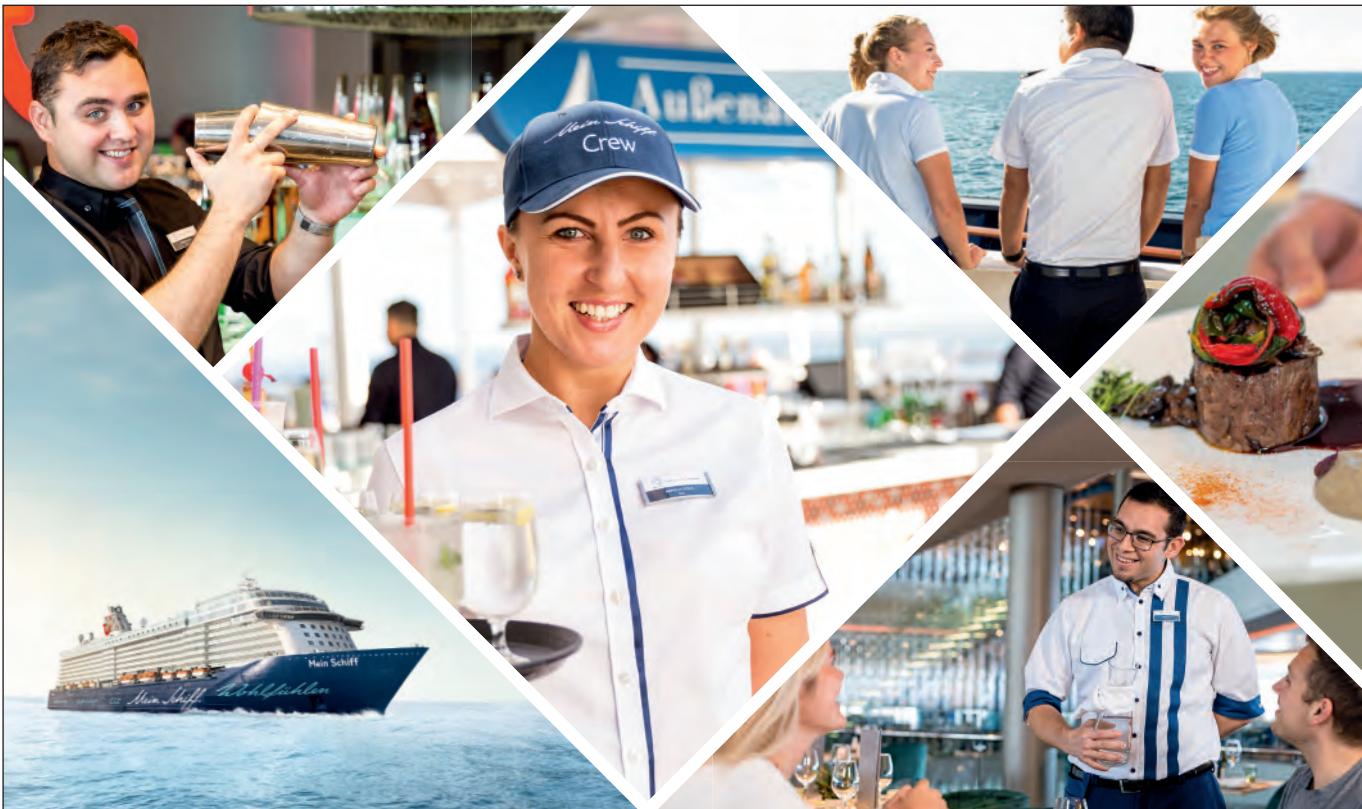
Nicht-Mitglied: 275,00 €

Nicht-Mitglied Azubi: 247,50 €

Wie kann man hochwertiges À la carte mit einer parallel stattfindenden Veranstaltung perfekt timen und schicken?
Wie kann die Arbeitsleistung des Personals besser abgeschöpft werden?
Herausforderungen im Bankettservice können logistisch gelöst werden. In diesem Seminar erarbeiten Teilnehmende in der Gruppe die besten Lösungen für ihre Situation: für bessere Optik, maximale Qualität, bessere Kontrolle und eine stabile Personalsituation.

Inhalte

- Kochtechniken mit modernen Geräten
- logistische Planung des Personals
- Cook and Chill
- Anrichtemethoden
- Essen schicken mit minimalem Personalaufwand



MEIN GESCHMACK. MEIN TRAUM.

MEIN JOB!

Fernweh? Werde Teil der *Mein Schiff* Crew und bewirb dich jetzt um einen Job bei sea chefs in den Bereichen:

BAR w/m/d

RESTAURANT w/m/d

KÜCHE/GALLEY w/m/d

Mit der Motivation dich weiterzuentwickeln und großer Leidenschaft für deine Arbeit erwarten dich spannende Herausforderungen, neue Freundschaften und Abenteuer.

Lust auf frischen Wind?

Starte jetzt deine Kochausbildung an Bord der *Mein Schiff*® Flotte als

TRAINEE GALLEY w/m/d

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine #WorldClassMoments

Bewirb dich jetzt bei sea chefs:

seachefs.com/meinschiff

Die besten Jobs an Bord | Welt. Klasse. Team.



Werde Teil der
Mein Schiff
Crew

Sushi, Tempura, Dim Sum, Asiatische Snacks und Dips



© Haxter

In diesem Seminar wird nach Osten geblickt: Die Teilnehmenden bereiten asiatisches Fingerfood, Snacks und ihre Dips sowie Nudelgerichte mit vegetarischen Komponenten zu. Außerdem stellen sie traditionelles und modernes Sushi her und erlernen das Einlegen und Marinieren von Gemüse, Fisch und Fleisch.

Inhalte

- Sushi-Reis zubereiten und würzen
- unterschiedliche Auflagen und Füllungen von frischem Sushi vorbereiten

- Sushi rollen, Maki und Nigiri anfertigen
- Besonderheiten: California Rolls und gebackene Sushi hot & cold
- asiatische Dim Sums und Tempura Snacks zubereiten
- Gewürzkunde und Umgang mit asiatischen Gewürzen
- Schwerpunktsetzung nach den Wünschen der Teilnehmenden

Seminar auch als Inhouse-Schulung buchbar.

Referent
Markus Haxter

Termine
05.04.2022
08.11.2022
jeweils in Krefeld

Dauer
10.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 243,00 €
Mitglied Azubi: 216,00 €
Nicht-Mitglied: 270,00 €
Nicht-Mitglied Azubi: 243,00 €

Kulinarische Reise durch die Anden – Peruanische Trendküche für den Sommer



© J. Audebert

Die peruanische Küche entwickelte sich in den letzten Jahren zum neuen Trend. Der Reiz wird dabei durch die Mischung aus traditionellen indigenen Gerichten sowie den Einflüssen der asiatischen und europäischen Küche geschaffen. Preisgekrönte Köch:innen sowie der Ableger der Cordon Bleu Kochschule in Lima haben die Küche schließlich weiterentwickelt, Standards geschaffen und sie zur höchstklassigen Küche auf dem amerikanischen Kontinent erhoben. Teilnehmende lernen in dem Seminar neue Zutaten sowie Tricks zur Zubereitung einfacher aber raffinierter peruanischer Gerichte kennen.

Inhalte

- Geschichte und Entwicklung der peruanischen Küche
- Warenkunde
- Zubereitung von traditionellen peruanischen Gerichten
 - Leche de Tigre
 - Ceviche in verschiedenen Formen
 - Tiraditos
 - Aji de Gallina
 - Causa Limeña in versch. Formen
 - Anticucho

Referent
Johannes Audebert

Termine
15.03.2022
27.06.2022
jeweils in München

Dauer
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 247,50 €
Mitglied Azubi: 220,00 €
Nicht-Mitglied: 275,00 €
Nicht-Mitglied Azubi: 247,50 €

[Zur Übersicht
aller Seminare und
Online-Anmeldung](#)



Petits Fours - süß & herhaft



© Habiger

Klein, aber oho: Die Einsatzmöglichkeiten von Petits Fours sind vielfältig. Die beliebten Kleinigkeiten eignen sich als Fingerfood, als Begleiter zu Kaffee oder Tee, als herzhafter Snack oder süßes Highlight nach dem Dinner. In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden die rationelle Herstellung von Petits Fours und Kleingebäck: von klassisch bis modern, von süß bis herhaft sowie die Fertigstellung mit Überzügen und Dekoren.

Inhalte

- Herstellung von Teigen und Massen
- rationelle Herstellungsweisen
- pikantes oder süßes Fingerfood
- Füllungen und Cremes
- verschiedene Glasuren/Überzüge und Dekore
- individuelles Fertigstellen
- clevere Vorratshaltung und Mise en place

Referent
Joachim Habiger

Termine

17.10. – 18.10.2022
in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: 10.00 – 18.00 Uhr
2. Tag: 8.30 – 16.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------------------|----------|
| Mitglied: | 234,00 € |
| Mitglied Azubi: | 208,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 260,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 234,00 € |

Inklusive umfangreichem Rezepturenheft für die Praxis.

Die Kurse „Tortendekoration (englischer Stil)“ und „Marzipan modellieren“ sind über unsere Homepage www.vkd.com buchbar.



Pralinen handgemacht



© Habiger

Trüffel, Nougat, Marzipan: Pralinen gibt es in den unterschiedlichsten Arten und Geschmacksrichtungen. In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden die verschiedenen Techniken handwerklicher Pralinenherstellung von Grund auf ebenso wie das individuelle Ausgarnieren. Die Grund-Rezepturen können die Teilnehmenden beliebig variieren und nach diesem Kurs ihre eigenen Pralinen-Kreationen entwickeln.

Inhalte:

- Temperieren von Kuvertüre
- Herstellen verschiedener Ganache-Arten
- unterschiedlichste Arten: Trüffel, Schnittpralinen, Schichtnougat, Krokantpralinen, Krustenpralinen, Marzipanpralinen, aufdressierte Pralinen etc.
- Herstellungsweisen von klassisch bis modern
- Arbeiten mit Pralinen-/Schokoformen
- effektvolle Dekore und Farbgebung
- Einsatz und Herstellung einer Bonbonniere zur Präsentation

Referent
Joachim Habiger

Termine

05.09. – 07.09.2022
in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: von 10.00 – 18.00 Uhr;
2. + 3. Tag: von 08.30 – 16.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------------------|----------|
| Mitglied: | 351,00 € |
| Mitglied Azubi: | 312,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 390,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 351,00 € |

Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken



© Habiger

Gießen, ziehen, blasen, modellieren – bei der Arbeit mit Zucker sind kaum Grenzen gesetzt. Genau um diese Grundlagen der Zuckerkunst geht es in diesem Seminar. Teilnehmende erstellen zahlreiche Dekore, verschiedene Schaustücke und sind nach dem Seminar in der Lage, eigene Kreationen aus Zucker anzufertigen. Als Abschluss-Schaustück fertigt jeder Teilnehmende einen Zucker-Konditor oder -Koch.

Inhalte

- Zuckermassen (Kristallzucker/ Isomalt) herstellen und verwenden
- Grundtechniken: Schritt für Schritt zum Schaustück
- Dekore: Spinnzucker, Zuckerfäden, Spiralen
- Spezialeffekte: Felsenzucker, Holz, Wasser-Blasen
- Einsatz von Hilfsmitteln, z. B. Silikonformen
- Farbgebung, Schminken

Referent

Joachim Habiger

Termine

24.01. – 26.01.2022
24.03. – 26.03.2022
29.08. – 31.08.2022
31.10. – 02.11.2022
alle in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

jeweils 1. Tag: von 10.00 – 18.00 Uhr;
2. + 3. Tag: von 08.30 – 16.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------------------|----------|
| Mitglied: | 351,00 € |
| Mitglied Azubi: | 312,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 390,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 351,00 € |

Die Kurse „Zucker – Fortgeschrittene: Schaustücke, Techniken“, „Airbrush trifft Gelatinezucker“ und „Eiskurs traditionell“ sind über unsere Home-page www.vkd.com buchbar.



Pâtisserie intensiv



© Habiger

In elf Tagen fit für die Pâtisserie. Dieser „Crashkurs“ macht's möglich. Die Teilnehmenden bearbeiten alle Themen aktiv und praxisnah, verkosten und besprechen die Ergebnisse. Die Arbeit in klimatisierten Räumen und in kleinen Gruppen – maximal sechs Teilnehmende – ermöglichen ein intensives Arbeiten mit dem Ziel, das umfassende Spektrum der Pâtisserie zu vermitteln.

Das umfangreiche Rezept-Material steht den Teilnehmenden nach dem Seminar zur Verfügung.

Inhalte

- Biskuit, Massen, Teige
- Torten, Tartes, Terrinen
- Petits Fours, Pralinen, Kleingebäck
- Mousse, Cremes, Soßen, Eis, Sorbet, Parfait
- Dekore/Schaustücke: Schokolade, Zucker, Hippen, Krokant
- vielseitiger Einsatz von Früchten
- Einsetzen von Torten/Terrinen
- Ausdekorieren von Torten, Tartes und Desserts
- Anrichten und Präsentieren von Desserts

Referent

Joachim Habiger

Termin

04.07. – 09.07.2022 und
11.07. – 15.07.2022 (11 Tage)
in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: 10.00 – 18.00 Uhr
2. – 10. Tag: 09.00 – 17.30 Uhr
11. Tag: 09.00 – 15.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------|-----------|
| Mitglied: | 1665,00 € |
|-----------|-----------|

| | |
|-----------------|-----------|
| Nicht-Mitglied: | 1850,00 € |
|-----------------|-----------|

Seminar kann auch von Auszubildenden besucht werden, es gibt aber keine speziellen Azubi-Konditionen.

Abweichende Stornierungsfristen:

Bis 30 Tage vor Kursbeginn:

30 % der Seminargebühr

Bis 20 Tage vor Kursbeginn:

50 % der Seminargebühr

Ab 20 Tage vor Kursbeginn:

volle Seminargebühr, sofern kein Ersatzteilnehmer geschickt wird.

Das Mittagessen ist bei diesem Kurs inklusive.

Zur Übersicht
aller Seminare und
Online-Anmeldung





Zusatzqualifikationen

Ausbildereignungsprüfung nach AEVO speziell für Köche - Online-Seminar



© VKD

Ausbilden kann und darf nicht jede:r. Um den Köchenachwuchs nach der Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO) auszubilden, haben Köchinnen und Köche die Ausbildereignungsprüfung abzulegen. Sie ist Bestandteil der Meisterausbildung, kann jedoch auch einzeln absolviert werden. Darin werden pädagogische, rechtliche, organisatorische, psychologische und methodische Kompetenzen abgefragt. Die Prüfung wird an den regionalen IHKs abgelegt und ist branchenübergreifend gleich. Das Seminar ist ein Vorbereitungskurs auf die AEVO-Prüfung – speziell für Köchinnen und Köche. Die Vorteile dieser Online-Schulung: Durch den virtuellen Klassenraum mit Sprach- und Videokonferenz in Echtzeitübertragung können sich Teilnehmer ortsunabhängig und ohne Reisezeiten und -kosten weiterbilden.

Inhalte

Die berufs- und arbeitspädagogische Eignung umfasst die Kompetenz zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren der Berufsausbildung in folgenden Handlungsfeldern:

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen

Referent
Thomas Mattern

Termine

2 Wochen Vollzeitkurs:

Di. – Do. (09.00 – 16.00 Uhr)

26.04. – 28.04.2022 + 03.05. – 05.05.2022

6 Wochen Vollzeitkurs:

immer mittwochs (09.00 – 16.00 Uhr)

08.06. – 13.07.2022

Abendkurs (12 Abende):

jeweils Di. + Do. (18.00 – 21.30 Uhr)

11.10. – 17.11.2022

alle Online

Bitte melden Sie sich individuell bei Ihrer zuständigen IHK zur Prüfung an.

