



für die gewerbliche Speisenzubereitung

Planung & Beratung & Training

Stefan Hartsch

Fort- und Weiterbildungen für die **Küche und Hauswirtschaft 2017**

"Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen."

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Übersicht der Fort- und Weiterbildungen für die Monate Januar bis Juni 2017

Gerne stehe ich Ihnen zu weiteren Auskünften jederzeit zur Verfügung.

Weitere Informationen auf : www.dafufood.de und www.mein-optimus.de

Freundliche Grüße

Ihr



AUTORISIERTER BERATER

Für das Förderprojekt "UnternehmensWert:Mensch"

Jede Weiterbildung ist auch als Inhouse-Schulung für Sie, Ihr Team, Ihre Gäste/Bewohner/Kunden erhältlich. Sprechen Sie mich gerne dazu an!

Die Schulungen finden im Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze statt.

Schulungsbeginn und Schulungsende entnehmen Sie bitte den genauen Seminarbeschreibungen.

Ab 30 Minuten vor dem jeweiligen Seminarbeginn stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

Kaffee, Tee und alkoholfreie Getränke sind enthalten.

Die angegebenen Preise sind zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%).

Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt! Melden Sie sich bzw. Ihre Mitarbeiter mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an.

Bitte verwenden Sie dazu die beigelegte Seminaranmeldung und senden Sie mir diese vollständig ausgefüllt zurück.

Jedliche von mir angebotenen Seminare können von einzelnen Mitarbeitern verschiedener Unternehmen sowie privaten Personen gebucht werden.



Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Zertifikat zur innerbetrieblichen Dokumentation, ein Handout sowie ein Fotoprotokoll der individuell gestalteten Flipcharts.

**Themen zu der gewerblichen Speisenzubereitung mit den aktuellen Workshops: Allergenmanagement und QM-Audits
Themen die BEWEGEN! Mitarbeiter Entfaltung: Potenzialanalysen erstellen; Teamkonflikte, Steigerung des Informationsflusses
Personal- und Schnittstellenmanagement, Führungskräfte Auf- und Ausbau, Auflösung von Engpässen in der Kommunikation
Aktuelles zu mir: Dozent bei der DAA Hannover in der Ausbildung von PDL und Heimleiter/in; Prozessberater UnternehmensWert:Mensch; Dozent für den LK Heidekreis „Arbeit durch Qualifizierung“; Berater für öffentliche und private Einrichtungen. Gerne gebe ich Ihnen meine Referenzen bekannt.**



für die gewerbliche Speisenzubereitung

Thema	Details	Termine	Dauer	Kosten
Qualität in der Küche: Organisations- und Produktionsprozesse effektiver Steuern! Inklusive Speiseplangestaltung	<ul style="list-style-type: none"> - Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern); aktuelles zu HACCP und LMIV - Speiseplanung unter Berücksichtigung der vorhandenen Geräte: - Was wird wann und wie gemacht? - Vorlagen der DGE Standards nutzen: - Was ist für meine Küche und Bewohner passend? - Zubereitungsverfahren und zeitnahe Fertigstellung der Speisen zur Ausgabe -> Reduzierung von Warmhaltezeiten - Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback 	18.01.2017 15.02.2017 28.03.2017 25.04.2017 10.05.2017 21.06.2017	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	<u>179,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u>
Bringen Sie Ihr Wissen auf den aktuellen Stand! Hygiene und HACCP in gewerblichen Küchen – mit Folgebelehrung nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung	<ul style="list-style-type: none"> - Warum Hygiene wichtig ist – Praktische Veranschaulichung die JEDEN erreichen - Gefahr erkannt – Gefahr gebannt – Welche Gefahren lauern wo? - Aktuelle Informationsplattformen im Internet - Die 4 (5) Spülfaktoren und deren Wirkungen? - Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen - Aktuelles zu EHEC; Norovirus und MRSA und weiteren aktuellen pathogenen Keimen - Vorstellung eines Hygiene-Audits - Folgebelehrung nach dem IFSG §42 und § 43 - Praktische Tipps für den Berufsalltag 	31.01.2017 22.02.2017 29.03.2017 06.04.2017 16.05.2017 08.06.2017	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	<u>125,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u>
Küchenhandbuch und Versorgungskonzept In dieser Fortbildung werden Ihnen Ihre hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in ihrer Wirkung und Bedeutung sichtbar und transparent, um sie im Rahmen von Veränderungsprozessen weiter entwickeln zu können.	Dieses Seminar unterstützt Ihre tägliche Arbeit und gibt Ihnen die notwendige Transparenz und Sicherheit im Umgang mit Ihren Leistungen und Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Inhaltspflichten und Nutzen für Ihre Einrichtung - Was ist enthalten und was wird tatsächlich gemacht? - Formulierungen mit Aussagekraft - Besprechung von Ergänzungen zu Sonderkostformen und Dokumentationspflichten - Erstellung von Verfahrensanweisungen und Risikoanalysen - Durchführung von Küchenvisiten/Audits und Aufnahme in Ihr Versorgungskonzept - Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback 	24.01.2017 28.02.2017 30.03.2017 19.04.2017 24.05.2017 20.06.2017	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	<u>179,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u>



