

2024

Seminarplan

QUALIFIZIERUNGEN
LEHRGÄNGE
WORKSHOPS



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.

Qualifizierter Ausbildungsbetrieb



© VKD/Hilger



2024 - 2026

**Qualifizierter
Ausbildungsbetrieb**

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



DHA
DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

**GEH MIT UNS IN
FÜHRUNG!**

dha-akademie.de

TOP
FERNSCHULE
Award 2023
FernstudiumCheck.de

FOCUS
TOP
ANBIETER FÜR
WEITERBILDUNG
2023
ZEUGNISSE MIT
IN KOOPERATION MIT
FACT+FIELD

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe VKD-Familie,

„man lernt nie aus“ ist keine hohle Phrase, sondern ein wichtiges Credo für den Berufsalltag – auch in der Gastronomiebranche. Mit einer fundierten Ausbildung setzen junge Köchinnen und Köche den „Fuß in die Tür“ von Profiküchen. Wenn sie dann up-to-date bleiben und sowohl mit umfassendem Fachwissen als auch gezieltem Know-how aufwarten können, machen sie sich für ihre Arbeitgeber langfristig unverzichtbar. Neue Kompetenzen durch gezielte Weiterbildung festigen die Position im Unternehmen und ermöglichen zudem den Zugang zu neuen Aufgabenbereichen. Wir freuen uns, Ihnen im Jahr 2024 wieder ein umfangreiches Seminarprogramm anzubieten, mit dem Sie die nächste Stufe Ihrer Karriereleiter erklimmen können.

30 Referentinnen und Referenten, rund 70 unterschiedliche Seminarthemen und mehr als 150 Termine: Das Fort- und Weiterbildungsangebot des VKD im kommenden Jahr ist groß. Ein Schwerpunkt liegt diesmal auf dem Thema Gesundheit. Die Seminare „Natürlich zu einem starken Immunsystem“, „Antientzündliche Ernährung“ und „Fett ist nicht gleich Fett“ können dabei im digitalen Doppel gebucht werden mit je zwei Online-Einheiten: einer Theorie-Schulung und einem Kochkurs. Neu im Programm sind Seminare zu gängigen Ernährungsformen und deren Besonderheiten, cholesterinarmer Ernährung und entzündungshemmenden Speisen. All diese Kurse können im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/DGE angerechnet werden.

Im Bereich Küchenpraxis wird es gewohnt kulinarisch. Neben beliebten Klassikern wie dem Obst- und Gemüseschnitzen sowie zahlreichen Patisserie-Kursen, sind auch Neuheiten im Programm: Es gibt „Exquisites aus dem Ofen“ oder Tipps, um Vorspeisen als „kleine Schätze“ perfekt zu präsentieren und so Zusatzverkäufe zu generieren. Von Messerschärfen über Wasserfiltern bis hin zum Dampfgaren: Auch zahlreiche Themen rund um die Küchenausstattung sind Teil des neuen Seminarplans. In Schulungen „abseits vom Herd“ erhalten Teilnehmende außerdem Tipps zu erfolgreichem Mitarbeiter-Recruiting oder können ihre Soft Skills und Gesprächsstrategien verbessern. Außerdem gibt es in 2024 wieder zahlreiche Weiterbildungsangebote speziell für Ausbilderinnen und Ausbilder und – neu – die Möglichkeit, mit Mitgliedern der deutschen Köchenationalmannschaft zu kochen.

Die bunte Seminarvielfalt richtet sich an Köchinnen und Köche aller Karrierestufen – von Azubi bis Küchenchef:in. Blicken Sie gemeinsam mit uns über den kulinarischen Tellerrand und bauen Sie Ihr Netzwerk innerhalb der Branche aus und der VKD-Familie aus.

Viel Spaß und ein großartiges Seminarerlebnis wünscht Ihnen



Daniel Schade

Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e. V.