Dauer

2 Wochen Vollzeitkurs:

jeweils Di. – Do. (09.00 – 16.00 Uhr)

6 Wochen Vollzeitkurs:

immer mittwochs (09.00 – 16.00 Uhr)

Abendkurs:

jeweils Di. + Do. (18.00 – 21.30 Uhr)

Seminarprix MwSt.-befreit

Mitglied: 436,50 €

Nicht-Mitglied: 485,00 €

In der Kursgebühr sind keine Prüfungsgebühren enthalten (diese sind je nach IHK unterschiedlich hoch).

Anmerkung

Gemäß Prüfungsordnung bestehen keine speziellen Zulassungsvoraussetzungen.



VKD-Zertifikat Ausbildung - Upgrade für eine zeitgemäße Ausbildung



© VKD

Um junge Menschen nachhaltig für den Kochberuf zu begeistern, erfordert es die „richtige“ Ausbildung. Doch nicht selten werden Köch:innen während ihrer Berufslaufbahn mit der Ausbildung von Lehrlingen betraut, obwohl sie keinen „klassischen“ Ausbilderschein nach AEVO absolviert haben – und das mit voller Verantwortung. Dieses Seminar richtet sich an diese Köch:innen ebenso wie an Ausbilder:innen, die ihr Wissen auffrischen und neue Aspekte dazulernen wollen. Mit der Online-Schulung werden Teilnehmende methodisch fit und können dadurch den Erfolg ihrer Azubis wesentlich beeinflussen.

Nach dem Kurs ist „richtig ausbilden“ für Teilnehmende strukturierter planbar und damit im Alltagsgeschäft stressfreier umzusetzen. Als Ausbilder:in und Ausbildungsbeauftragte:r können Teilnehmende nun maßgeblich dazu beitragen, dass Auszubildende begleitet, verstanden und gefördert werden. In dieser Online-Schulung sind die Ausbildungsbeauftragten die „Lernenden“. Sie können praktisch und mit anderen Köch:innen in der Gruppe erleben, wie Lehrstoff anschaulich vermittelt wird, welche digitalen Unterstützungen möglich sind und Netzwerke knüpfen.

Je nach individuellem Kenntnisstand und Zeit wählen Teilnehmende aus fünf Themenbereichen einzelne Module aus oder erhalten nach Beendigung aller fünf Module und einem Online-Test das Zertifikat „VKD-Zertifikat Ausbildung“. Die Schulung ist interaktiv gestaltet, Austausch und Gruppenarbeiten sind ein wichtiger Teil. Der Kurs wird aufgezeichnet und ist online für zwei Wochen abrufbar. So können Teilnehmende die Kursinhalte vertiefen oder sich eine versäumte Stunde anhand der Dokumentation selbst erarbeiten.

Inhalte:

Modul 1: Die betriebliche Ausbildung planen

- Planung und Organisation der betrieblichen Ausbildung
- Einführung von Auszubildenden
- Lernziele festlegen
- Lernerfolgskontrollen

Modul 2: Kommunikation

- Feedback geben und einfordern
- Gesprächsführung
- Teamentwicklung
- Diversity/Vielfalt

Modul 3: Umgang mit Konflikten

- Konflikte lösen
- Konfliktgespräch

Modul 4: Methoden/Didaktik

- Lernziele erreichen
- Methoden in der Berufsausbildung in der Küche

Modul 5: Digitalisierung

- Digitalisierung am Beispiel „Ausbilderbox“
- Erstellen von digitalen Lerninhalten

Referenten

Konrad Hurter
Thomas Mattern
Detlef Wolff

Termine

10.01. – 09.02.2022
 immer montags und mittwochs
 18.00 – 19.30 Uhr
 Online

NEU

17.10. – 16.11.2022
 immer montags und mittwochs
 17.00 – 18.30 Uhr
 Online

insgesamt 22 UE inkl. Test
 (pro Modul durchschnittlich 4 UE)

Seminarprix inkl. MwSt.

Mitglied:
 - alle 5 Module 297,50 €
 Nicht-Mitglied:
 - alle 5 Module 380,80 €

Module einzeln buchbar → pro Modul:
 Mitglieder: 71,40 €
 Nicht-Mitglied: 89,25 €

**Zur Übersicht
 aller Seminare und
 Online-Anmeldung**

NEU

■ Neuordnung: aktualisierte Ausbildungs- und Prüfungsverordnung



© VKD

Eine zukunftsfähige Ausbildung ist das Fundament für die Zukunft des Berufsstands, ein solide ausgebildeter Köchen-nachwuchs der Grundstein für das Bestehen der Kochkunst. Rund acht Jahre wurde der Rahmenplan für die Berufsausbildung Koch/Köchin neu geordnet, vor-raussichtlich im Sommer 2022 soll der bisherige von 1998 nun abgelöst werden.

Der neue Plan soll die Ausbildung interessanter, arbeitsmarktnäher und passgenauer gestalten. Die Änderung war gleichzeitig auch eine Modernisierung der Inhalte und die Einstellung auf veränderte gesellschaftliche Anforderungen und beinhaltet z. B. die Themen Datenschutz, Social Media, neue technische Möglichkeiten in den Küchen oder nachhaltiger Einsatz von Ressourcen. Im Seminar lernen teilnehmende Ausbilder:innen, was sie über die Neuordnung wissen müssen und was sie in Zukunft in Sachen Kochausbildung erwartet.

Inhalte

- die Neuordnung und deren Entstehungsprozess
- Was ist neu?
- Welchen verstärkten Fokus gibt es?
- (geplanten) Umsetzungshilfe
- neuer Ausbildung Fachkraft Küche
- neue Prüfungsverordnungen

Referent

Heiko Becker

Termine

24.03.2022
01.06.2022
13.09.2022
Online

NEU

Dauer

24.03.2022 (18.00 – 19.30 Uhr)
01.06.2022 (15.00 – 16.30 Uhr)
13.09.2022 (18.00 – 19.30 Uhr)
Online

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 53,55 €
Nicht-Mitglied: 83,30 €

■ Geprüfter Küchenmeister IHK (HWS-Rostock) - Vollzeit



© pixabay

Warum sollten Köch:innen über ein Jahr auf den ersehnten „Meisterbrief“ warten, wenn sie anderswo nur vier Monate dazu brauchen? Dieser Präsenzkurs macht genau das möglich. Von den Grundlagen über komplexe kaufmännische Aufgaben bis hin zu hochqualifiziertem Fachwissen werden die prüfungsrelevanten Themen gemeinsam durchgearbeitet. Dabei stehen die Teilnehmenden im direkten Austausch mit den Dozent:innen. Dieser Vorteil macht sich besonders in der Praxiswoche bemerkbar. In der hauseigenen Lehrküche werden den Kursteilnehmenden unter Prüfungsbedingungen alle Kniffs und Tricks für die bevorstehende IHK-Prüfung vermittelt.

Inhalte

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen

- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten
- Produkte beschaffen und pflegen
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Mitarbeiter führen und fördern

Besonderheiten

- mit einwöchiger Küchenpraxis

Referenten diverse

Termine
03.01.2022
11.07.2022
12.12.2022
in Rostock

NEU

Dauer

4,5 Monate
inkl. Praxiswoche
Mo. – Fr. von 8.00 Uhr – 15.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 4.050,00 €
Nicht-Mitglied: 4.500,00 €
zzgl. Prüfungsgebühr IHK
Einsparmöglichkeiten bis zu 75 %

Voraussetzung

abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mind. 3 Jahren Berufserfahrung oder für Quereinsteiger: mind. 8 Jahre Berufserfahrung

Hinweis

Mit AEVO startet der Kurs früher.

■ Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (DHA)



© DHA

Den „Meisterbrief in der Tasche“ zu haben, ist ein Gütesiegel und häufig Grundvoraussetzung für die Besetzung einer Führungsposition, denn Köch:innen stehen heute immer häufiger vor komplexen kaufmännischen Aufgaben.

BWL, Personalführung und exzellentes Fachwissen sind dabei in vielen Fällen die Voraussetzung für die Übernahme einer Führungsposition. Auch der Schritt in die Selbstständigkeit erfordert ein hohes Maß an theoretischem Wissen und handwerklichen Fertigkeiten. Die berufsbegleitende Aufstiegsqualifizierung zum Küchenmeister (IHK) bietet Köch:innen die Möglichkeit, ihre berufliche Weiterentwicklung voranzutreiben und dank flexibler Seminartermine mit dem Job zu vereinen.

Als Vorbereitung auf die IHK-Prüfung wird den Teilnehmenden neben dem theoretischen Fachwissen zusätzlich das praktische Know-how in einer viertägigen Küchenpraxis vermittelt.

Inhalte

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen

- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Mitarbeiter führen und fördern
- Gäste beraten und Produkte vermarkten



Referenten

diverse

Termine

01.04.2022
01.08.2022
01.12.2022

Weitere Starttermine sind nach individueller Absprache möglich.

Dauer

22 Monate

Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 20 Studienbriefen und 14 Präsenztagen in Köln, die auf 4-5 Blöcke verteilt werden können, ergänzende Online-Schulungen, Onlinetests und 9 Fallstudien.

Seminarpreis

MwSt.-befreit

| | |
|------------------------------|------------|
| Mitglied: | 3.742,00 € |
| zzgl. Prüfungsgebühr der IHK | |
| Nichtmitglied: | 4.158,00 € |
| zzgl. Prüfungsgebühr der IHK | |

Voraussetzungen

Ausbildung als Koch/Köchin und mind. 2,5 Jahre Berufserfahrung oder Quereinsteiger mit mind. 8 Jahren Berufserfahrung

■ Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (IST)



© IST

Bei dieser berufsbegleitenden Weiterbildung gibt es den Meisterbrief per Fernstudium. Erfahrene Köch:innen bereiten sich damit nicht nur optimal auf die Prüfung vor der IHK vor, sondern erhalten weiterführendes, wertvolles Wissen, das sie sofort in ihre berufliche Praxis übertragen können. Bei der Konzeption dieses Fernstudiums wurde insbesondere das intensive berufliche Engagement der Gastronomen berücksichtigt, die Kurslänge auf 20 Monate beschränkt und mit nur wenigen Präsenzphasen angelegt. So können Köch:innen neben ihrer Berufstätigkeit kostengünstig, stressfrei und erfolgreich zum Meistertitel gelangen.

Inhalte

- Volks- und Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen
- Recht & Steuern
- Unternehmensführung
- Allgemeines Personalmanagement
- Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche
- Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP
- Lebensmittellehre
- Grundlagen und Trends der Ernährung
- Allergenmanagement und LMIV
- Kundenorientierung in der Gastronomie

Inklusive

- Ausbildungsergebnisunterlagen
- Maßgeschneiderte Prüfungsvorbereitung mit individueller Stärken – Schwächen – Analyse
- Zertifikat „Ernährungsberater“



Bildung,
die bewegt

Referenten

diverse

Termine

Februar 2022
August 2022

Dauer

20 Monate
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernlehrgang inkl. 21 Studienbriefen, 3 Präsenzphasen (2 x 2 und 1 x 5 Tage), Fallstudien und Online-Vorlesungen

Seminarpreis

MwSt.-befreit

| | |
|-------------------------------|------------|
| Mitglied: | 3.024,00 € |
| inkl. gedruckter Studienhefte | |
| reines Online-Studium | 2.880,00 € |
| Nichtmitglied: | |
| inkl. gedruckter Studienhefte | 3.360,00 € |
| reines Online-Studium | 3.200,00 € |

Voraussetzungen

Zulassungsvoraussetzungen der IHK: Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin und mind. 3 Jahre Berufserfahrung oder Quereinsteiger mit mind. 8 Jahren Berufserfahrung

■ Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“



© VKD

© VKD

Längst werden diätetisch geschulte Köch:innen nicht mehr ausschließlich als Fachkräfte in Kliniken, Altenheimen und Sanatorien beschäftigt. Zunehmend suchen auch immer mehr gute Restaurants und Hotels Köch:innen mit dieser speziellen Ausbildung, um Gäste im Fitness- und Wellnessbereich mit entsprechenden Gerichten zu versorgen.

Im Gesundheitsbereich übernehmen diätetisch geschulte Köch:innen eine verantwortungsvolle Aufgabe. Sie müssen eine adäquate Zubereitung der Speisen nach den gültigen Diätprinzipien gewährleisten. Wer bei diätetischen Speisen an „fadem Krankenhauskost“ denkt, ist heute nicht mehr auf dem Laufenden. Auch sind die Ansprüche der Gäste zu Recht hoch, denn diätetisches Essen kann jedem Gourmetmenü den Rang streitig machen.

Um aber fachliche Diätkompetenz mit kulinarischer Kreativität zu vereinen, ist eine gute und fachkompetente Ausbildung ein absolutes Muss. Der VKD bietet daher schon seit vielen Jahren, in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, den Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ an.

Dieser Lehrgang vermittelt umfangreiche theoretische Kenntnisse und praktische Fertigkeiten in den Fächern Ernährungslehre, Diätetik, Anatomie und Physiologie, Lebensmittelkunde, Nährwertberechnung und diätetisches Kochen und schließt mit der Prüfung „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ ab.

Teilnahmevoraussetzungen für alle Lehrgänge zum Thema „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“

1. Mindestalter 21 Jahre
2. Eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin
3. Eine einschlägige Berufspraxis als Koch/Köchin von mindestens 18 Monaten nach der Ausbildung

Für das Zertifikat „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ gilt ein Qualitätssicherungssystem. Danach müssen innerhalb von drei Jahren durch die Teilnahme an Seminaren, Kongressen und Fachtagungen insgesamt 24 Fortbildungspunkte gesammelt werden. Für die Gültigkeit des Zertifikats sind die Fortbildungspunkte kontinuierlich nachzuweisen.

Unsere Sponsoren

| Premium-Sponsor | Platin-Sponsor | Gold-Sponsoren | Silber-Sponsoren | Unterstützer |
|---|---|---|--|--|
|  |  |  |  DICK Traditionsmarke der Profis |  KENTAUR Work Wear of Denmark |
| | | |  ECOLAB |  |
| | | | | |

■ Vollzeitlehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“



© VKD

Der Vorbereitungslehrgang vermittelt erste Grundlagen. Er ist hervorragend als Einstieg und Vorbereitung auf den Lehrgang geeignet.

Der Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ vermittelt Kenntnisse und Fertigkeiten zur Umsetzung von Diäten ernährungsmittelbedingter Krankheiten und schließt mit der Prüfung „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ ab.

Inhalte

- Ernährungslehre
- diätetische Lebensmittelkunde
- Anatomie und Physiologie
- Diätetik
- Nährwertberechnungen
- diätetisches Kochen

Termine

Vorbereitungslehrgang:

25.01. – 31.01.2022

Hauptlehrgang:

01.02. – 08.03.2022

Vorbereitungslehrgang:

04.10. – 08.10.2022

Hauptlehrgang:

10.10. – 15.11.2022
in Villingen

Dauer

Vorbereitungslehrgang:

1 Woche (40 UStd.)

Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/Köchin/DGE“ – Vollzeit:

6 Wochen (250 UStd. inkl. Prüfung)

Seminarpreis MwSt. befreit

| | |
|---|------------|
| Vorbereitungslehrgang | 480,00 € |
| Preis für Mitglieder | 455,00 € |
| Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“ | |
| Vollzeit | 2.319,00 € |
| Lehrgangsgebühren inkl. Lebensmittelkosten und Prüfungsgebühren | |
| Preis für Mitglieder | 2.229,00 € |
| zzgl. Verpflegungskosten | |

■ Dreigeteilter Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“



© VKD

Eine Variante für eine diätetische Weiterbildung ist der dreigeteilte Lehrgang, bei dem Teilnehmende in drei Mal zwei Wochen Vollzeitunterricht (inklusive Prüfung) zum diätetisch geschulten Koch/DGE ausgebildet werden. Teil I und Teil II umfassen den theoretischen Unterricht. Teil III wird ganz der Fachpraxis gewidmet. Nach jedem Teil-Lehrgang erfolgt eine Prüfung im jeweiligen Fach. Abgeschlossen wird der dreigeteilige Lehrgang nach Bestehen aller Teil-Prüfungen im dritten Teil mit dem Titel „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“.