für die gewerbliche Speisenzubereitung

<p>QM-Management: Ernährungsphysiologie, LMIV Allergenausweisung, Ernährung bei versch. Krankheitsbildern</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern); aktuelles zur LMIV mit Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen - Erläuterungen zu Lactose/Fructose-Unverträglichkeiten - Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern: - Rheuma, Durchfall-Magen-Galle, Marcumar-Patienten, Bluthochdruck, - Diabetes, Niereninsuffizienz - Wie bringe ich das neue Wissen in mein Team? - Verfahrensanleitung und Tipps aus der Praxis - Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback 	<p>25.01.2017 08.02.2017 08.03.2017 04.04.2017 04.05.2017 05.05.2017 07.06.2017 14.06.2017</p>	<p>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</p>	<p><u>229,00 €</u> <u>zzgl. 19%</u> <u>Mwst.</u></p>
--	--	--	---	--

Ausbildung zum Hygienebeauftragten - HACCP

<p>Ausbildung Zertifikatslehrgang „Hygienebeauftragter“ Gute Lebensmittelhygiene- praxis anhand von HACCP Kriterien</p>	<p>Hygienebeauftragte/r Lebensmittelhygiene HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 35 Unterrichtseinheiten a` 45 Minuten ➤ richtet sich an Leitungspersonal von Küchen, Hauswirtschaftsleitungen, Köche sowie Mitarbeiter/-innen, die mit der Etablierung und Überwachung von HACCP beauftragt sind ➤ Die Weiterbildung soll, neben der Vermittlung von Kenntnissen zur Etablierung und kontinuierlichen Überwachung eines HACCP-Konzepts, die Teilnehmer/-innen in die Lage versetzen, die eigenen Mitarbeiter/-innen jederzeit situationsbezogen instruieren zu können. ➤ Abschluss: Zertifikat der DAA Hannover, Fachbereich Gesundheit <p>Zusatzmodul aus „Train the Trainer“ Präsentation und Moderation <i>Dieses zusätzliche Ausbildungsmodul befähigt Sie, Ihr Team zielführend zu unterweisen, verschiedene Lernmethoden anzuwenden und methodisch sowie didaktisch auf unterschiedliche Typen einzugehen.</i> <i>Zeitansatz: 2 Unterrichtstage a` 5 Unterrichtseinheiten (45 Minuten) zzgl. Pausen. Termine nach Absprache innerhalb des o.g. Zeitraumes</i></p>	<p>Weitere Termine und Zeiten nach Absprache</p> <p>Gerne sende ich Ihnen weitere Informationen zu!</p>	<p>22.03. +23.03. 29.03. + 30.03.</p> <p>Termin Hygiene- begehung im Zeitraum vom 04.-15.04.2017</p> <p>Abschluss / Prüfungstag 19.04.2017</p> <p>Lehrgangs- gebühr: 1375 € zzgl. MwSt.</p> <p>Kosten Zusatz- modul: 595 € zzgl. MwSt.</p>
--	---	---	---



für die gewerbliche Speisenzubereitung

Anwort per email : info@dafufood.de
per Fax : 05146/987403
oder per Post an

Planung • Beratung • Training
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9 A
29323 Wietze

Seminaranmeldung

Seminartitel: _____

Datum: _____

Hiermit melde(n) ich mich/wir folgende(n) Mitarbeiter(in) zu o. g. Seminar unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an.

Teilnahmebedingungen:

Die Anmeldungen zur Veranstaltung werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs bei der o.g. Adresse berücksichtigt.
Zu der Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung.

Ca. 3 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn erhalten Sie die Rechnung.

Bei Rücktritt des Seminarteilnehmers ab dem fünften Tage vor der Veranstaltung ist der Veranstalter berechtigt, 50% der Teilnahmegebühr zu berechnen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist. Scheidet ein Teilnehmer im Laufe der Fort-/Weiterbildungsmaßnahme

aus, erfolgt keine - auch nicht anteilige - Rückerstattung der Gebühren. Der Veranstalter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Veranstalter nicht zu vertretende Umstände die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (Krankheit oder Verhinderung, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl etc.) Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): _____

Straße: _____

Funktion/Abteilung : _____

Telefon: _____

Name der Einrichtung: _____

PLZ: _____

Datum und Unterschrift / Stempel: _____

ggf. Vertretungsberechtigter des Unternehmens