© VKD/Hilger



NEWSLETTER

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

Jetzt abonnieren



www.vkd.com/newsletter-anmeldung

Inhalt

	Seite	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
AUSBILDUNG													
Jugendcamps	7									X		X	
Anleitung und Führung von Mitarbeitenden – für Auszubildende Online	8	15.+17. 22.+24. 29.+31.	05.+07. 12.+14.										02.+04. 09.+11.
KÜCHENPRAXIS Gemüseschnitzen / Früchteschnitzen													
Früchte- und Gemüseschnitzen	11						24.-26.						
Gemüse- und Früchteschnittseminare von Meisterhand	11		05.-07.		08.-10.		03.-05.		05.-07.	02.-04.		04.-06.	
KÜCHENPRAXIS Klassische Küche, Trends und mehr													
Perfekte Vorspeisen – Zusatzverkauf leicht gemacht	12			04.									
Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes	12				17.-18.						09.-10.		
Zeitgemäße Küche: Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik	13				15.						29.		
Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller	14				24.					30.			
So kocht die Nationalmannschaft	14								X				
Vegane Küche: Kreativ und abwechslungsreich	15				24.						21.		
Vegan geschulter Koch (DHA) - Fernlehrgang	16				01.						01.		
Sushi, Tempura, Dim Sum, Asiatische Snacks und Dips	16				16.						28.		
Levante Küche – Die kreative, frische Küche des östlichen Mittelmeers	17					13.-14.				17.-18.			
Antientzündliche Ernährung Online	18		13.							17.			
Natürlich zu einem starken Immunsystem Online	18	23.							27.				
Fett ist nicht gleich Fett Online	19	16.				28.							
Bio-regional – angesagte Gaumenfreuden inszenieren	20				08.					23.			
Scharfe Messer schneiden besser	20	26.	16.	15.	26.	24.	21.	26.	30.	27.	25.	29.	
Ihre Küche effizient und modern strukturiert	21			05.						16.			
KÜCHENPRAXIS Patisserie													
Patisserie französisch: Kleintorten, Tartes, Desserts	22	11.-13.				21.-23.							
Schokolade-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken	22		26.-28.							16.-18.			
Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken	23	08.-10.		18.-20.		09.-11.			26.-28.		30.-01.		
Patisserie intensiv	23							01.-12.					
ZUSATZQUALIFIKATIONEN für Auszubildende / AEVO / KM													
Der Weg zur Ausbildereignungsprüfung Online	25						ab 10.				ab 14.		
VKD-Zertifikat Ausbildung Online	26			ab 18.									
Anleitung und Führung von Mitarbeitenden - Workshop für Ausbilder:innen Online	27			05.+ 07.+14.								09.+ 16.+23.	
Neue Prüfungen für Kochberuf und Fachkraft Küche Online	27			20.		16.							
Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (DHA)	28				01.				01.				01.
Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (IST)	28		01.						01.				
ZUSATZQUALIFIKATIONEN Ernährung und Diätetik													
Lehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE	29	15.01.-20.02.		ab 05.							14.10.-19.11.		
Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche/Köchinnen Online	31				15..17..22.. 24.+29.	06.+08.				18.-20.		19.-21.	
Gut ernährt im Alter und bei Demenz	31									13.-15.			
Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten Online	32			04.+05. 11.+12.		16.					10.	18.+19. 25.+26.	
Histamin und seine unterschiedlichen Gesichter Online	33		27.									04.	
Antientzündliche Ernährung Online	33		13.							17.			
Entzündungshemmende Speisen zubereiten Online	34			05.									
Natürlich zu einem starken Immunsystem Online	34	23.							27.				
Stoffwechselerkrankung Diabetes mellitus Online	35		29.								30.		
Ernährung bei Bluthochdruck Online	35			19.							15.		
Fett ist nicht gleich Fett Online	36	16.				28.							

Inhalt

	Seite	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
ZUSATZQUALIFIKATIONEN Ernährung und Diätetik													
Cholesterinarme Ernährung	36							11.					
Purinarme Ernährung	37				25.							14.	
Der gesunde Darm - unterschätztes Organ	37				16.								09.
Gängige Ernährungsformen und deren Besonderheiten	38				02.							15.	
Welcher Zusammenhang besteht zwischen Zivilisationskrankheiten und Ernährung	38				09.								03.
Positive Beeinflussung der Psyche durch unsere Ernährung Online	39			14.	08.					03.+24.			
ZUSATZQUALIFIKATIONEN Gemeinschaftsverpflegung / Küchentechnik													
Küche en vogue: aktuelle Trends großküchentauglich umsetzen	40										21.-23.		
Basis Vegan – Transgourmet Ursprung für die Gemeinschaftsverpflegung	40			05.			05.:25.						
Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren	41				10.-11.					25.-26.			
Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung	41						12.						
Qualitätsstandards der DGE – Umsetzung in allen Lebenswelten Online	42				23.		19.			12.	17.	27.	
Wasser in der Profiküche Online	43		27.							12.			
Rational Online erleben Online	44	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rational Live	44	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ZUSATZQUALIFIKATIONEN Betriebswirtschaft / Kalkulation / Existenzgründung / Rechtliches Wissen													
Kurze Online-Seminare für die Gastronomie Online	45	15.	05.	04.	15.	13.	10.	08.	05.	02.	07.	04.	04.
Kalkulation als Überlebensstrategie Online	45	22.					18.				22.		
Job im Ausland: Was ist zu beachten? Online	46			13.		15.							
Der Koch als erfolgreicher Existenzgründer	46	15.			15.					16.			
ZUSATZQUALIFIKATIONEN Interne und externe Kommunikation													
Erfolgreiches Recruiting im Gastgewerbe	47	08.		04.			03.			02.			
Gäste und Personal in der Gastronomie managen	47	09.					17.			03.			
Führung und Motivation für langjährige Führungskräfte	48											12.-13.	
Vom Mitarbeiter zum Vorgesetzten	48		22.										
Schlagfertigkeit – Intelligent kontern Online	49						13.						
Facebook und Instagram für die Gastronomie Online	49				15.						28.		
Social Media Workshop - Smartphone-Fotografie & Video	50			01.						13.			
Bestellformular Köcheshop	51												
ZUSATZQUALIFIKATIONEN Zertifikatslehrgänge													
F&B Manager (DHA) - Fernlehrgang	52		01.		01.		01.		01.		01.		01.
Verpflegungsbetriebswirt (DHA) - Fernlehrgang	53		01.				01.				01.		
Fachwirt im Gastgewerbe IHK (DHA) - Fernlehrgang	53		01.		01.		01.		01.		01.		01.
Fachwirt im Gastgewerbe IHK (IST) - Fernlehrgang	54		01.		01.				01.		01.		
Küchenleiter (IST) - Fernlehrgang	55	01.			01.			01.			01.		
Gastronomiebetriebswirt (IST) - Fernlehrgang	55	01.			01.			01.			01.		
Sonstiges													
Pressearbeit für Zweigvereine: Alle Medien im Blick behalten Online	57				15.						28.		
Inhouse-Schulungen - individuelle Konzepte	57												
Die Köchenationalmannschaft des VKD	58												
Unsere Referent:innen	59												
Beitrittserklärung VKD	62												
Betroffenenrechte, Hinweise zur Datenverarbeitung	63												
Geschäftsbedingungen VKD, Impressum	64												
Anmeldeformular	65												