Vorteil: Der dreiteilige Lehrgang erleichtert die Abstimmung der Weiterbildung mit den betrieblichen Bedingungen und ermöglicht eine einfachere Urlaubsplanung und teilnehmerfreundliche Teilzahlungen.

Inhalte

- Ernährungslehre
- diätetische Lebensmittelkunde
- medizinische Grundlagen
- Diätetik
- Nährwertberechnungen
- diätetisches Kochen

Termine

Vorbereitungslehrgang:

16.03. – 18.03.2022

Hauptlehrgang:

Teil 1: 21.03. – 01.04.2022

Teil 2: 02.05. – 13.05.2022

Teil 3: 25.07. – 04.08.2022

alle in Butzbach

Dauer

Vorbereitungslehrgang:

3 Tage (24 UStd.)

Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/Köchin/DGE“:

3 x 2 Wochen (insg. 250 UStd.)

Seminarpreis MwSt. befreit

| | |
|---|----------|
| Vorbereitungslehrgang: | 350,00 € |
| Preis für Mitglieder: | 330,00 € |
| Dreigeteilter Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“ | |
| Teil I: | 773,00 € |
| Teil II: | 773,00 € |
| Teil III: | 773,00 € |
| Preis für Mitglieder pro Teil: | 743,00 € |

Lehrgangsgebühren inkl. Lebensmittelkosten und Prüfungsgebühren
zzgl. Verpflegungskosten

■ Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche/Köchinnen



© pexels

Dieses Seminar dient der Auffrischung und Aktualisierung diätetischen Wissens. Hier werden diätetisch geschulte Köche und Köchinnen über Neuerungen in der Ernährungslehre und Diätetik sowie über die praktische Umsetzbarkeit der Diäten informiert. Dabei heißt es aktiv sein. Denn: Teilnehmende gestalten das Seminar thematisch mit, indem sie mit ihrer Anmeldung auch Themenwünsche angeben.

Inhalte

- Ernährungslehre aufgefrischt
- Darstellung der relevanten Krankheitsbilder und Umsetzen der Diäten in die Praxis
- Lebensmittelunverträglichkeiten
- Fragen zu Problemen beim täglichen Ablauf in verschiedenen Einrichtungen
- weiterführende Themenfelder können beispielsweise Osteoporose, Morbus Crohn, Kau- und Schluckstörungen, etc. sein
- Wunschthemen (sofern bekannt)

Referenten

diverse Referententeams
je nach Seminarort

Termine

17.05. – 19.05.2022 in Bielefeld
21.09. – 23.09.2022 in Bad Nauheim
15.11. – 17.11.2022 in Villingen

Dauer

jeweils
1. Tag: 11.00 – 17.00 Uhr
2. Tag: 09.00 – 16.00 Uhr
3. Tag: 09.00 – 14.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 396,00 €
Nicht-Mitglied: 440,00 €

Hinweis

Das Seminar wird mit **20 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Stoffwechselerkrankung Diabetes mellitus



© unsplash

In dem Seminar erhalten Teilnehmende einen Einblick in die Ernährungstherapie als wesentliche Behandlungsgrundlage des Diabetes mellitus.

Dieses Seminar richtet sich an Köchinnen und Köche, die in Kliniken und Senioreneinrichtungen arbeiten und ihr Grundlagenwissen erweitern und aktualisieren möchten.

Inhalte:

- Klassifikation des Diabetes mellitus
- Grundlagen des Krankheitsbildes
- Ernährungsempfehlungen
- Süßungsmittel
- Umsetzung im Küchenalltag

Hinweis

Das Seminar wird mit **9 Punkten** (Präsenz) bzw. mit **2 Punkten** (Online) im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE anerkannt.

Referentin
Angela Kolodzeiski

Termine

14.09.2022 in Bad Nauheim
10.11.2022 - Online

Dauer

9.30 – 19.00 Uhr (Präsenz)
17.30 – 19.00 Uhr (Online)

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | | |
|----------|-----------------|----------|
| Präsenz: | Mitglied: | 171,00 € |
| | Nicht-Mitglied: | 190,00 € |
| Online: | Mitglied: | 53,10 € |
| | Nicht-Mitglied: | 59,00 € |

Der Kurs „BE, KE; FEP? - Diabetes mellitus in der Praxis“ ist über unsere Homepage www.vkd.com buchbar.



■ Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten



Inhalte:

Modul 1: Lebensmittelallergien

- Grundlagen und Aktuelles aus der Allergologie
- Begriffsbestimmungen und Symptome
- Kreuzallergien mit Nahrungsmitteln
- Aspekte der Allergenkennzeichnung

Modul 2: Laktoseintoleranz oder Kuhmilcheiweißallergie

- Laktasetabletten die Lösung aller Probleme
- Stolperfallen der angewandten Diätetik

Modul 3: Fruktosemalabsorption

- Fruktosemalabsorption vs. Fruktoseintoleranz
- die Rolle von Glukose und Sorbit

Modul 4: Zöliakie

- Ursache
- Symptome
- Diagnose
- Therapie

• Jeweils mit Küchen- und Praxistipps

• Umsetzung und Herausforderung im Küchenalltag

Referentinnen

Susanne Wagner
Frau Kolodzeiski

Termine

07.04.2022
06.10.2022
in Bad Nauheim (Modul 1-4)

Modul 1: 21.11.2022 Online
Modul 2: 24.11.2022 Online
Modul 3: 28.11.2022 Online
Modul 4: 29.11.2022 Online

Dauer

Präsenz:
9.30 Uhr bis 17.00 Uhr
Online:
17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------------------|----------|
| Mitglied: | 171,00 € |
| Mitglied Azubi: | 152,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 190,00 € |
| Nicht-Mitglied Azubi: | 171,00 € |

Einzelnes Modul

| | |
|-----------------|---------|
| Mitglied: | 53,10 € |
| Nicht-Mitglied: | 59,00 € |

Hinweis

Das Seminar wird mit **9 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet (einzelnes Modul 2 Punkte).

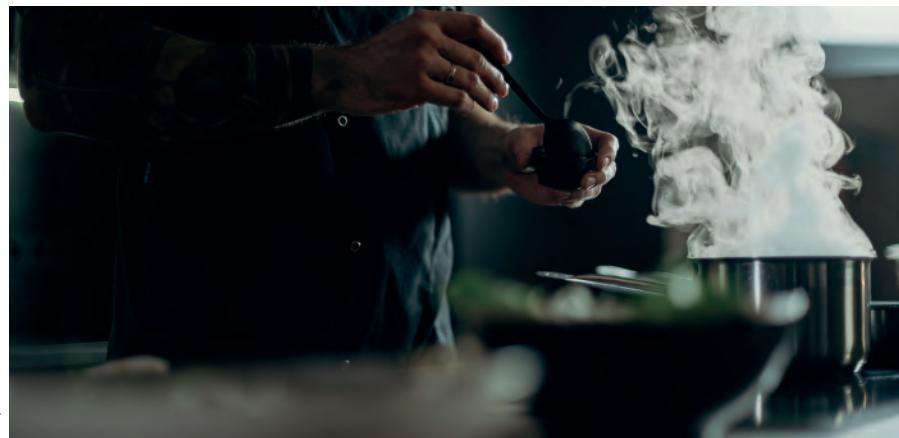
Lebensmittelallergien werden immer häufiger und müssen dadurch auch in der Gastronomie – insbesondere der Gemeinschaftsverpflegung in Kliniken oder Senioreneinrichtungen – regelmäßig beachtet werden. Dieses Seminar vermittelt die allergologischen Grundlagen und Einblick in verschiedene Unverträglichkeiten sowie die praktische Umsetzung in der Küche.



Modul 1



■ Was im Kochtopf alles entstehen kann – Online-Schulung



© pixels

Chemie im Kochtopf: Viele Aromen bilden sich beim Backen, Braten und Grillen aus. Doch neben diesen Aromen entstehen zum Teil auch weniger erwünschte Stoffe, die unter Umständen eine Gefährdung für die Gesundheit darstellen können. An praktischen Beispielen erfahren Teilnehmende, wie sie die Anreicherung bereits in den Rohstoffen durch geeignete Lagerung begrenzen können. Weiterhin lernen sie, welche Maßnahmen sogar die risiko-reichen Inhaltsstoffe in ihrer Schädlichkeit reduzieren können. Ansatzpunkte für die Verminderung von Nährstoffverlusten beim Lagern und Verarbeiten werden in diesem Vortrag auch Berücksichtigung finden.

Inhalte

- Bedingungen für erwünschte/unwünschte Bildung von
 - enzymatischer/nicht-enzymatischer Bräunung
 - trans-Fettsäuren
 - Acrylamid
 - heterozyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
 - polzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
- natürlich enthaltene Lektine und Alkalioide in pflanzlichen Lebensmitteln und deren Bedeutung nach Zubereitung
- Risikobewertung
- Möglichkeiten der Minimierung

Referentin

Ann-Kristin Baumann

Termine

24.02.2022

16.09.2022

Online

NEU

Dauer

09.00 Uhr – 10.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 53,10 €

Nicht-Mitglied: 59,00 €

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Histamin und seine unterschiedlichen Gesichter



© pixabay

Bei einer Histaminintoleranz reagiert der Körper auf eine erhöhte Menge an Histamin mit Unverträglichkeitsreaktionen, wie beispielsweise Juckreiz, Nesselsucht, Kopfschmerzen, Durchfall oder Bauchschmerzen. Histamin steckt auch in vielen Lebensmitteln. Teilnehmende des Seminars lernen, was bei einer Histaminintoleranz ernährungstechnisch zu beachten ist.

Inhalte:

- Histaminosen
- Ursachen
- Diagnostik
- Therapie
- Pro- und Präbiotika als Therapiemaßnahme

Referentin

Susanne Wagner

Termine

08.03.2022

06.09.2022

Online

NEU

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 53,10 €

Nicht-Mitglied: 59,00 €

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Cholesterinarme Ernährung in der Praxis



© pixels

Diese Online-Schulung richtet sich an Köchinnen und Köche, die in Kliniken und Senioreneinrichtungen arbeiten und ihr Grundlagenwissen erweitern und aktualisieren möchten.

In dem Seminar erhalten Teilnehmende einen Einblick in die Ernährungstherapie bei erhöhten Cholesterinwerten. Dabei spielt eine gesunde und ausgewogene Ernährung eine große Rolle.

Inhalte

- Cholesterinstoffwechsel
- Cholesterin und seine Risiken
- Einfluss von gesättigten Fettsäuren
- Cholesterinbewusste oder cholesterinarme Ernährung - ist Nahrungscholesterin überhaupt noch relevant

Referentin

Angela Kolodzeiski

Termine

14.07.2022

Online

NEU

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|---------|
| Mitglied: | 53,10 € |
| Nicht-Mitglied: | 59,00 € |

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Fett ist nicht gleich Fett - Online-Schulung



© Forgács

Die Vorstellung, alle Fette über einen Kamm scheren zu können und generell als ungesunde Dickmacher zu verteuflen, ist bekanntermaßen überholt. Doch was genau gilt es aus gesundheitlicher Sicht zu beachten? In dieser Online-Schulung lernen die Teilnehmenden worauf es in unserem Fettstoffwechsel ankommt und welchen Einfluss die Ernährung und die Zubereitung von Speisen darauf haben.

Inhalte

- die wichtigsten Fettsäuren im Überblick und deren Wirkung auf den Körper
- Lebensmittel als Fettquellen
- Exkurs Fettstoffwechselstörungen und deren Zusammenhang mit der Fettzufuhr
- Einfluss der Zubereitungsart auf die Fettqualität

Die erlernte Theorie können Teilnehmende im gleichnamigen Online-Kochkurs in die Praxis umsetzen (siehe S. 14).

Referentin

Fabienne Forgács

Termine

13.01.2022

10.10.2022

Online

NEU

Dauer

16.00 – 17.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

| | |
|-----------------|---------|
| Mitglied: | 53,10 € |
| Nicht-Mitglied: | 59,00 € |

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Unterschätztes Organ: Der gesunde Darm



© unsplash

Ein gesunder Darm und eine reibungslose Verdauung spielen eine wichtige Rolle für unsere Gesundheit sowie unser körperliches und psychisches Wohlbefinden. Gute Abwehrkräfte und eine mentale Balance hängen z. B. vom Gleichgewicht des Ökosystems Darm ab. Die Ernährung spielt hier eine entscheidende Rolle.

Inhalte

- intestinale Mikrobiota
- Leaky Gut
- Kopf-Bauch-Achse
- Darm-assoziiertes Immunsystem
- Hexenküche oder zeitgemäße Ansätze
- Welche Lebensmittel und Nährstoffe sind besonders gut für den Darm?

Referentin
Susanne Wagner

Termine

09.06.2022

20.09.2022

Online

NEU

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 53,10 €
Nicht-Mitglied: 59,00 €

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Reizdarm - ein neumodisches Hirngespinst?



© pixels

Beim Reizdarmsyndrom handelt es sich um eine Funktionsstörung des Darms. Die Symptome reichen von ständigen wiederkehrenden Darmbeschwerden wie Durchfall, Verstopfung bis hin zu Übelkeit, Blähungen und Bauchschmerzen. Die richtige Ernährung kann hier Beschwerden lindern.

Inhalte:

- Diagnose
- Ballaststoffe
- FODMAPs
- individuelle Therapieansätze in der Küche

Referentin
Susanne Wagner

Termine

17.05.2022

05.12.2022

Online

NEU

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 53,10 €
Nicht-Mitglied: 59,00 €

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Natürlich zu einem starken Immunsystem - Online-Schulung



© Forgács

Gerade in Pandemizeiten wird einem die Bedeutung eines intakten Immunsystems besonders bewusst. Eine starke Immunabwehr ist essenziell. In dieser Online-Schulung lernen die Teilnehmenden, wie gut man durch Ernährung das Immunsystem bei seiner wichtigen Arbeit unterstützen kann.

Die erlernte Theorie können Teilnehmende im gleichnamigen Online-Kochkurs in die Praxis umsetzen (siehe S. 14).

Inhalte

- Funktionen und Bestandteile des Immunsystems
- wichtige Nährstoffe für die Abwehr
- Lebensmittel als Nährstoffquellen
- Umsetzung im Alltag, Zubereitung und Kombination der Lebensmittel
- Praxisbeispiel: Erstellen eines „Immunbooster-Menüs“

Referentin
Fabienne Forgács

Termine
19.09.2022
Online

NEU

Dauer
15.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit
Mitglied: 53,10 €
Nicht-Mitglied: 59,00 €

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

■ Entzündungshemmende Speisen zubereiten - Online-Schulung



© VKD

Eine klassische Entzündung ist eine Immunantwort des Körpers auf krankheitsauslösende Viren und Bakterien. Stille Entzündungen sind langanhaltende Reaktionen, die im menschlichen Körper zu Stoffwechselstörungen führen können. Meist machen sie sich durch leicht bis mäßig erhöhte Entzündungswerte bemerkbar. In dieser Online-Schulung lernen Teilnehmende, wie sie mit entsprechenden Lebensmitteln Entzündungen vorbeugen oder diese lindern können.