Ausbildung

Jugendcamps

© VKD-Landesverband Mitteldeutschland



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:innen, die zielstrebig und begeisterungsfähig sind, Lernbereitschaft zeigen

Einzelheiten zu den jeweiligen **Jugendcamps 2024** können Auszubildende **direkt** bei den Landesverbänden erfragen:

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.

Landesverband Baden-Württemberg:

Stefan Jung
E-Mail: jung.trossingen@googlemail.com
Termin: Mitte November 2024

Landesverband Nord:

Holger Mootz
E-Mail: jugendwart-lvnord@web.de
www.koeche-nord.de
 Koeche Jugend Nord
2024: Tagesseminare (Termine auf Anfrage)

Landesverband Mitteldeutschland:

Sebastian Ehmke · Tel.: 0173-37 10 489
E-Mail: sebastian.ehmke@lvmd.cooking
Sebastian Zange · Tel.: 0173-26 069 918
E-Mail: sebastian.zange@lvmd.cooking
 Landesverband der Köche Mitteldeutschlands
 [lv_koeche_mitteldeutschland](https://www.instagram.com/lv_koeche_mitteldeutschland)
Homepage: www.lvmd.cooking
Termin: September 2024
(ausschließlich für Azubis aus Mitteldeutschland)

© VKD-Landesverband Baden-Württemberg



© VKD-Landesverband Hessen

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden – für Auszubildende



© VKD

Referent
Thomas Mattern

Termine

Modul 1: 02.12. & 04.12.2024
Modul 2: 09.12. & 11.12.2024
Modul 3: 15.01. & 17.01.2024; Jan. 2025
Modul 4: 22.01. & 24.01.2024; Jan. 2025
Modul 5: 29.01. & 31.01.2024; Frühjahr 2025
Modul 6: 05.02. & 07.02.2024; Frühjahr 2025
Modul 7: 12.02. & 14.02.2024; Frühjahr 2025

Online

Dauer

Pro Modul: 2 Termine à 4 UE;
jeweils Mo. + Mi. von 10:00 – 13:00 Uhr

Die Ausbildungsordnungen für die Berufe im Gastgewerbe von 2022 sehen „Anleitung und Führung von Mitarbeitenden“ als neuen Bestandteil der Berufsausbildung vor. Welche Anforderungen kommen bei diesem Themenschwerpunkt auf Azubis zu? Welches Wissen und welche Instrumente brauchen Auszubildende, um bereits in der Ausbildung „anzuleiten“ und zu „führen“ und wie können angehende Köch:innen dies im künftigen Arbeitsalltag gut umsetzen?

Zielgruppe dieser modularen Online-Schulung sind Auszubildende in den gastgewerblichen Berufen. Das Seminar ist eine Ergänzung zur betrieblichen Ausbildung und soll insbesondere kleinere und mittelgroße Betriebe dabei unterstützen, ihren Azubis die Lehrinhalte der neuen Ausbildungsordnungen zu vermitteln.

In dieser Online-Schulung lernen Auszubildende in der Gruppe, welche Anforderungen auf sie als Fachkraft zukommen können und wie sie diese im Arbeitsalltag erfolgreich „meistern“. Eine zentrale Rolle im Lernprozess spielt dabei der Austausch miteinander. Neben der Vermittlung der Inhalte liegt der Schwerpunkt der Weiterbildung darauf, unterschiedliche praxiserprobte Methoden einzusetzen. Darüber hinaus bietet die Schulung die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen und ein Netzwerk in der Branche aufzubauen.

Inhalte

Modul 1: Kommunikation und Feedback

- Grundlagen der Kommunikation
- Sender-Empfänger-Modell
- Feedback geben und einfordern

Modul 2: Unterschiedliche

Persönlichkeiten im Team

- Gruppen und Gruppenverhalten
- Persönlichkeiten im Team/Gruppen
- Akzeptanz von Diversity/Vielfalt

Modul 3: Mitarbeitende aufgabenbezogen anleiten und motivieren

- Teamentwicklungsphasen
- Führungsstile und situatives Führen
- Führen nach Zielen
- Motivation

Modul 4: Anerkennung und

Wertschätzung von Mitarbeitenden

- Lob und Anerkennung
- Gesprächsführung auf Augenhöhe – aktives Zuhören
- Fragezirkel - Fragetechniken für die Gesprächsführung
- unproduktive Gesprächsführung – Killerphrasen

Modul 5: Planung und Durchführung von Mitarbeitergesprächen

- Arten, Anlässe und Zeitpunkte
- rechtliche Bedingungen/Vorgaben
- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen
- Wahrnehmungseffekte und Beurteilungsfehler

Modul 6: Umgang mit Konflikten

- Konfliktarten und Konfliktursachen
- Handlungsstrategien im Konflikt
- Konfliktgespräch

Modul 7: Betriebliche Personalentwicklung

- Bedarfsanalyse von Personalentwicklungsmaßnahmen
- Auswahl von Maßnahmen der betrieblichen Personalentwicklung
- Betriebliche Unterweisung, Schulungen und Belehrungen

Seminarpreis je Modul

inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 112,50 €

Nicht-Mitglied: 125,00 €

Paketpreis aller 7 Module

inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 709,20 €

Nicht-Mitglied: 788,00 €

Je nach individuellem Bedarf wählen die Teilnehmenden aus den Themenbereichen aus. Das Seminar ist interaktiv gestaltet, Austausch und Gruppenarbeiten sind ein wichtiger Bestandteil. Jedes Modul schließt mit einem Kurztest und einer Teilnahmebescheinigung ab. Die Kursaufzeichnungen, Kursunterlagen sowie erstellten interaktiven Lerninhalte stehen auch nach der Schulung in der „Ausbilderbox“ zur Verfügung. So können Teilnehmende die Inhalte vertiefen und weiterhin im Austausch bleiben.



MEINE REISE. MEINE AUSBILDUNG. MEINE ZUKUNFT!

Fernweh? Werde Teil der *Mein Schiff* Crew und bewirb dich jetzt um einen Platz in unserem:

AUSBILDUNGSPROGRAMM ZUM KOCH w/m/d

Ob Newcomer oder Quereinsteigende - in Kooperation mit dem WIFI Tirol durchläufst du innerhalb von zwei Jahren alle Posten der Hotelküche, bereist gleichzeitig die schönsten Destinationen weltweit und sammelst deine ganz persönlichen #WorldClassMoments.



Bewirb dich jetzt bei sea chefs:

seachefs.com/ausbildung

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





Küchenpraxis

Früchte- und Gemüseschnitzen



© Habiger

Papaya, Mango oder Melone: Aus diesen und weiteren Früchten, aber auch Gemüse lernen Teilnehmende die Grundtechniken der Gemüse- und Früchteschnitzerei. Schritt für Schritt fertigen die Teilnehmenden 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
- Obstschnitzereien
- Papaya-/Mango-Schnitzereien
- Melonen-Schnitzereien

Referent

Joachim Habiger

Termin

24. – 26.06.2024
in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: 10.00 – 18.30 Uhr
2. Tag: 08.30 – 16.30 Uhr
3. Tag: 08.30 – 15.30 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

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 Schaustücks und Teller garnituren
- verschiedene Schnitzereien u. a. Rosen, Dahlien, Blätter, Pinguin, Sonnenblume, Schmetterlinge, Gurkenfrosch
- viele Anregungen zum Gestalten eigener Kunstwerke

3. Tag: Blütenspezialkurs

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

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

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

Referent

Arthur Felger

Termine

05.02. – 07.02.2024
08.04. – 10.04.2024
03.06. – 05.06.2024
05.08. – 07.08.2024
02.09. – 04.09.2024
04.11. – 06.11.2024
jeweils in Weißenfels

Seminare auch als 2-Tageskurs
(ersten 2 Tage) buchbar

Dauer

09.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	261,00 €
Mitglied Azubi:	232,00 €
Nicht-Mitglied:	290,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	261,00 €

Seminare als 2-Tageskurs

Mitglied:	189,00 €
Nicht-Mitglied:	210,00 €

Perfekte Vorspeisen – Zusatzverkauf leicht gemacht



© Pexels

Referent
Marcus Krietsch

Termin
04.03.2024
in Bad Überkingen

NEU

Dauer
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.
Mitglied: 212,93 €
Nicht-Mitglied: 319,93 €

Die „kleinen Schätze“ liegen im Trend und sind für viele Gäste die Motivation, mehrere Gänge zu bestellen. Die Teilnehmenden lernen, die kleinen feinen Gerichte perfekt zu planen, zu produzieren, zu lagern und perfekt zu präsentieren. Das fachpraktische Seminar vermittelt ihnen Ideen, wie sie das eigene Angebot kreativ optimieren, trendig ergänzen oder komplett neu ausrichten können. Mit einer attraktiven Palette an Vorspeisen machen

sie Gästen zusätzlichen Appetit und steigern durch verkaufsaktiven Service den Umsatz.