Inhalte:

- entzündungshemmende Lebensmittel-inhaltsstoffe
- Lebensmittel hinsichtlich ihres schützenden Effektes zur Eindämmung von Entzündungen einordnen
- ideale Lebensmittelkombinationsmöglichkeiten zur optimalen Speisengestaltung
- Zubereitungsarten und deren Einfluss auf antioxidative Kapazität

Referentin
Ann-Kristin Baumann

Termin
26.04.2022
Online

Dauer
14.30 – 16.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 53,10 €
Nicht-Mitglied: 59,00 €

Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE bewertet.

Nachhaltigkeit in der Küche



© unsplash

Referentin
Carola Petrone

Termine
12.04.2022
Bad Überkingen

NEU

Dauer
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 190,00 €
Nicht-Mitglied: 285,00 €

Ressourcenschonend aufgetischt und dem Wettbewerb immer einen Schritt voraus: In diesem Seminar lernen Teilnehmende, wie sie Nachhaltigkeit in ihrem Gastrobetrieb stärker etablieren können. Sie definieren die benötigten Voraussetzungen und setzen neue Maßstäbe für ihre Qualitätsansprüche und nachhaltige Unternehmensausrichtung. Mit trendigen Ideen und kreativem Input bringen sie frischen Wind in ihre bioregionale Küche und präsentieren sich agil, zeitgemäß und inspirierend.

Inhalte

- Megatrend: Die 3 Säulen der Nachhaltigkeit
- Die Chance: sich mit Nachhaltigkeit weiter zu etablieren
- Selbstcheck: Maßstäbe und klare Qualitätsansprüche definieren
- Umsetzung einer nachhaltigen Unternehmensausrichtung
- Trends und Tipps für bioregionale Küche

Nachhaltige Betriebsführung in der GV



© pexels

Nachhaltigkeit ist kein notwendiges Übel sondern bietet eine große Chance, das Betriebsergebnis zu verbessern und das Image aufzuwerten. In dem Seminar lernen Teilnehmende, Verantwortung zu übernehmen und ungenutzte Potenziale in zu erkennen. Sie zeigen gerade der jüngeren Generation gegenüber Verantwortung und ein modernes Mindset. Nach dem Seminar können Teilnehmende einen Betrieb aus verschiedenen Blickwinkeln betrachten und durchschauen, wie sie durch sinnvolle Steuerungen und effektive Anpassungen ihre Abläufe effizienter gestalten, Potentiale nutzen und ressourcenschonender wirtschaften können.

Referent
Ronny Loll

Termine
21.09.2022
in Bad Überkingen

NEU

Dauer
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 190,00 €
Nicht-Mitglied: 285,00 €

Inhalte

- Zusatzeinnahmen generieren und Potentiale ausschöpfen
- durch sinnvolle Steuerung Schwund und Abfall verringern
- Optionen von To-Go-Verpackungen
- Verbesserung des Deckungsbeitrages mit modernen Rezepturen
- effizientere Lagerhaltung und Dienstplanung

■ Vegetarisch kochen in Kita und Grundschule



© pixabay

Die Entwicklung des Ernährungsverhaltens findet zunehmend in Kitas und Grundschulen statt. Daher ist es wichtig, dort nicht nur ein leckeres, sondern auch gesundheitsförderliches Mahlzeitenangebot zu gestalten, das ökologische, wirtschaftliche und soziale Aspekte der Ernährungsversorgung berücksichtigt. In diesem Seminar lernen Teilnehmende mehr über die vegetarisch-vegane Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungswissenschaft sowie die Entwicklung des Essverhaltens von Kindern.

Inhalte

- Entwicklung des kindlichen Essverhaltens
- Erstellung eines 6-Wochen-vegetarischen Speiseplans
- Kostenkalkulation und effizienter Geräteeinsatz mit Blick auf nährstoffschonende Zubereitung
- Netzwerk bilden zwischen Köch:innen, Pädagog:innen, Kindern

Referenten
Stefan Brandel
Edith Gätjen

Termine
21.10. – 23.10.2022
in Edertal

NEU

Dauer
Freitag 12.30 Uhr bis
Sonntag 14.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit 385,00 €

Anmeldung über:
UGB Deutschland
Sandusweg 3 · 35435 Wettenberg
Tel: 0641-80 89 60
E-Mail: info@ugb.de
www.ugb.de/vegetarisch-kita/

■ Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsverpflegung



© VKD

Digitalisierung erleichtert und beschleunigt viele Aufgaben. In dem Seminar lernen Teilnehmende, Prozesse zu optimieren und reibungsloser und effizienter zu gestalten. Dabei nutzen sie die Chancen der Digitalisierung umfassend, unter anderem bei teil- oder vollautomatischen Bestellprozessen. Auch HACCP und Dienstpläne haben Teilnehmende mit digitaler Unterstützung viel besser im Griff.

Inhalte:

- Aufbau- und Ablauforganisation
- digitales Bestellwesen und Warenlogistik
- digitale Helfer zur Unterstützung im Alltag
- Produktionszyklen und effiziente Produktionstechniken
- Umgang mit Spitzenzeiten

Referent
Ronny Loll

Termine
11.05. – 12.05.2022
26.10. – 27.10.2022
jeweils in Bad Überkingen

Dauer
1. – 2. Tag: jeweils 09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 365,00 €
Nichtmitglied: 550,00 €

**Zur Übersicht
aller Seminare und
Online-Anmeldung**



Rational Online



© Rational

Ganz bequem den iCombi Pro und das iVario Pro von Rational von zuhause aus kennenlernen? Das können Teilnehmende bei den Online-Seminaren von Rational, in denen die wichtigsten Informationen zu den Kochsystemen zusammengefasst werden. Die Veranstaltung wird von einem erfahrenen Rational Küchenmeister begleitet, Fragen der Teilnehmenden werden unmittelbar live beantwortet.

Inhalte:

- Live-Kochen mit dem neuen iCombi Pro oder iVario Pro
- Kennenlernen aller neuen Funktionen und Vorteile der neuen Kochsysteme
- direkter Austausch mit dem/der Moderator:in

Termine

Weitere Informationen zu den Terminen erhalten Sie unter www.rational-online.com, veranstaltungen@rational-online.com oder Tel.: 08191-327 387

Seminarpreis

Für Sie ist die Teilnahme kostenlos.

Rational Inhouse Academy



© Rational

Learning by doing – und das am besten mit Experten vor Ort. Das geht mit der Rational Inhouse Academy. Spezialist:innen rund um die Rational-Kochsysteme kommen in die Küchen der Teilnehmenden und schulen sie und ihr komplettes Küchenteam. Vor Ort, in ihrer Küche, mit ihren Lebensmitteln.

Inhalte

- Optimale Nutzung der Rational-Geräte
- Weiterbildung für das gesamte Küchenteam
- kreative Ideen für die Speisekarte
- Trends und Techniken

Termine

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.rational-online.com, veranstaltungen@rational-online.com oder Tel.: 08191-327 387

Dauer

ca. 3 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

295,00 €

Kurze Online-Seminare für die Gastronomie



© pexels

Schwerpunkte der Online-Schulungen für den F&B Bereich sind z. B. Kalkulation von Speisen, Dienstplanung, Preispolitik, Budgetierung oder Kalkulation von Veranstaltungen und Banketten. Alle Themen werden praxisbezogen in entsprechende Excelvorlagen umgesetzt, die die Teilnehmenden anschließend direkt im Betrieb einsetzen können. Die Teilnehmenden absolvieren die Online-Schulung am PC ihres Arbeitsplatzes, im Büro oder zu Hause. Die Dauer eines Online-Seminars beträgt rund 60 Minuten und ermöglicht so in kurzer Zeit, Wissenslücken zu schließen oder vorhandenes Know-how zu aktualisieren,

ohne Reisekosten oder Zeitverlust durch eine Anreise zu verursachen. Zusätzlich können nach der Online-Schulung Fragen im Chat gestellt werden, die dann vom Moderator direkt beantwortet werden.

Termine und Inhalte

- 24.01.2022 Erstellung von Rezepturen für Speisen, Büffets und Menüs
- 21.02.2022 Kalkulation von Speisen mit allen Kalkulationsvarianten
- 28.03.2022 Der Weg zur gewinnbringenden Speisenkarte
- 25.04.2022 Getränkekalkulation
- 16.05.2022 Verbesserung des Wareneinsatzes im F&B
- 13.06.2022 Mitarbeitereinsatzplanung mit Umsatzprognose und Kennzahlen
- 25.07.2022 Kalkulation von Veranstaltungen, Banketten und All-Inclusive-Feiern
- 09.08.2022 Strategien zur Gewinnsteigerung in der Gastronomie
- 05.09.2022 Erstellung von Rezepturen für Speisen, Büffets und Menüs
- 10.10.2022 Kalkulation von Speisen mit allen Kalkulationsvarianten
- 07.11.2022 Die Speisenkartendiagnose - die Gelddruckmaschine für Hauptgerichte
- 05.12.2022 Mitarbeitereinsatzplanung mit Umsatzprognose und Kennzahlen

Referent
Uwe Ladwig

Dauer

jeweils 10.15 – 11.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|----------|
| Mitglied: | |
| Classic | 71,10 € |
| Premium | 107,10 € |
| Nicht-Mitglied: | |
| Classic | 79,00 € |
| Premium | 119,00 € |

Anmerkung

Classic: beinhaltet die Teilnahme am Online-Seminar sowie die Aufzeichnung.
Premium: beinhaltet die Teilnahme am Online-Seminar sowie die Aufzeichnung, zusätzlich das Konzept, die Präsentation als PDF, ein Kalkulationsprogramm für Excel und dessen Beschreibung als pdf-Datei.

Kalkulation als Überlebensstrategie



© VKD

Fachtraining für Mitarbeitende aus F&B, Küche und Restaurant, die sich bei der Preisgestaltung wirtschaftlicher aufstellen wollen. Den Teilnehmenden wird in diesem Seminar gezeigt, wie sich die Kosten in der Gastronomie zusammensetzen. Sie lernen alle gängigen Kalkulationsverfahren kennen und können anschließend das für ihren Betrieb beste Verfahren anwenden. Die Teilnehmenden erhalten ein Kalkulationspaket für Speisen, Getränke

und die Speisendiagnose, damit sie diese sofort in ihrem Betrieb zur Verbesserung des Betriebsergebnisses einsetzen können.

Inhalte

- Definition der verschiedenen Kosten und Aufbau einer betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA)
- Ermittlung wichtiger Kalkulationskennzahlen
- Berechnung von Wareneinsätzen
- Kalkulation mit Aufschlag, Kalkulationsfaktor und Wareneinsatzvorgaben
- Kalkulation mithilfe des Deckungsbeitrages
- Speisenkartendiagnose
- Tipps für eine gewinnbringende Speisenkartengestaltung

Referent
Uwe Ladwig

Termine

- 15.03.2022 Online
- 14.06.2022 in Wolfsburg
- 27.09.2022 in Düsseldorf
- 29.11.2022 Online

Dauer

jeweils 10.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|----------|
| Mitglied: | 314,10 € |
| Nicht-Mitglied: | 349,00 € |

inkl. Arbeitsbuch „Der Weg zur einzig profitablen Preispolitik für die Gastronomie; Kalkulationspaket in Excel“

zuzüglich einer Tagungspauschale (Mittagessen, Getränke) beim Präsenzseminar

Bitte bringen Sie ein Notebook mit Programm MS Excel mit.

■ Der Koch als erfolgreicher Existenzgründer



© pexels

Den Traum vom eigenen Restaurant träumen viele. Doch Existenzgründung ist kein Schritt, den man leichtfertig gehen sollte – insbesondere in der Gastronomiebranche. Einen richtigen oder falschen Zeitpunkt gibt es dafür nicht. Aber mit einer guten Geschäftsidee und dem richtigen Konzept kann es klappen. In diesem Seminar, das sich an ausgebildete Köch:innen richtet, lernen die Teilnehmenden den Schlüssel zum Erfolg.

Inhalte

- Bereit für die Selbstständigkeit?
- Betriebsübernahme, Neugründung, Franchise
- die sechs Kernelemente
- das Konzept
- die Zielgruppe
- Meilensteine
- Erfolgsfaktoren
- We are on stage

Referent
Robert Hinz

Termine

22.02.2022
17.05.2022
06.09.2022
04.10.2022
08.11.2022
alle in Köln-Deutz

Dauer

jeweils 09.30 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|----------|
| Mitglied: | 306,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 342,00 € |

■ Neuerungen und Aktualisierung des HACCP-Systems



© pixabay

zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware. Auch die Technik hat sich weiterentwickelt. In diesem Seminar erhalten Teilnehmende einen Überblick über die wichtigsten Neuerungen.

Referenten

Gerd Bente
Prof. Dr. Annette Grinôt

Termine

27.09.2022
Online



Dauer

09.00 – 13.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|----------|
| Mitglied: | 171,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 190,00 € |

Aufgrund der besonderen, coronabedingten Situation der vergangenen Jahre ist HACCP oft zu kurz gekommen, die gesetzlich vorgegebene Aktualisierung ist meistens nicht erfolgt.

Die EU und auch Deutschland haben in den vergangenen zwei Jahren einige Neuerungen vorgegeben. Beispiele hierfür sind die Ergänzung der VO(EG) 852/04 um die Vorgabe zur Einführung eines Allergenmanagements und die Neuregelung

Inhalte

- Aktuelles von der EU und aus Deutschland zur Lebensmittel Sicherheit
- rechtliche Grundlagen: Wer haftet, wie kann sich der Küchenchef rechtlich absichern
- neue Verordnung zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen
- aktuelle Normen: Insbesondere Temperaturen für Lebensmittel, Gemeinschaftsverpflegung und Arbeitsbekleidung
- Worauf muss beim Speisentransport geachtet werden?

Jung in Führung gehen



© Sascha Walz

Führungskräfte übernehmen häufig Führungsaufgaben in einem Alter, in dem es ihnen nicht möglich ist, fehlende Führungserfahrung durch Lebenserfahrung zu kompensieren. Sie stehen vor einer Menge von Herausforderungen. Sie sind gut ausgebildet, bringen neue Ideen mit und stoßen am Arbeitsplatz auf ältere Mitarbeitende, die zu führen sind - und damit auf Traditionen, eingefahrene Muster und oft auch auf die Erwartung der Leitung, „frischen Wind“ in die Abteilung zu bringen. In der Zusammenschau ergeben sich dadurch Verunsicherungen und auch Konflikte bei allen Beteiligten.

Junge Führungskräfte sind in ihrem Führungshandeln so gestärkt, dass sie die Führungsrolle weiterentwickeln und ihre

Konfliktmanagementfähigkeit erweitern können. Sie sind in der Lage, die eigenen Führungsvorstellungen auf dem Hintergrund bisheriger Erfahrungen zu reflektieren und Unsicherheiten zu reduzieren.

Inhalte

- wichtige Merkmale einer Führungs-persönlichkeit
- Mitarbeiterführung im Spannungsfeld zwischen Jung und Alt
- Entwicklung von guten Arbeitsbezie-hungen
- Konfliktentstehung – Konfliktanalyse – Konfliktlösung
- Entwicklung von „Selbst-Bewusstsein“ in der Führungsrolle

Referentin
Erna Grafmüller

Termin

24.10. – 25.10.2022
in Frankfurt

Dauer

1. Tag: 10.30 – 18.00 Uhr
2. Tag: 09.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 279,00 €
Nicht-Mitglied: 350,00 €
zzgl. einer Tagungspauschale (86,00 €)

Hinweis

Anmeldeschluss 09.09.2022

Selbstbewusst in der Führungsrolle



© unsplash

Mitarbeitende schätzen Führungskräfte, die klar und transparent in ihren Aussagen und Entscheidungen sind. Die Führungskraft selbst befindet sich aber oft in Situationen, in denen es unterschiedliche Interessen auszugleichen gilt und Problematiken auszuhalten bzw. aufzulösen sind. Bei diesen gedanklich-emotionalen Prozessen spielen Werthaltungen, Erfahrungen und Prägungen der Führungskraft

eine wichtige Rolle. Professionelles Han-deln setzt hier Selbstbewusstsein voraus – ein Selbstbewusstsein im Sinne von „Mir meiner Selbst bewusst sein“.