Inhalte

- Mousse, Dips, Dressings, Espumas
- beliebte Klassiker weiterentwickelt
- regionale Vorspeisenkreationen
- Praxis für à la carte und Buffet
- eine „Küchenhandschrift“ erarbeiten

Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes



© Unsplash

Sie zaubern ebenso kreativ wie rationell Genüsse für Augen und Gaumen: Gebäckvariationen von rustikal bis exquisit, von Fours über Gâteaux bis zu Tartes. Lehrreiche Einblicke in die Geheimnisse der Backkunst und neue Rezepte sind für die Teilnehmenden Ansporn für eigene Kreationen. So entstehen einzigartige süße Markenzeichen.

Inhalte

- Backen für Köchinnen und Köche: Massen-, Mürbe-, Blätter- und Hefeteige
- Fours-Variationen: von Klassikern bis zu trendigen Stückchen
- Gâteaux-Variationen: vom Kuchen bis zur edlen Mousse-Torte
- Tartes – Kuchen voller Raffinesse
- viel Ansporn für eigene Kreationen

Referent
Johannes Becker

Termine
17.04. – 18.04.2024
09.10. – 10.10.2024
jeweils in Bad Überkingen

NEU

Dauer
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.
Mitglied: 411,95 €
Nicht-Mitglied: 619,53 €

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



Referent
Markus Haxter

Termine
15.04.2024
29.10.2024
jeweils in Krefeld

Dauer
10.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
Mitglied: 261,00 €
Mitglied Azubi: 232,00 €
Nicht-Mitglied: 290,00 €
Nicht-Mitglied Azubi: 261,00 €

In diesem Seminar dreht sich alles um die zeitgemäße Küche mit optimaler Vorbereitung und Hygiene. Mit der Vakuumier-Sensor-Technik werden traditionelle Garmethoden mit moderner Technik und Kochprogrammen präsentiert.

Heute wird das Verfahren in zahlreichen Top-Gastronomien eingesetzt, um die jeweiligen Lebensmittel mit individueller Garzeit und aromaversiegelt zuzubereiten. Das Ergebnis überzeugt durch hervorragende Beschaffenheit und feinen Geschmack. Kombiniert mit hochwertigen Gewürzen und Ölen, entstehen geschmacksintensive, leicht umsetzbare und vielseitig verwendbare Gerichte. Die inhaltlichen Schwerpunkte richten sich nach den Wünschen der Teilnehmenden.

Inhalte

- Vorstellung der neuen Vakuum-Sensor-Technik
- Vakuum-Programme wie z. B. das Aromatisieren, Marinieren und Reinigen von Schalentieren
- die Sous-Vide-Technik (Haltbarkeit/Zeitersparnis/Flexibilität)
- Kombination Vakuum- und Niedertemperatur-Garen
- Zubereitung von Fisch, Fleisch, Gemüse
- Arbeiten mit iSi-Espumas
- Rapid Infusion, Nitro-Getränke
- Vermittlung der Kombinationsvielfalt auch mit heimischen Produkten
- Natur- und Bio-Gewürze sowie ausgefallene Gewürze



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



SMART GESPÜLT



CLEVER GEGART

HOBART
HÖCHSTLEISTUNGEN
AUS EINER HAND

Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller



© Sascha Walz

Der erste Eindruck zählt besonders und es lohnt sich, Gäste auch visuell zu verwöhnen – mit perfekt angerichteten Tellern, selbst bei vergleichsweise einfachen Gerichten, die dann umso besser munden. Nach diesem Praxis-Seminar können die Teilnehmenden die visuelle Kreativität in den Küchenalltag integrieren. 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 umsetzen
- effizient vorbereiten und auf Abruf servieren
- einfache Gerichte und Sterneküche trendig angerichtet
- garnieren mit Blüten, Kräutern, Gebäckteilen und Chips
- Beispiele für besonders attraktives Anrichten

Referent

Marcus Krietsch

Termine

24.04.2024
30.09.2024
jeweils in Bad Überkingen

Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.

Mitglied: 212,93 €
Nicht-Mitglied: 319,93 €

So kocht die Nationalmannschaft



© Transgourmet/Walz

Wenn Team Germany bei internationalen Wettbewerben für den VKD antritt, geht es zum einen natürlich um Mannschaftsgeist und Motivation. Zum anderen sind die kulinarische Vielfalt auf dem Teller, moderne Koch- und Anrichtetechniken sowie anspruchsvolle Garnituren ebenfalls Teil des Teamtrainings. In diesem Seminar können die Teilnehmenden nicht nur den Mannschaftsmitgliedern über die Schulter schauen, sondern aktiv mitgestalten, Techniken ausprobieren und einen eigenen Wettbewerbsteller kreieren.