Die Teilnehmenden werden durch dieses Seminar unterstützt, sicherer in ihren Entscheidungen und ihrem Führungshandeln zu werden. Sie haben das Modell des „Inneren Teams“ von Friedemann Schulz von Thun als Klärungshilfe für schwierige Situationen kennengelernt und die Anwendung anhand konkreter Beispiele aus dem Berufsalltag geübt.

Inhalte

- Einführung in das Modell des „Inneren Teams“ als Klärungshilfe und seine Anwendung im Berufsalltag
- Reflexion des eigenen Führungshandelns
- Analyse schwieriger Kommunikations- und Entscheidungssituationen anhand praktischer Beispiele aus dem Berufsalltag der Teilnehmenden
- Entwicklung von Führungsstrategien

Referentin
Erna Grafmüller

Termin
10.02. – 11.02.2022
in Frankfurt

Dauer

1. Tag: 10.30 – 18.00 Uhr
2. Tag: 09.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 279,00 €
Nicht-Mitglied: 350,00 €
zzgl. einer Tagungspauschale (86,00 €)

Hinweis

Anmeldeschluss 03.01.2022

■ Potenziale der Mitarbeitenden kennen und erfolgreich weiterentwickeln

© pixel



struktiver Umgang mit Veränderungen und Neuerungen immer wichtiger. Ein durchdachtes Konzept der Personalentwicklung kann dabei unterstützen, vorhandene Ressourcen zu erkennen, zu nutzen und weiterzuentwickeln.

Die Teilnehmenden schärfen den Blick für die Fähigkeiten und Potentiale ihrer Mitarbeitenden. Sie kennen Voraussetzungen und Möglichkeiten, wie eher lernungswohnte Menschen für Lernschritte motiviert werden können. Sie haben konkrete Schritte erarbeitet, um Erkenntnisse von systematischer Personalentwicklung in ihrem Arbeitsbereich umzusetzen.

In der Hauswirtschaft gibt es viele Beschäftigte, die für diese Tätigkeit nicht ausgebildet sind oder über keine Ausbildung verfügen. Oft sind es Mitarbeitende, die wenig Vertrauen in die eigene Lernfähigkeit mitbringen bzw. eine reduzierte Lernbereitschaft signalisieren. Gleichzeitig werden am Arbeitsplatz selbstständiges Handeln, fachliche Kenntnisse für das jeweilige Aufgabengebiet und ein kon-

Inhalte

- Definition Personalentwicklung
- Hintergründe für eine reduzierte Lernbereitschaft erkennen
- Klima der Lernbereitschaft schaffen
- Ankerplatztheorie als Ausgangspunkt für Lernsituationen
- Reflexion der Möglichkeiten zur Integration im Alltag

Referentin

Erna Grafmüller

Termin

Teil 1: 28.04.2022

Teil 2: 05.05.2022

Online

NEU

Dauer

jeweils

09.00 – 12.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|----------|
| Mitglied: | 149,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 210,00 € |

Hinweis

Anmeldeschluss 20.04.2022

■ Kommunikation als Kern des Erfolgs

© pixel



Gute Kommunikation, sowohl intern als auch extern, ist der Schlüssel zum Erfolg – auch in der Gastronomiebranche. Die richtige Ansprache sorgt für engagierte Mitarbeitende und zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen. In diesem Seminar, das sich an Inhaber:innen und Führungs-kräfte in mittelständischen Gastronomiebetrieben richtet, lernen die Teilnehmenden, wie erfolgreiche Kommunikation funktioniert und wie sie diese nutzen können, um Mitarbeitende gut zu führen und Gäste zu begeistern.

Inhalte

- Was ist Kommunikation?
- Wie kommunizieren wir wirklich?
- Evolution der Persönlichkeit
- Neue Blickrichtung – Neue Perspektiven – Neue Kommunikation
- Neue Gäste

Referent
Robert Hinz

Termine

21.06.2022

30.08.2022

25.10.2022

alle in Köln-Deutz

Dauer

jeweils von 09.00 – 13.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|----------|
| Mitglied: | 199,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 228,00 € |

■ Den richtigen Ton treffen



© pexels

Einfühlungsvermögen und kompetentes, respektvolles Auftreten gegenüber Gästen, Kund:innen, Mitarbeitenden und Lieferant:innen ist wichtig. Fachliche Kompetenz allein reicht nicht mehr aus.

Gute Umgangsformen und ein hohes Maß an selbstsicherem und authentischem Auftreten gewinnen an Bedeutung. In diesem Seminar vertiefen Teilnehmende ihre Kenntnisse im Umgang mit Menschen und meistern anschließend schwierige Situationen noch gekonnter. Sie treten sicher und überzeugend auf – sowohl im persönlichen Kontakt als auch digital – und erhalten dadurch den verdienten Respekt. Souverän treffen sie immer den richtigen Ton.

Inhalte u.a.

- der erste Eindruck und souveräne Körpersprache
- Respekt und Alltagsfreundlichkeit
- Grenzen und Distanzzenen
- neue Begrüßungsrituale und korrekte Anrede
- der richtige Ton am Telefon, im Brief, per E-Mail
- mit dem visuellen Erscheinungsbild die eigene Kompetenz unterstreichen
- Fettnäpfchen, Tabus und der Umgang mit einem Fauxpas

Referentin

Kristin Koschani-Bongers

Termin

24.05.2022

Online

NEU

Dauer

09.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|----------|
| Mitglied: | 149,00 € |
| Nicht-Mitglied: | 210,00 € |

Hinweis

Anmeldeschluss 17.05.2022

■ Facebook und Instagram für die Gastronomie



© pexels

Eine eigene Facebook-Seite und ein Instagram-Account sind heute fast nicht mehr wegzudenken. Das gilt auch für die Gastronomie. In diesem Seminar lernen Teilnehmende, wie sie die Social-Media-Profile ihres Betriebs aktiv nutzen können, mit spannenden Inhalten füllen und wie aus Followern echte Fans werden. Denn Facebook und Instagram sind für die Gastronomie wichtige Kanäle, um Gäste und Kunden zu gewinnen.

Weitere inhaltliche Wünsche werden im Vorfeld bei den Teilnehmenden abgefragt.

Inhalte

- Warum Facebook?
- Warum Instagram?
- passende Inhalte finden
- Geschichten online erzählen
- Verwendung von Fotos

Referenten

VKD-Team Kommunikation

Termin

05.04.2022

27.09.2022

Online

Dauer

14.00 – ca. 15.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.

| | |
|-----------------|---------|
| Mitglied: | 39,50 € |
| Nicht-Mitglied: | 55,00 € |

■ Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing



Referent
Markus Michels

Termin
26.04. – 27.04.2022
Online

NEU

Dauer
jeweils
09.00 – 12.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.
Mitglied: 190,00 €
Nichtmitglied: 285,00 €

© pixabay

In diesem Seminar lernen Teilnehmende, was sie sie beim Online-Marketing in Sachen Datenschutz beachten müssen. Dazu gehört die richtige Umsetzung der seit Mai 2018 wirksamen Datenschutzgrundverordnung DSGVO. Außerdem lernen Teilnehmende korrekt mit Gästedata umzugehen und machen sich mit den wichtigsten Prozessen bei der Generierung, Verarbeitung und Löschung personenbezogener Daten vertraut.

Inhalte

- Was regelt die DSGVO?
- Welcher konkrete persönliche Handlungsbedarf ergibt sich?
- Brauchen wir einen Datenschutzbeauftragten?
- Großer Praxisteil: So meistern Sie die DSGVO in 12 Schritten
- viele Praxistipps, Vorlagen und Checklisten

KÖCHE-SHOP

3 Kochmützen



- Vliesstoff
- mit VKD-Logo
- Größe regulierbar

10,- €

inkl. MwSt.,
zzgl. Versand



Bestellung: Tel. 069-63 000 60 oder E-Mail koeche@vkd.com

■ Über die Deutsche Hotelakademie (DHA)



DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

BERUFSBEGLEITENDE WEITERBILDUNGEN

FLEXIBEL | PERSÖNLICH | DIGITAL

© Jacob Lund/Shutterstock.com

TOP FERNSCHEULE Award 2021 FernstudiumCheck.de

eLearning JOURNAL AWARD 2021 Infodienst DGBB - Deutsche Gesellschaft für berufliche Bildung GmbH

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen für Fach- und Führungskräfte aus der Gastronomie an. Über branchenspezifische, staatlich zugelassene Abschlüsse bietet die DHA ihren Teilnehmenden die Möglichkeit, parallel zum Job die Weichen für den beruflichen Aufstieg zu stellen. Zu den Lehrgangsangeboten der DHA gehören z. B.

der Küchenmeister, der Verpflegungsbetriebswirt, der Diätkoch, der vegetarisch-vegan geschulte Koch, der Fachwirt im Gastgewerbe, der F&B Manager oder der Ernährungsberater.

Die DHA bietet ein praxisorientiertes, mediengestütztes Lernsystem, das ein Maximum an Flexibilität bietet und mobiles

Lernen möglich macht. So profitieren die Teilnehmenden u. a. von flexiblen Seminarterminen, webbasierten Live-Trainings, einer umfangreichen Lernplattform, der Möglichkeit Lernpausen einzulegen oder die Prüfungsorte auszuwählen. Die Teilnehmer erhalten dabei jederzeit qualifizierte fachliche Beratung und individuelle Betreuung durch persönliche Fachtutoren.

■ F&B Manager (DHA)



gastronomische Angebote sowie deren erfolgreiche Umsetzung.

Die berufsbegleitende Weiterbildung zum F&B Manager an der DHA vermittelt in zwölf Monaten alle wichtigen Kompetenzen, um kreative F&B Konzepte zu entwerfen, Veranstaltungen zu planen, Verkaufsstrategien zu entwickeln, das Controlling sowie Qualitäts- und Hygiene-standards zu überwachen und vor Gästen und Mitarbeitern als kompetenter Ansprechpartner und sichere Führungsperson aufzutreten. Alle Studienmaterialien, Online-Schulungen und Präsenzphasen sind stark praxisbezogen – so lässt sich neu angeeignetes Wissen schnell in der Praxis umsetzen.

Termine

01.02.2022
01.04.2022
01.06.2022
01.08.2022
01.10.2022
01.12.2022

Weitere Starttermine sind nach individueller Absprache möglich.

Dauer

12 Monate
Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 9 Studienbriefen, 6 Präsenztagen in Köln, die einzeln gebucht werden können, ergänzenden Webinaren, Onlinetests und 3 Projektstudien.

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.176,00 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA
Nichtmitglied: 2.418,00 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA

Voraussetzung

Ausbildung als Koch/Köchin, Restaurant- oder Hotelfachmann/-frau und mind. 1 Jahr Berufserfahrung im F&B Bereich oder Quereinsteiger mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung

F&B Manager:innen sind für die Organisation, Planung, Logistik und Durchführung rund um das Feld „Food and Beverage“ verantwortlich und bilden in dieser Funktion die Schnittstelle zwischen Direktion, Restaurant, Küche und F&B Controlling. Die Aufgabenbereiche eines F&B Managers sind vielseitig und abwechslungsreich – sie reichen von der Führung von Mitarbeitern über die Planung und Überwachung des Waren- und Personalbudgets bis hin zur Entwicklung von Konzepten für Veranstaltungen und

Inhalte

- Grundlagen des F&B Managements
- Kalkulation, Controlling, Warenwirtschaft
- Guest Relations
- Personalmanagement
- F&B Konzepte
- Veranstaltungsmanagement
- Sales und Marketing
- Qualitätsmanagement



inklusive
DHA-Zertifikat
Spirits & Cocktails



■ Verpflegungsbetriebswirt (DHA)



© Gorodenkoff/Shutterstock

Zu den Aufgaben von Küchenleiter:innen in der GV gehören heute immer häufiger komplexe Managementaufgaben. Mit der berufsbegleitenden Weiterbildung zum Verpflegungsbetriebswirt (DHA) erhalten die Teilnehmenden das fachliche Know-how, um sich auf die komplexen Herausforderungen von Leitungsfunktionen in der GV vorzubereiten. Neben den betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Grundlagen beschäftigen sich die Teilnehmenden intensiv mit branchenspezifischen Aufgaben wie Logistik, Controlling, Mitarbeiterführung und -einsatzplanung,

der Küchenplanung sowie Qualitäts- und Krisenmanagement. Alle Studienmaterialien, Webinare und Präsenzphasen sind stark praxisbezogen – so lässt sich neu angeeignetes Wissen schnell in der Praxis umsetzen.

Inhalte:

- Einführung in die Gemeinschaftsverpflegung
- allgemeine BWL & Rechtliche Grundlagen
- Personalmanagement in der GV
- die Sparten der GV
- strategisches Management in der GV
- betriebswirtschaftliches Handeln in der GV
- branchenspezifisches Recht
- Organisation in der GV – Qualität als Managementstrategie
- Kommunikation

Termine

01.02.2022
01.06.2022
01.10.2022

Weitere Starttermine sind nach individueller Absprache möglich.

Dauer

16 Monate

Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 19 Studienbriefen, 6 Präsenztagen in Köln, die einzeln gebucht werden können, ergänzenden Online-Schulungen, Onlinetests und 3 Projektstudien.

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.281,00 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA
Nichtmitglied: 2.534,00 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA



Voraussetzung

Ausbildung als Koch/Köchin, Diätassistent/in, Hauswirtschafter/in und mind. 1 Jahr Berufserfahrung in der GV oder Quereinsteiger mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung in der GV

■ Fachwirt im Gastgewerbe IHK (DHA)



© DHA

Der Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) bietet eine optimale Basis, um Managementaufgaben in verschiedenen gastronomischen Bereichen zu übernehmen. Die Teilnehmenden beschäftigen sich im ersten Teil des Lehrgangs zunächst intensiv mit den wirtschaftsbezogenen Qualifikationen. Dabei stehen Themen wie VWL, BWL, Rechnungswesen und Unternehmensführung auf dem Lehrplan. Darauf aufbauend stehen im Bereich der branchenspezifischen Qualifikationen die Betreuung der Gäste, Marketing, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement, Branchenrecht und Veranstaltungsmanagement im Fokus. Die Teilnehmenden bereiten sich mit Hilfe von Unternehmens-

planspielen, Studienbriefen, Präsenzphasen und Online-Schulungen intensiv auf die IHK-Prüfung vor und können parallel zur Weiterbildung das erworbene Wissen gut in ihren Arbeitsalltag einfließen lassen. Um die Weiterbildung parallel zum Job zu ermöglichen, bietet die DHA ihren Teilnehmenden ein sehr flexibles Lernsystem an: Die Studienmaterialien werden über eine Lernplattform bereitgestellt, es gibt frei wählbare Termine für die Präsenzphasen sowie Webinare. Bei starkem Arbeitsvolumen kann der Teilnehmende sein Studium unkompliziert mit Ruhepausen unterbrechen. Die Teilnehmenden werden während der Weiterbildung durch ein festes Tutoren-Team fachlich begleitet und betreut.

Inhalte

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen:

- Einführung in die Lern- und Arbeitsmethodik
- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen:

- Gästeorientierung und Marketing
- branchenbezogenes Management
- branchenbezogenes Recht
- gastronomische Angebotsformen

Termine

01.02.2022
01.04.2022
01.06.2022
01.08.2022
01.10.2022
01.12.2022



Weitere Starttermine sind nach individueller Absprache möglich.

Dauer

18 Monate

Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 20 Studienbriefen, 10 Präsenztagen (die einzeln gebucht werden können), ergänzenden Online-Schulungen, Online-Tests und 7 Fallstudien.

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.414,00 €
zzgl. Prüfungsgebühr IHK
Nichtmitglied: 2.682,00 €
zzgl. Prüfungsgebühr IHK

Voraussetzung

Gastgewerbliche Ausbildung und mind. 2 Jahre Berufserfahrung oder Quereinsteiger mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung

Fachwirt im Gastgewerbe IHK (HWS-Rostock) - Vollzeit



© pixabay

Ein Weg, den beruflichen Aufstieg in der Gastronomie und Hotellerie voran zu treiben, ist die Fortbildung zum/zur Fachwirt:in im Gastgewerbe. In diesem viermonatigen Präsenzkurs haben Teilnehmenden die Gelegenheit, sich erstklassiges Know-how aneignen und so die Karriereleiter nach oben zu klettern.

Als zukünftige/r Fachwirt:in im Gastgewerbe erkennen Kursteilnehmende den gastgewerblichen Betrieb als komplexes System und setzen sich mit kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fragen auseinander. Die Dozent:innen bringen einen großen Erfahrungsschatz mit, der den Teilnehmenden eine optimale Vorbereitung auf die bevorstehende IHK-Prüfung ermöglicht.

Inhalte

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen:

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen:

- Gästeorientierung und Marketing
 - Gäste gewinnen, betreuen und zufriedenstellen
 - Marketing gezielt anwenden und auswerten können
- branchenbezogenes Management
 - Mitarbeiterführung
 - Warenwirtschaftssysteme
 - Qualitätsmanagement aufgabenorientiert anwenden
 - Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen
- branchenbezogenes Recht
 - Verträge im Gastgewerbe kennen und abschließen können
 - branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen kennen
- gastronomische Angebotsformen
 - Hotel- und Gaststättenbetriebe, Systemgastronomie

Referenten diverse

Termine

11.07.2022
12.12.2022
in Rostock

NEU

Dauer

4 Monate
Mo. – Fr. von 8.00 Uhr – 15.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 3.780,00 €
zzgl. Prüfungsgebühr IHK
Nichtmitglied: 4.200,00 €
zzgl. Prüfungsgebühr IHK

Einsparmöglichkeiten bis zu 75 %

Voraussetzung

abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen oder gastgewerblichen Bezug und mind. 2 Jahre Berufserfahrung oder für Quereinsteiger: mind. 5 Jahre Berufserfahrung



MEISTER- UND FACHWIRTKURSE IN DER GASTRONOMIE

- max. 75% der Kurskosten u. bis zu 100% von mtl. Lebensunterhalt sparen
- in Präsenz
- Kursdauer: in zehn Wochen bis vier Monaten



■ Über das IST-Studieninstitut



Bildung,
die bewegt

Seit über 30 Jahren bietet das IST-Studieninstitut berufsbegleitende Weiterbildungen an und hat sich u. a. auf die spannende Zukunftsbranche „Tourismus & Hospitality“ spezialisiert. Mit branchenakten Zertifikats- oder Diplom-Lehrgängen, wie z. B. „Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)“ oder „Gastronomiebetriebswirt“ bereiten sich die Teilnehmenden am IST auf ihren nächsten Karriereschritt vor.

Die Weiterbildungen finden im staatlich geprüften und zugelassenen Fernunterricht statt. Die Kombination aus Studienheften, Online-Vorlesungen, Lern-App und frei wählbaren Seminarterminen bietet den Teilnehmenden eine höchst flexible Möglichkeit, ihre Berufstätigkeit und ihr Privatleben optimal mit der Weiterbildung in Einklang zu bringen. Außerdem sind eine persönliche und qualifizierte Beratung und

Begleitung durch das Studium am IST selbstverständlich. Die Mitarbeitenden des Beraterteams kommen alle aus der Branche, verfügen über langjährige Erfahrung und stehen den IST-Studierenden als kompetente und persönliche Ansprechpartner über das Studium hinaus zur Seite.

■ Fachwirt im Gastgewerbe IHK (IST)



©

Der „Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)“ genießt als öffentlich-rechtlicher Abschluss in der Branche höchste Anerkennung. Beginn und Verlauf der Weiterbildung sind so konzipiert, dass es Teilnehmenden möglichst leicht gemacht wird, zu einem erfolgreichen Abschluss zu kommen: Zwei Prüfungsvorbereitungsseminare sind im Preis inbegriffen. Die Termine für diese Seminare sind optimal auf den Zeitpunkt der IHK-Prüfungen abgestimmt. Mit insgesamt nur zwei Seminaren ist die Weiterbildung so flexibel wie möglich gestaltet, um damit den besonderen Arbeitszeiten in der Gastronomie gerecht zu werden.

Nach erfolgreichem Abschluss haben Teilnehmende die Möglichkeit, sich Lerninhalte beim „Bachelor Hotel Management“

an der IST-Hochschule für Management anrechnen zu lassen und so in verkürzter Studiendauer einen Bachelor-Abschluss zu erlangen.

Des Weiteren beinhaltet die Weiterbildung die Ausbildungsbereichsunterlagen.

Inhalte

- Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen
- Unternehmensführung
- Personalmanagement
- Branchenrecht
- Marketing
- Veranstaltungsorganisation
- Systemgastronomie
- Cateringmanagement
- Prüfungsvorbereitung

Termine

Februar 2022

April 2022

August 2022

Oktober 2022



Bildung,
die bewegt

Dauer

Dauer: 18 Monate

Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht inkl. 17 Studienheften, 2 Präsenzphasen (1x 3 und 1x 5 Tage), Fallstudien und Online-Vorlesungen

Seminarprix MwSt.-befreit

Mitglied: 2.721,60 €

inkl. gedruckter Studienhefte

reines Online-Studium: 2.586,00 €

Nicht-Mitglied: 3.024,00 €

inkl. gedruckter Studienhefte

reines Online-Studium: 2.880,00 €

Voraussetzung

Abgeschlossene Berufsausbildung und 2 Jahre Berufspraxis oder Quereinsteiger mit mindestens 5 Jahren Berufspraxis



Küchenleiter (IST)



© IST

Mit dieser Weiterbildung können Teilnehmende sich weiterentwickeln und eine spannende und abwechslungsreiche Führungsposition übernehmen. Durch wenige Präsenzzeiten lässt sich die Fortbildung optimal mit dem Job vereinbaren. Teilneh-

mende erhalten die für eine erfolgreiche Betriebsleitung notwendigen kaufmännischen Kenntnisse und lernen, ihre Mitarbeitenden immer wieder zu motivieren und Konflikte im Team gekonnt zu lösen. Nach erfolgreichem Abschluss sind sie in der Lage, für reibungslose Abläufe in einer Küche zu sorgen. Absolvierende wissen, wie sie ein Team führen und ein gutes Betriebsergebnis erzielen. Kurz: Sie sind optimal auf eine erfolgreiche Küchenleitung vorbereitet.

Inhalte

- Grundlagen der Mitarbeiterführung
- Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam
- strategisches und operatives Küchenmanagement
- Ernährungskonzepte und Allergenmanagement
- Recht im Gastgewerbe
- Wirtschaftlichkeit in der Küche
- Seminar „Leadership-Führungstechniken und Selbstmanagement“
- Ausbildungsbereichsunterlagen

Termine

Januar 2022

April 2022

Juli 2022

Oktober 2022



Bildung,
die bewegt

Dauer

6 Monate

Staatlich geprüfter und zugelassener Fernlehrgang inkl. 6 Studienheften, 2 Präsenzveranstaltungen (2 x 2 Tage), Online-Vorlesungen und Webinaren

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.123,20 €

inkl. gedruckter Studienhefte

reines Online-Studium: 1.069,20 €

Nichtmitglied: 1.248,00 €

inkl. gedruckter Studienhefte

reines Online-Studium: 1.188,00 €

Voraussetzung

Schulabschluss + abgeschlossene Berufsausbildung oder mehrjährige einschlägige Berufserfahrung

Gastronomiebetriebswirt (IST)



© IST

auch auf den Besonderheiten der Unternehmensgründung und -führung. Zudem haben die Teilnehmer die Möglichkeit ihren Businessplan während der Weiterbildung zu erstellen und einmalig von einem Unternehmensberater begutachten zu lassen.

Inhalte

- Grundlagen der BWL
- Branchenrecht
- Personalmanagement
- Marketing
- Existenzgründung und Unternehmenssteuerung in der Gastronomie
- Warenwirtschaftssysteme
- Ernährungstrends
- Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft
- Kundenbindung im Gastgewerbe
- Eventmanagement
- Rechnungswesen und Steuern
- Prüfungsvorbereitung

Termine

Januar 2022

April 2022

Juli 2022

Oktober 2022



Bildung,
die bewegt

Dauer

Dauer: 12 Monate

Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht inkl. 12 Studienheften und 2 Präsenzveranstaltungen (2 bzw. 3 Tage), 3 Webinare sowie Online-Vorlesungen.

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.814,40 €

inkl. gedruckter Studienhefte

reines Online-Studium: 1.724,00 €

Nichtmitglied: 2.016,00 €

inkl. gedruckter Studienhefte

reines Online-Studium: 1.920,00 €

Voraussetzung

Schulabschluss und Berufsausbildung oder Schulabschluss und mehrjährige einschlägige Berufserfahrung oder (Fach-)Hochschulreife

Das eigene Restaurant oder Café leiten oder einen eigenen Betrieb leiten: Viele Köchinnen und Köche träumen irgendwann von der Selbstständigkeit. Gezielt bereitet die Weiterbildung Teilnehmer auf Anforderungen und Führungsaufgaben in der Gastronomie vor. Ein Fokus liegt dabei



Sonstiges

■ Pressearbeit für Zweigvereine: Alle Medien im Blick behalten



© pexels

Referentinnen
VKD-Team Kommunikation

Termin
04.04.2022
17.10.2022
in Frankfurt am Main

Dauer
13.00 – 16.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit:
Mitglied: 25,00 €

Pressearbeit ist sehr vielseitig. Von Zeitungen über TV-Sendungen bis hin zu Social Media: In diesem Seminar lernen VKD-Schriftführer:innen und Pressewart:innen, wie sie welches Medium am besten für ihren Zweigverein adressieren, kontaktieren und nutzen können. Sie schreiben Kurzbeiträge und Pressemitteilungen, machen Fotos und kurze Videos und lernen, wie gutes Social Media-Marketing funktioniert. Die Teilnehmenden erfahren auch, welche Text- und Bildrechte bei der

Pressearbeit zu beachten sind. Außerdem wird diskutiert, wie sich die Zweigvereine noch häufiger und besser in KÜCHE und auf der VKD-Website präsentieren können.

Inhalt

- Berichte/Pressemitteilungen schreiben
- Fotos/Videos machen
- Zweigvereine in KÜCHE
- Social Media-Auftritt
- rechtliche Hinweise



© VKD

Unsere Sponsoren

| Premium-Sponsor | Platin-Sponsor | Gold-Sponsoren | Silber-Sponsoren | Unterstützer |
|---|---|--|--|---|
|  |  |   |   |  |

Inhouse-Schulungen - individuelle Konzepte



© ika/culinary olympics

Wir, der VKD, bilden Ihre Mitarbeiter aus und weiter. Unter den rund 40 Seminarthemen in unserem **Seminarprogramm** finden Sie möglicherweise ein Konzept, das Ihren Vorstellungen entspricht oder diesen nahe kommt. Gerne führen wir diese Schulung auf Wunsch auch in Ihrem Betrieb als Inhouse-Seminar durch. Inhaltliche und zeitliche Abstimmungen sind dabei jederzeit möglich, ebenso wie eine Anpassung der Teilnehmeranzahl.

Sie finden Ihr Wunschthema noch nicht? Gerne versuchen wir Ihnen auch dazu ein individuelles Inhouse-Konzept anzubieten. Kontaktieren Sie uns einfach.

Mögliche Themenbereiche

Neben den in der Broschüre vorgestellten Seminaren beispielsweise:

- **Küchenpraxis** (z. B. Pâtisserie, Sous-vide und zeitgemäßes Vakuumieren, asiatische Küche, regionale und saisonale Spezialitäten, Kräuter & Gewürze, zeitversetzte Küchenproduktion, Vegetarisch & Vegan)
- Ernährung für bestimmte Personengruppen: Kinder, Senioren und geriatrische Patienten, Sportler
- Diätetisch ausgerichtete Seminare (z. B. Lebensmittelunverträglichkeiten)
- Betriebswirtschaftlich ausgerichtete Fortbildungen (Kalkulation von Veranstaltungen)

Alle Schulungen werden von fachlich versierten Referent:innen durchgeführt.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Verband der Köche Deutschlands e. V.

Tel.: 069 - 63 000 618

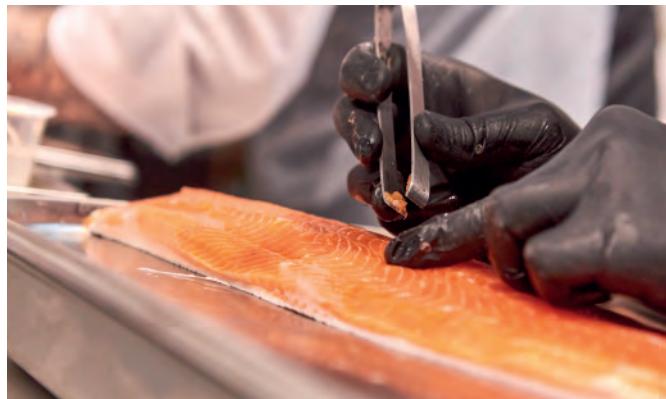
E-Mail: koeche@vkd.com



© pixels



© pixels



© ika/culinary olympics

Die deutsche Köchenationalmannschaft des VKD



Werden Sie Teil des Teams!

Die deutsche Köchenationalmannschaft des VKD besteht aus Jugendnational und National. Gemeinsam vertreten sie den Kochberuf in der Öffentlichkeit. Insgesamt 25-30 Mitglieder (Köche und Pâtissiers) werden von Teammanager Ronny Pietzner geführt. Die Teams setzen auf Know-how, auf Erfahrung und auf kreative Nachwuchstalente. Sie kochen regional sowie saisonal und legen Wert auf Nachhaltigkeit und bewusstes Handeln. Die deutschen Mannschaften verstehen sich als Vorbild für junge Köchinnen und Köche.

Der Weg in die Mannschaft

- Jeder kann sich für eine Position in den Köchenationalmannschaften bewerben (Jugendnational bis 25 Jahre, National ohne Altersbegrenzung). Ehrgeiz, Teamgeist und Wettbewerbserfahrung sind von Vorteil. Die Bewerbungen werden gesichtet und der Bewerber:innen ggf. zu einem Probetraining eingeladen.
- Jedes Teammitglied kann sich bei dieser Aufgabe persönlich und fachlich weiterentwickeln. Das Arbeiten im Team und die Teilnahme an internationalen Wettbewerben sind ein besonderes Erlebnis. Erfahrungsgemäß vermittelt das Kochen für Deutschland ein besonderes Gänsehaut-Feeling und Stolz, dabei sein zu können.
- Die Teams treffen sich in regelmäßigen Abständen, im Durchschnitt einmal im Monat, und trainieren darüber hinaus auch in ihrer Freizeit zu Hause. Zum Training werden einzelne Komponenten mitgebracht und es wird gemeinsam in der Küche trainiert, ausprobiert und weiterentwickelt. Regelmäßig finden öffentliche Auftritte statt, bei denen die Teams ihr Können zeigen für geladene Gäste.
- Bei der Mitgliedschaft in der Mannschaft handelt es sich um ein klassisches Ehrenamt.