Inhalte

- Mise-en-Place
- zeitgemäße Menügestaltung
- strukturierte Arbeitsablaufpläne
- vegan-vegetarische Tipps
- innovative Anrichtetechniken

Referent:in

Teammitglied der National- oder Jugendnationalmannschaft

Termin

Mo im September 2024
in der Region Berlin



Dauer

10.00 – 16.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 225,00 €
Nicht-Mitglied: 250,00 €

Mehr Infos zur Köche-
nationalmannschaft gibt es
auf Seite 58

Vegane Küche: Kreativ und abwechslungsreich



© Pixabay

Fit für den wachsenden veganen Trend: Die Nachfrage nach kreativen und abwechslungsreichen veganen Gerichten in der Gastronomie wächst spürbar. Doch bisher wird die vegane Kochkunst in der Kochausbildung nur geringfügig behandelt. Dabei kann vegan leben und kochen einfach, abwechslungsreich und bunt sein.

Das Seminar vermittelt, wie Köch:innen vegane Gerichte in die Speisekarte integrieren können, ohne einen Mehraufwand oder eine gesonderte Lagerhaltung zu generieren. Gewinn statt Verzicht, ist hier die Devise.

Ob Fleischalternativen oder raffinierte Gemüseküche: Den Schwerpunkt wählen die Teilnehmenden.

Inhalte

- Hintergrundwissen zur veganen Ernährung, Nachhaltigkeit
- Warenkunde
- Kalkulationsbeispiele
- Einkauf und Bezugsquellen
- Praxis: Gesund und nachhaltig kochen
- vegane Trends in der Restaurant und der GV
- Inspirationen – Haute Cuisine in der pflanzlichen Küche

Referent

Serkan Tunca

Termine

24.04.2024
21.10.2024
jeweils im Großraum München

Dauer

10.00 – 16.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied:	269,10 €
Mitglied Azubi:	239,20 €
Nicht-Mitglied:	299,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	269,10 €

AUSGEZEICHNET: GOUDA-ALTERNATIVE


Food-Service



100%
PFLANZLICH



Perfekt für die Heißanwendung –
mit Köchen entwickelt und getestet!



Hier geht's zu mehr
pflanzlichen Produkten.

Leckere Rezeptideen und weitere Infos findest du hier: www.milram-food-service.de

Vegan geschulter Koch (DHA) – Fernlehrgang



© Elena Veselova / Shutterstock

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 viertä-

giger 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 Gastromomen 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

Voraussetzung

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

Referent:innen

diverse

Termine

01.04.2024
01.10.2024

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
Nicht-Mitglied: 1.662,00 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA

Sushi, Tempura, Dim Sum, Asiatische Snacks und Dips



© Haxter

In diesem Seminar wird nach Osten geblickt: Die Teilnehmenden bereiten asiatisches Fingerfood, Snacks und deren Dips zu sowie Nudelgerichte mit vegetarischen Komponenten. Außerdem stellen sie traditionelles und modernes Sushi her und lernen 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

16.04.2024
28.10.2024
jeweils in Krefeld

Dauer

10.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 261,00 €
Mitglied Azubi: 232,00 €
Nicht-Mitglied: 290,00 €
Nicht-Mitglied Azubi: 261,00 €

Levante-Küche: Die kreative Küche des östlichen Mittelmeers



© Pexels

Referent
Ronny Loll

Termine
13.05. – 14.05.2024
17.09. – 18.09.2024
jeweils in Bad Überkingen

Dauer
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.
Mitglied: 411,95 €
Mitglied Azubi: 619,53 €

Die frische Levante-Küche ist in aller Munde, doch was macht sie so besonders? Sie besticht durch einen hohen Anteil an vegetarischen und veganen Gerichten, kombiniert mit unterschiedlichsten Kräuter- und Gewürzkompositionen. Nach den zwei Tagen intensiven Trainings können die Teilnehmenden den neuen Trend in ihren Küchenstil sinnvoll adaptieren und ihre Gäste mit neuen Kreationen begeistern. Zudem reduzieren sie ihren Wareneinsatz und erhalten wertvolle Tipps für die Kommunikation mit Gästen und wie sie die neue Zielgruppe ansprechen.

Inhalte

- Was ist Levante-Küche und was zeichnet sie aus?
- sinnvoller Einsatz des Trends in der eigenen Küche
- vegan und vegetarisch mit Hilfe der Levante-Küche
- richtiger Einsatz von Hülsenfrüchten und somit Kosten sparen
- Gewürzwelten des Orients richtig eingesetzt

Zur Übersicht
aller Seminare und
Online-Anmeldung



**NEUE PRODUKT-HIGHLIGHTS
IM HAFER-SORTIMENT**

frischli
100 % Pflanzlich

DE-ÖKO-001







www.frischli-greenguide.de · www.frischli-foodservice.de

Antientzündliche Ernährung



© Pexels

Anknüpfend an die theoretische Online-Schulung „Antientzündliche Ernährung“ (siehe S. 33) geht es in diesem Kochkurs darum, das Wissen über entzündungshemmende Lebensmittel, deren korrekte Lagerung und Verarbeitung sowie geschickte Mahlzeitenplanung in die Praxis umzusetzen.

Inhalte

- Lebensmittel ersetzen statt streichen
- vitaminschonende Zubereitung
- das richtige Fettsäureverhältnis beachten
- Entzündungshemmer geschickt und schmackhaft kombinieren

Referentin

Fabienne Forgács

Termine

13.02.2024
17.09.2024
Online-Kochkurs

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Natürlich zu einem starken Immunsystem



© Forgács

Anknüpfend an die Online-Schulung „Natürlich zu einem starken Immunsystem“ (siehe S. 34) 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

Referentin

Fabienne Forgács

Termine

23.01.2024
27.08.2024
Online-Kochkurs

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €
zzgl. notwendiger Lebensmittel

Hinweis

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

Fett ist nicht gleich Fett



© Pexels

Anknüpfend an die Online-Schulung „Fett ist nicht gleich Fett“ (siehe S. 36) 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.

Inhalte

- von heiß bis kalt für jede Gelegenheit das richtige Fett
- geschickte Kombinationen von gesättigten und ungesättigten Fetten
- Speisen durch hochwertige Öle ein gesundes (und geschmackliches) Plus verleihen
- Vorspeise, Hauptgang und Dessert als gesunde Fettquellen

Referentin

Fabienne Forgács

Termine

16.01.2024
28.05.2024
Online-Kochkurs

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €

Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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



Partner der IKA / Olympiade der Köche 2024



Stand: 11/2023

GOLD



SILBER



BRONZE



Bio-regional – angesagte Gaumenfreuden inszenieren



© Pixabay

Die Teilnehmenden erkennen die Chance durch den Einsatz regionaler und nachhaltiger Lebensmittel. Sie setzen neue Maßstäbe für ihre Qualitätsansprüche und nachhaltige Unternehmensausrichtung. Mit trendigen Ideen und kreativem Input bringen sie nicht nur frischen Wind in ihre bio-regionale Küche, sondern präsentieren sich agil, zeitgemäß und inspirierend. Ihre Gäste können sie mit modernen vegetarischen und veganen Kreationen begeistern und diese geschickt mit regionalen Produkten kombinieren.

Inhalte

- bio-regionaler Saisonkalender – Saisonwaren und regionale Bezugsmöglichkeiten
- Geschmacksproben und Bio-Produkte im Test
- Zubereitung und Präsentation von Bio-Gerichten: vegetarisch, vegan, mit Fleisch
- Küchenmerkmale – was ist beim Einsatz von Bio-Produkten zu beachten?
- Zubereitung und Präsentation von Bio-Nachspeisen: glutenfrei, lowcarb, vegan

Referentin
Carola Petrone

Termine

08.04.2024
23.09.2024
jeweils in Bad Überkingen



Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.

Mitglied: 212,93 €

Nicht-Mitglied: 319,93 €

Scharfe Messer schneiden besser



© A. Walker

Das Messer gehört zum wichtigsten Werkzeug in der Küche. Wie jedes andere Werkzeug verliert auch das Messer früher oder später an Schärfe. Im Schleifseminar vom Bundessieger Alexander Walker lernen Teilnehmende, wie sie ihre Messer richtig schärfen. Nach einem Theorieblock mit den wichtigsten Punkten zum Thema Schleifen und Abziehen folgt der praktische Teil. Hier werden unterschiedliche Schleifsteine und Stähle vorgestellt. Die Teilnehmenden lernen verschiedene Schleif- und Abziehtechniken und können dabei ihre mitgebrachten Messer auf Rasierschärfe schleifen. Nach dem Schleifkurs sind sie in der Lage, ihre Messer künftig eigenständig professionell zu schleifen.

Inhalte

- Wissenswertes zum Thema Schleifen
- Schleifsteine und Stähle
- verschiedene Schleif- und Abziehtechniken
- eigene Messer schärfen

Referent
Alexander Walker

Termine

26.01.2024
16.02.2024
15.03.2024
26.04.2024
24.05.2024
21.06.2024
26.07.2024
30.08.2024
27.09.2024
25.10.2024
29.11.2024
in Urbach

Dauer

14.00 – 17.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 80,10 €

Mitglied Azubi: 71,20 €

Nicht-Mitglied: 89,00 €

Nicht-Mitglied Azubi: 80,10 €

Ihre Küche effizient und modern strukturiert



Referent
Marcus Krietsch

Termine
05.03.2024
16.09.2024
jeweils in Bad Überkingen

Dauer
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.
Mitglied: 212,93 €
Nicht-Mitglied: 315,65 €

Um ihre Küchenabläufe effizienter zu strukturieren und auch mit weniger Personal eine Top-Qualität zu liefern, erhalten die Teilnehmenden neue Ideen und das notwendige Handwerkszeug. Sie erlernen, Produkte dann herzustellen, wenn sie die Zeit dazu haben und den Umgang mit modernen Bindemitteln bestmöglich auszunutzen. So sparen sie Zeit in der Vor- und Zubereitung der Gerichte und verhindern unnötigen Warenverlust.