Mehr Informationen:

www.vkd.com/national-culinary-team-germany

Kontakt:

Koechemannschaft@vkd.com

Unsere Referent:innen

[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Johannes Audebert

Johannes Audebert ist Küchenchef mit Marketingdiplom. Nach erfolgreichen Jahren im Marketing erfolgte mit der Kochlehre im Landgasthof zur Post der Wechsel zur kulinarischen Laufbahn, danach Stationen u. a. als Küchenchef in Ecuador, Nicaragua, Kolumbien, Panama. Seit 2016 ist er wieder in Deutschland und arbeitet derzeit im Stadthotel Deggendorf als Betriebsleiter und Küchenchef.



Arthur Felger

Der Gemüse- und Früchteschnitzkünstler erhielt bereits zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen Wettbewerben. Sein Lehrmeister war der zweifache Weltmeister im Gemüse- und Früchteschnitzen Xiang Wang.



Ann-Kristin Baumann

Als Ernährungsberaterin mit Studium der Ernährungswissenschaften ist Ann-Kristin Baumann seit 2013 in der Ernährungstherapie selbstständig tätig. Ihr berufliches Spektrum umfasst neben ernährungs-therapeutischer Beratung, Organisieren und Durchführen von Kochkursen, betriebliche Gesundheitsförderung und die Lehrtätigkeit beim Internationalen Bund für Bäcker und Bäckereifachverkäufer.



Fabienne Forgács

Die studierte Ernährungsberaterin ist seit 2020 mit „Fabiennes Foodcoaching“ selbstständig tätig. Sie bietet sowohl Online- als auch Präsenz-Kochkurse, Vorträge und persönliche Beratung sowie Personal Training an. Für sie sind Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit Motivation und Arbeitsgrundlage und sie hat eine Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und deren Zubereitung.



Richard Beck

Küchenmeister, Stationen u.a. Chef de Partie im Sun International The Palace, South Africa; Chef de Partie in Saudi Arabien; Sous Chef im Burj Al Arab, Dubai; Sous Chef auf Kreuzfahrtschiff (Celebrity Cruises); Sous Chef im Le Meridien Piccadilly, London; Sous Chef im Marriott Hotel München, Executive Chef im Marriott Airport Hotel Freising, Privatkoch in München, Fachbererausbildung in Ansbach, derzeit Fachlehrer in Augsburg; Dozent der IHK Schwaben



Erna Grafmüller

Die Dipl. Pädagogin, hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Supervisorin (DGSv) hat langjährige Erfahrung in einer Leitungs- und Geschäftsführungstätigkeit. Sie ist freiberuflich im Bereich berufliche Weiterbildung, Organisationsberatung, Konfliktberatung und Supervision tätig.



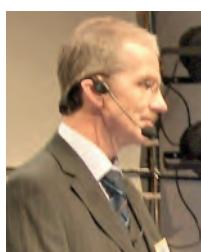
Heiko Becker

Heiko Becker ist Regionalleiter eines Cateringunternehmens in Berlin. Als gelernter Koch mit 30-jähriger Berufserfahrungen in verschiedenen Segmenten der Gastronomie ist er gegenwärtig verantwortlich für 120 Mitarbeitende in acht Betriebsstätten. Als Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss und diplomierter Hotel-Betriebswirt begleitete er seit 2017 die Novellierung der gastgewerblichen Berufe und vertrat den VKD im Prozess der Neuordnung.



Prof. Dr. Annette Grinôt

Prof. Dr. Annette Grinôt ist seit über 20 Jahren im Lebensmittelbereich tätig. Neben Vorlesungen zum Lebensmittelrecht führt sie regelmäßig praxisorientierte Fortbildungen für Lebensmittelkontrolleure, Küchenleiter:innen und Köch:innen sowie HACCP-Beauftragte durch. Ihre Spezialthemen sind u. a. Lebensmittelsicherheit, Erstellung und Umsetzung von Hygienekonzepten.



Gerd Bente

Gerd Bente hat über 30 Jahre Erfahrung im Handel, genauer gesagt im Einkauf und Vertrieb. Seit 20 Jahren hat er sich auf Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Prozessmanagement spezialisiert. Dabei kümmert er sich um die Erstellung und Umsetzung von Hygienekonzepten und führt Audits in Küchen von Gastronomie, Betriebsverpflegung sowie Care-Einrichtungen durch.



Joachim Habiger

Der Koch und Konditor ist seit 1998 selbstständig als Fachreferent und Inhaber der Pâtisserie-Fachschule Süss-Deko. Er hat an nationalen und internationalen Pâtisserie-Wettbewerben teilgenommen und zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Seit 2003 leitet er seine eigene Chocolaterie-Manufaktur. Außerdem ist er Spezialist für Zucker- und Schokoladenarbeiten sowie Fachbuchautor.

Unsere Referent:innen

[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Markus Haxter

Der Küchenmeister und Fachbuchautor ist seit 2003 mit seinem Cuisine-Concept Markus Haxter selbstständiger Koch und Trainer für regionale und internationale Küchentrends. Er ist Espuma-Botschafter und Experte für molekulare Küche sowie VKD-Spezialist für Crossover, Asia und die exotische Küche. Zu seinen Steckenpferden gehören ebenfalls das (Bio-) Show-Cooking sowie Front-cooking.



Robert Hinz

Der gelernte Koch ist selbstständiger Verkaufstrainer und Inhaber der FOOD-WORK Business Unternehmensberatung für Hotellerie, Gastronomie und Food-Service. Lebensmittel und Menschen sind seine Leidenschaft. Die Gastronomie ist seine Herzensangelegenheit und das Fundament seiner täglichen Arbeit. Seine hohen Anforderungen an Service und Dienstleistungen sind geprägt von seiner 40-jährigen Berufserfahrung als Food- und Vertriebs-Experte.



Konrad Hurter

Konrad Hurter ist Küchen- und Restaurantmeister mit mehrjähriger Ausbildungsverantwortung als selbstständiger Gastronom und Betriebsleiter. Er ist Jugend- und Ausbildungswart im Club der Köche Freiburg und Breisgau e. V. und seit 2009 im Vorstand des VKD-Zweigvereins. Außerdem ist er Vorsitzender des VKD-Landesverbands Baden-Württemberg, wirkt in verschiedenen Ausschüssen mit und ist Initiator des Seminars „VKD-Fachkraft Ausbilder“.



Angela Kolodzeiski

Die Diätassistentin und Diabetesassistentin VDD ist zurzeit im Rehabilitationsbereich in Bad Nauheim beschäftigt. Sie besitzt Fortbildungen zur Beraterin Darmgesundheit und zum Gewichtscoach. Sie ist langjährige Referentin in den Lehrgängen zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“.



Kristin Koschani-Bongers

Kristin Koschani-Bongers ist Kunsthistorikerin, Historikerin (M.A.), Eventmanagerin und PR-Beraterin. Durch die Inspiration von Sternekoch Bernhard Diers ist sie seit 2000 selbstständig tätig als Coach, Trainerin u. a. für die Hotellerie und Gastronomie sowie Hochschuldozentin u. a. im Studiengang Tourismus und Hospitality. Ihr Motto lautet: „Nur wenn das Feuer in dir selbst brennt, kannst du es in anderen entzünden.“



Marcus Krietsch

Der Koch und Küchenmeister erhielt 2003 den Michelin-Stern als jüngster Sternekoch Deutschlands. Seine Spezialgebiete: Pâtisserie, Saucier, Poissonier. Er beschäftigt sich mit der Ablaufoptimierung in gastronomischen Betrieben, Personal- schulungen im Bereich Küche sowie der Beratung und Planung von Küchen und anderen gastronomischen Einrichtungen. Er ist selbstständiger Geschäftsführer des Restaurant Fuggerei in Schwäbisch Gmünd.



Uwe Ladwig

Der Küchenmeister und Konditor ist Geschäftsführer des F&B Support, einer Betriebsberatung für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie. Er ist Buchautor einer Schriftenreihe zum Küchenbetriebswirt und dem Buch „Der Weg zur einzigen profitablen Preispolitik für die Gastronomie“. Trainer für: Betriebswirtschaft, Kalkulation, Preispolitik, Speisekartendiagnose, Controlling, Budgetierung und Mitarbeitereinsatzplanung.



Ronny Loll

Der ausgebildete Koch und Betriebsleiter in der Systemgastronomie ist mittlerweile selbstständig als Produkt- und Rezeptentwickler, Trainer und Autor. Spezialgebiete sind Strukturierung und Optimierung der betrieblichen Abläufe sowie die Optimierung von Kennzahlen der Gastro-Küche. Zusätzlich ist er als Referent an der DEHOGA Akademie tätig.



Thomas Mattern

Der Küchenmeister und diätetisch geschulte Koch ist seit 2004 als Trainer in der beruflichen Aus- und Weiterbildung mit Schwerpunkt Berufsausbildung und berufliche Fortbildung im Gastgewerbe tätig. Als selbstständiger Trainer hat er u. a. Erfahrungen mit der Fortbildung zum Küchenmeister, Fachwirt im Gastgewerbe und der Ausbildung von Ausbildern. Bereits 2016 erweiterte Thomas Mattern sein Angebot um Online-Trainings und Trainings im Blended Learning Format und führt diese seitdem



Markus Michels

Seine langjährige Erfahrung in der Werbebranche gepaart mit der Leidenschaft für das Gastgewerbe und einer guten Prise Online-Affinität machen Markus Michels zum idealen Referenten für Online-Vermarktungsthemen. Online-Marketing und Social-Media-Marketing sind seine Themenfelder und damit ist er auch als Referent an der DEHOGA Akademie tätig.

Unsere Referent:innen

[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Udo Schneider

Udo Schneider ist Küchenmeister, diätetisch geschulter Koch nach DGE und seit 2004 an der Europäischen Akademie für Ayurveda in Birstein ausgebildeter Ayurveda-Koch, Ernährungs- und Gesundheitsberater. Berufliche Stationen waren unter anderem das Schloßhotel Kronberg sowie das Hotel Kempinski in Gravenbruch. Außerdem war er Küchenleiter der Eurest Deutschland GmbH in Eschborn sowie Küchen- und Betriebsleiter der DWD Casino GmbH Frankfurt.



Susanne Wagner

Susanne Wagner ist Diätassistentin, Diabetesassistentin VDD und Beraterin Darmgesundheit sowie Allergieberaterin für Lebensmittel. Zurzeit ist sie im Rehabilitationsbereich in Bad Nauheim beschäftigt.



Hubertus Schultz

Der Küchenmeister und Hotelbetriebswirt wurde 2020 zum Top Ausbilder des Jahres gekürt. Er ist seit fast 40 Jahren Koch aus Leidenschaft. Erste Adressen der Topgastronomie in ganz Europa prägten seine Fähigkeiten. 2007 eröffnete er das Schlosshotel Gedern inklusive Erlebniskochschule. Außerdem engagiert er sich u. a. für Slow Food, Euro Toques, Chaîne de Rôtisseurs und den Wetterauer Landgenuss.



Detlef Wolff

Detlef Wolff ist gelernter Großhandelskaufmann, Diplom-Pädagoge, Personal- und Führungskräfte-Trainer, Familientherapeut und Trauma-Pädagoge. Seit rund 20 Jahren arbeitet er freiberuflich als Dozent und Supervisor im sozialen Bereich. Drei Jahre lang leitete er einen kleinen gastronomischen Betrieb in Kiel.



VKD-Team Kommunikation

Das VKD-Team Kommunikation setzt sich aus Anna Häuser und Aina Keller zusammen. Anna Häuser arbeitet seit 2018 in der Pressestelle des VKD, als Content- und Kommunikationsmanagerin verfasst sie Artikel und Pressemitteilungen und betreut die Website sowie Social-Media-Kanäle des Verbands. Aina Keller war in der Vergangenheit bereits Pressereferentin und -sprecherin des VKD. Seit 2017 unterstützt sie das Team Kommunikation freiwillig bei allen Belangen und betreut die Köchennationalmannschaft. Gemeinsam kümmern sich beide auch um das VKD-Magazin in KÜCHE.



KÖCHE-SHOP

3 Kochmützen

- Vliesstoff
- mit VKD-Logo
- Größe regulierbar

10,- €

inkl. MwSt.,
zzgl. Versand



Bestellung: Tel. 069-63 000 60 oder E-Mail koeche@vkd.com



WIR TEILEN
DEINE LEIDENSCHAFT

plus

BEGRÜBUNGS-
GESCHENK:

Wir sind die größte
Gemeinschaft von Köchinnen
und Köchen in Deutschland.

WERDEN SIE MITGLIED

im VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS e.V.

VKD-Mitglieder profitieren von:



einem weltweiten Netzwerk an
Ideen und Austausch



Karriereberatung



arbeitsrechtlicher
Erstberatung



vergünstigter Teilnahme an VKD-Seminaren
und -Veranstaltungen



exklusiven Rabatten rund um Home und
Freizeit im „VKD-Vorteilsmenü“



Rabatten bei unseren Partnern und auf
Tickets zu Branchenmessen



der automatischen Mitgliedschaft in der
World Association of Chefs' Societies (WACS)



der Teilnahme an Berufswettbewerben
[Rudolf-Achenbach-Preis, deutsche
Jugendmeisterschaften]



VERBAND
DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.



Ausfüllen, abtrennen & abschicken:

Verband der Köche Deutschlands e. V.
Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt/Main
Fax 069/630 006 10, E-Mail: koeche@vkd.com

Ja, ich werde Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Ja, ich möchte den VKD-Newsletter erhalten

Name/Vorname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Geburtsdatum/Ort

TeL/Mobil

E-Mail

Ausbildung von/bis im Beruf

• MIT
NAMEN
UND
VKD-
LOGO



Fachliche Qualifikationen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Küchenmeister diätetisch geschulter Koch GV-geschulter Koch
 Pâtissier geschult nach AEVO Berufsschullehrer mit Kochausbildung

Zurzeit tätig in Hotellerie/Restaurant Gemeinschaftsverpflegung
 soziale Einrichtung/Krankenhaus selbstständig

Ich entscheide mich für folgende Mitgliedschaft und erhalte
zusätzlich monatlich kostenlos das VKD-Fachmagazin KÜCHE:
(zutreffendes bitte ankreuzen) Aufnahmegebühr: 10 Euro

Auszubildender 1. Jahr (30 Euro/Jahr)
 Auszubildender 2. Jahr (30 Euro/Jahr)
 Auszubildender 3. Jahr (30 Euro/Jahr)
 Ordentliches Mitglied (72 Euro/Jahr)
 Außerordentliches Mitglied (Jahresbetrag: 96 Euro)
 Firmenmitgliedschaft (nach Vereinbarung)

Datum/Unterschrift (bei Minderjährigen des gesetzlichen Vertreters)

Einzugsermächtigung ja nein

Mein Geldinstitut

IBAN/BIC

Name des Kontoinhabers/falls abweichend vom Antragssteller

Datum/Unterschrift* (bei Minderjährigen des gesetzlichen Vertreters)

Bankverbindung des VKD: IBAN: DE55 5004 0000 0589 4183 01
Commerzbank Frankfurt/Main BIC: COBADEFFXXX

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten unter Berücksichtigung der Datenschutz-Grundverordnung (EU-DSGVO) mittels EDV bearbeitet und gespeichert werden.
AUSTRITT: Der Austritt aus dem VKD ist nur zum Schluss eines Kalenderjahrs und erst nach Ablauf einer Kündigungsfrist von 3 Monaten möglich. Die Kündigung muss somit spätestens bis zum 30.9. eines Jahres mittels eingeschriebenem Brief mit Rückschein oder per Fax mit Rückbestätigung an die Verbandsgeschäftsstelle erfolgen.
Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.



KÖCHE-SHOP



Alle Preise
inkl. MwSt.
zzgl.
Versand

Bestellformular

| Vorname | Name | Mitgliedsnummer | | |
|-------------------------------------|-----------|-----------------|-------------|-------------|
| Straße | PLZ/Ort | | | |
| Telefon | E-Mail | | | |
| Artikel | Größe | Stück | Einzelpreis | Gesamtpreis |
| Aufnäher IKA-Logo (klein oder groß) | | | 9,00 | |
| Aufnäher VKD-Logo | | | 6,20 | |
| Aufnäher WACS-Logo | | | 15,00 | |
| VKD-Pin | | | 2,00 | |
| Meisternadeln | | | 4,00 | |
| Meisterpin | | | 4,00 | |
| Knöpfe mit VKD-Logo | | | 4,00 | |
| Kochmütze mit VKD-Logo | | | 4,00 | |
| Krawatte grün | | | 19,00 | |
| Krawattennadel goldener Kochlöffel | | | 14,80 | |
| Schlüsselanhänger Silberkoch | | | 32,00 | |
| IKA-Matchsack | | | 17,50 | |
| Hoodie Herren (XXL) | | | 35,00 | |
| Hoodie Damen (XL, XXL) | | | 35,00 | |
| Softshell Herren (XXL, 3XL) | | | 69,90 | |
| Softshell Damen (XL, XXL) | | | 69,90 | |
| | + Versand | | | |
| | | Gesamt | | |

Lieferanschrift (falls von Besteller-Anschrift abweichend)

| | |
|---------|---------|
| Vorname | Name |
| Straße | PLZ/Ort |

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Unsere Lieferungen erfolgen gegen Rechnung zzgl. Versand- und Bearbeitungskosten (in Deutschland 6,00 EUR). Versandkosten ins Ausland werden nach anfallenden Kosten berechnet. Alle Preise sind Endpreise (inkl. MwSt.). Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben die VKD-Artikel unser Eigentum. Bei personalisierten Artikeln oder Auslandslieferungen liefern wir nur gegen Vorauskasse. Bei Mängeln gelten die gesetzlichen Regelungen. Die Bestimmungen des Datenschutzes werden berücksichtigt. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Frankfurt am Main.

Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen mittels einer eindeutigen Erklärung widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung auf einem dauerhaften Datenträger. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs, wenn die Erklärung auf einem dauerhaften Datenträger (z.B. Telefax, E-Mail) erfolgt. Der Wiederruf ist zu richten an:

Verband der Köche Deutschlands e.V.
Steinlestr. 32, 60596 Frankfurt am Main
Fax: 069-63000610, E-Mail: koeche@vkd.com

Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren. Sie sind zur Zahlung von Wertersatz für die bis zum Widerruf erbrachte Dienstleistung verpflichtet, wenn Sie vor Abgabe Ihrer Vertragserklärung auf diese Rechtsfolge hingewiesen wurden und ausdrücklich zugestimmt haben, dass wir vor dem Ende der Widerrufsfrist mit der Ausführung der Gegenleistung beginnen. Besteht eine Verpflichtung zur Zahlung von Wertersatz, kann dies dazu führen, dass Sie die vertraglichen Zahlungsverpflichtungen für den Zeitraum bis zum Widerruf dennoch erfüllen müssen. Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beide Seiten auf Ihren ausdrücklichen Wunsch hin vollständig erfüllt ist, bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung, für uns mit deren Empfang.

Betroffenenrechte

Sie haben das Recht

- gemäß Art. 15 der Europäischen Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten zu verlangen. Insbesondere können Sie Auskunft über die Verarbeitungszwecke, die Kategorie der personenbezogenen Daten, die Kategorien von Empfängern, gegenüber denen Ihre Daten offengelegt wurden oder werden, die geplante Speicherdauer, das Bestehen eines Rechts auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung oder Widerspruch, das Bestehen eines Beschwerderechts, die Herkunft Ihrer Daten, sofern diese nicht bei uns erhoben wurden, sowie über das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und gegebenenfalls aussagekräftigen Informationen zu deren Einzelheiten zu verlangen;
- gemäß Art. 16 EU-DSGVO unverzüglich die Berichtigung unrichtiger oder Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen;
- gemäß Art. 17 EU-DSGVO die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit nicht die Verarbeitung zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist;

- gemäß Art. 18 EU-DSGVO die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen und wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie jedoch diese zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen oder Sie gemäß Art. 21 EU-DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung eingelegt haben;

- gemäß Art. 20 EU-DSGVO Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereit gestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format zu erhalten oder die Übermittlung an einen anderen Verantwortlichen zu verlangen;

- gemäß Art. 7 Abs. 3 EU-DSGVO Ihre einmal erteilte Einwilligung jederzeit gegenüber uns zu widerrufen. Dies hat zur Folge, dass wir die Datenverarbeitung, die auf dieser Einwilligung beruhte, für die Zukunft nicht mehr fortführen dürfen

und

- gemäß Art. 77 EU-DSGVO sich bei einer Aufsichtsbehörde zu beschweren. In der Regel können Sie sich hierfür an die Aufsichtsbehörde Ihres üblichen Aufenthaltsortes oder Arbeitsplatzes oder des Sitzes unseres Verbandes wenden.

Widerspruchsrecht

Sofern Ihre personenbezogenen Daten auf Grundlage von berechtigten Interessen gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. f EU-DSGVO verarbeitet werden, haben Sie das Recht, gemäß Art. 21 EU-DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten einzulegen, soweit dafür Gründe vorliegen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben oder sich der Widerspruch gegen

Direktwerbung richtet. Im letzteren Fall haben Sie ein generelles Widerspruchsrecht, das ohne Angabe einer besonderen Situation von uns umgesetzt wird.

Möchten Sie von Ihrem Widerrufs- oder Widerspruchsrecht Gebrauch machen, so genügt eine E-Mail an felizitas.laun@vkd.com

Hinweise zur Datenverarbeitung

Diese Datenschutzhinweise gelten für die Datenverarbeitung durch den Verband der Köche Deutschlands e.V. im Bereich der von diesem angebotenen Seminare.

Verantwortlicher: Laun, Felizitas
Steinlestr. 32; 60596 Frankfurt
E-Mail: felizitas.laun@vkd.com
Telefon: 069-630006 0
Telefax: 069-63000610

Ein Datenschutzbeauftragter ist aufgrund der Größe des Verbandes nicht zu bestellen.

Wenn Sie ein Seminar über den Verband der Köche Deutschlands buchen, werden grundsätzlich folgende Informationen erhoben:

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| - Vorname und Nachname | - E-Mail-Adresse |
| - vollständige Anschrift | - Mitglieds-Nummer |
| - Telefonnummer | - berufliche Stellung |
| - Faxnummer | |

Die Erhebung dieser Daten erfolgt,

- um Sie als Teilnehmer des Seminars identifizieren zu können
- zur weiteren Korrespondenz mit Ihnen
- zur Rechnungsstellung

Die Datenverarbeitung erfolgt auf Ihre Anfrage hin und ist nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b der Europäischen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) zu den genannten Zwecken für die angemessene Bearbeitung und ordnungsgemäße Durchführung der Seminare, sowie für die beidseitige Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen erforderlich.

Die von uns erhobenen Daten werden für die Dauer gesetzlicher Aufbewahrungsfristen gespeichert und danach gelöscht, es sei denn, dass Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. a DSGVO eingewilligt haben.

Eine Übermittlung Ihrer persönlichen Daten an Dritte zu anderen als den im Folgenden aufgeführten Zwecken findet nicht statt.

Soweit dies nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO für die Abwicklung der Seminarmeldung und die Durchführung der Seminare erforderlich ist, werden Ihre persönlichen Daten an Dritte weitergegeben. Hierzu gehört insbesondere die Weitergabe an Kooperationspartner und die Seminarleiter zum Zwecke Ihrer Identifizierung. Die weitergegebenen Daten dürfen von dem Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden.

Geschäftsbedingungen VKD für Seminare und Lehrgänge 2022

Weitere organisatorische Informationen zu den angebotenen Seminaren und Lehrgängen erhalten Sie beim Verband der Köche Deutschlands e. V.

Anmeldungen zu Veranstaltungen, die der VKD oder ein Kooperationspartner durchführt, sind direkt in schriftlicher Form oder per Fax an den

Verband der Köche Deutschlands e. V.
Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 63 00 06-18, Fax.: 069 / 63 00 06-10
Internet: www.vkd.com
E-Mail: koeche@vkd.com

zu richten. Die Anmeldung zum Seminar ist verbindlich. Die gesetzlichen Bestimmungen zu Rücktritt und Widerruf bleiben unberührt. Durch den Rücktritt oder Widerruf eintretende Schäden hat der Zurücktretende / Widerrufende nach den gesetzlichen Bestimmungen zu ersetzen. Hierunter fallen insbesondere diejenigen Schäden, die den weiteren Seminarteilnehmern durch eine eventuelle Absage entstehen. Darüber hinaus hat der Zurücktretende im Falle des Rücktritts die unten genannten Stornierungskosten zu tragen.

Eine Anmeldung über die Internetseite des VKD (unter Seminare/Events) ist möglich. Die Berücksichtigung der Anmeldungen erfolgt nach ihrem zeitlichen Eingang. Ihre Anmeldung gilt als angenommen, wenn wir nicht innerhalb von 14 Tagen die Ablehnung erklärt haben. Unabhängig davon erhalten Sie von uns oder dem Kooperationspartner des Seminars eine Anmeldebestätigung.

Ermäßigung auf die Seminarpreise entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Seminar.

Seminarzu- bzw. absage: Zwei bis drei Wochen vor Seminarbeginn erhalten Sie die Seminarzusage mit der Rechnung bzw. eine Absage. Sollten Sie bis 8 Tage vor Seminarbeginn noch keine Unterlagen/Absage vom VKD erhalten haben, melden Sie sich bitte dringend in der Geschäftsstelle.

Zahlung: Nach Erhalt der Rechnung zahlen Sie die Seminargebühr spätestens bis zum Vortag des ersten Seminartags auf unser Konto ein:
IBAN: DE82 5004 0000 0589 4183 00,
BIC: COBADEFFXXX

Lehrgangsgebühren (Rechnungserhalt mit Zulassung) sind vor Lehrgangsbeginn fällig.

Die angegebenen Preise sind Endpreise (inkl. MwSt. oder MwSt. befreit je nach Angabe). Unterkunftskosten sind nicht inbegriffen.

Stornierung von Seminaren: Die Stornierung bedarf der Textform. Bis 29 Tage vor Beginn des jeweiligen Seminars berechnen wir eine Verwaltungspauschale von 25 €. Danach fällt eine Ausfallgebühr an:

28 – 10 Tage vor Kursbeginn 50 %

ab 9 Tage vor Kursbeginn bzw. bei Nichtteilnahme ist die komplette Gebührensumme fällig; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig.

Die Stornogebühren entfallen, wenn Sie uns einen Ersatzteilnehmer schicken.

Stornierung von Lehrgängen: Storniert ein Teilnehmer den Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch DGE“, so fällt ab dem Zeitpunkt der schriftlichen Zulassung (ca. 4-5 Wochen vorher) eine Ausfallgebühr in Höhe der vollen Lehrgangsgebühren an. Soll stattdessen ein Ersatzteilnehmer benannt werden, so muss dieser die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen.

Berufskleidung wird nicht gestellt. Berufskleidung (und, falls angegeben, auch Handwerkszeug) ist zu allen fachpraktischen Seminaren mitzubringen. Werden die notwendige Kleidung oder die erforderlichen Gerätschaften nicht durch den Teilnehmer mitgeführt, so kann dieser keine Ansprüche gegen den VKD daraus herleiten, dass er an dem Seminar/Lehrgang nicht praktisch teilnehmen konnte.

Änderungen vorbehalten: Terminverschiebungen und Referentenwechsel können sich aus organisatorischen Gründen ergeben. Von den vorgegebenen Zielen und Inhalten der Seminare kann zu Gunsten einer ständigen Aktualisierung und damit einer höheren Qualität, aber auch ausgehend vom Kenntnisstand der Seminarteilnehmer vom Seminarleiter, abgewichen werden.

Haftung: Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigten Einrichtungen und Gegenstände des Veranstaltungsortes. Der/die Teilnehmer/in haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn/sie, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind.

Seminarausfall: Sollte ein Seminar (auch kurzfristig) aus wichtigem Grund, wie z. B. unzureichende Teilnehmerzahl oder plötzliche Erkrankung des Referenten, abgesagt werden müssen, sind wir zur Rückzahlung der vollen Seminargebühr verpflichtet. Weitergehende Ansprüche gegen den VKD können nicht geltend gemacht werden (z. B. bereits gebuchte Übernachtungen, Zugfahrten oder Flüge), auch nicht, wenn auf Grund höherer Gewalt das Seminar am Tag der Veranstaltung abgesagt werden muss, sofern der Ausfall nicht durch Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit durch VKD-An gestellte verursacht worden ist.

Kurzfristige Stornierungen von Seminaren aufgrund lokaler oder regionaler, aber auch bundesweiter Corona-Restriktionen sind möglich. In diesen Fällen werden die Seminargebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Erstattungsansprüche bestimmen sich nach den gesetzlichen Regelungen. Auf das Hygienekonzept für Präsenzseminare über den VKD wird ergänzend verwiesen.

Zusätzliches Angebot: Zu den Seminaren, die von den anderen Trägern durchgeführt werden, melden Sie sich bitte, wie angegeben, direkt bei den jeweiligen Organisationen an. Es gelten deren Teilnahmebedingungen.

Datenschutz: Die „[Hinweise zur Datenverarbeitung](#)“ finden Sie auf Seite 53. Jeder Teilnehmer erklärt sich mit der elektronischen Speicherung seiner Daten entsprechend der „Hinweise zur Datenverarbeitung“ einverstanden.

Salvatorische Klausel: Sollte eine der vorstehenden Regelungen unwirksam sein, betrifft dies die übrigen Regelungen nicht.



Impressum

Herausgeber: **Verband der Köche Deutschlands e. V.**
Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt am Main
Tel. 069 - 630006-0, Fax 069 - 630006-10
E-Mail: koeche@vkd.com, Internet www.vkd.com

Druck: Oing-Druck GmbH & Co. KG
Ramsdorfer Straße 14, 46354 Südlohn

Seminaranmeldung

[zum Inhaltsverzeichnis](#) 



Verband der Köche Deutschlands e. V.

Steinlestr. 32

60596 Frankfurt

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung per Post (im Fensterumschlag) oder per Fax (069-63 00 06 - 10) an uns zurück.

Sollten Sie Fragen zu Veranstaltungen haben – wir beantworten sie gern:
Tel: 069-63 00 06 - 0 oder - 18.

Seminar: _____

Seminartermin: _____

Name/Vorname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____ Mitglieds-Nr.: _____

Rechnungsanschrift (falls abweichend):

Name/Betrieb: _____ Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____ Firmenmitgliedschaft: ja nein

Funktion: Ungelernt Azubi Commis (stellv.) Küchenleiter Sonstiges: _____

Betrieb gehört zum Bereich: Gastronomie Hotel Klinik GV-Betrieb Catering Sonstiges: _____

Mit der Anmeldung zum Seminar erkennen Sie die ausgeschriebenen Geschäftsbedingungen (einschl. Stornierungsbedingungen), die Betroffenenrechte und Hinweise zur Datenverarbeitung auf Seite 57+58 des Karrierefahrplans an. Abweichende, erweiterte Stornierungsfirsten sind jeweils direkt beim jeweiligen Seminar aufgeführt.

Datum

Unterschrift

Vielen Dank für Ihre Anmeldung!

[Online anmelden!](#) 