Inhalte

- effektiver produzieren
- Personalressourcen effektiver nutzen
- Wareneinsatz erheblich verringern
- Nutzen von modernen Kochtechniken
- Umgang mit modernen Bindemitteln

Multi-Flex & ACS*

Frontcooking der Extraklasse

SCHOLL

*Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335.

Neutral-Modul

Bain-marie/Steamer

Wärmeplatte Ceran

Fritteuse

Pastakocher

Elektro-Grill „Single“

Elektro-Bräter

Induktionsgrill „Single“

Cerankochfeld 2 Kochstellen

Induktionskochfeld 2 Kochstellen

Induktionskochfeld 1 Kochstelle

Induktionswok

Multi4 Induktionskochfeld „GN“

Patentiertes Aircleaning System (ACS)

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG · Telefon: +49(0)2661 9868-0 · www.scholl-gastro.de · info@scholl-gastro.de

Pâtisserie französisch: Kleintorten, Tartes, Desserts



© Habiger

Spezialitäten der französischen Pâtisserie stehen bei diesem Seminar im Mittelpunkt. Teilnehmende backen Kleintorten für vier, sechs oder acht Personen und dekorieren sie ansprechend. Außerdem stellen sie Desserts in Terrinenform oder im Glas als geschmackliche und optische Highlights her. Die Zusammenstellung verschiedener Komponenten, ob fruchtig oder schokoladig, ist ebenso Thema wie das Überziehen, Sprühen und Ausdekoriere der Torten, Tartes oder Desserts. Aus den erlernten Rezepturen können Teilnehmende aufbauen und weitere eigene Kreationen entwickeln.

Inhalte

- Herstellung von Biskuit und Massen
- Füllungen: Mousse-Schokolade, Früchte, Cremes
- Einsetzen und Fertigstellen von Torten, Desserts und Tartes
- Macarons
- Pralines
- Herstellen von Dekoren
- Verschiedene Übergüsse, Glasuren
- Individuelles Ausgestalten der fertigen Produkte

Inklusive umfangreichem Rezepturenheft für die Praxis.

Referent

Joachim Habiger

Termine

11. – 13.01.2024
21. – 23.05.2024
jeweils in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: 10.00 – 18.30 Uhr
2. Tag: 08.30 – 16.30 Uhr
3. Tag: 08.30 – 15.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

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

Die Kurse „Petits fours“, „Tortendekoration (englischer Stil)“, „Vegan Backen“ und „Marzipan modellieren“ sind über unsere Homepage www.vkd.com/Seminare buchbar.

Schokolade-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken



© Habiger

Schokolade gießen und schneiden, Schaustück-Aufbau und individuelles Gestalten: Alle grundlegenden Techniken im Umgang mit Schokolade sind Inhalt dieses Seminars. Teilnehmende lernen, effektvolle Dekore und Schoko-Schaustücke als besonderen Blickfang herzustellen.

Inhalte

- Gießen, Schneiden und Biegen von Schokoladenteilen
- mit Gießformen und Hilfsmitteln arbeiten
- Modellerschokolade herstellen und damit arbeiten
- Herstellung einer Gelatineform
- Effekte mit Schokoladenfarben
- Sprühen von Schokolade
- Kakaomalerei
- Schaustück-Aufbau
- individuelles Gestalten

Referent

Joachim Habiger

Termine

26. – 28.02.2024
16. – 18.09.2024
jeweils in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: 10.00 – 18.30 Uhr
2. Tag: 08.30 – 16.30 Uhr
3. Tag: 08.30 – 15.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

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

Die Kurse „Schokolade – Fortgeschrittene: Schaustücke, Techniken“, und „Pralinen“ sind über unsere Homepage www.vkd.com/seminare buchbar.

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

Die Kurse „Zucker – Fortgeschrittene: Schaustücke, Techniken“ und „Airbrush trifft Gelatinezucker“ sind über unsere Homepage www.vkd.com buchbar.



Referent

Joachim Habiger

Termine

08.01. – 10.01.2024
18.03. – 20.03.2024
09.05. – 11.05.2024
26.08. – 28.08.2024
30.10. – 01.11.2024
jeweils in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: 10.00 – 18.30 Uhr
2. Tag: 08.30 – 16.30 Uhr
3. Tag: 08.30 – 15.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

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

Pâtisserie intensiv



© Habiger

In elf Tagen fit für die Pâtisserie. Dieser „Crash-Kurs“ 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 – ermöglicht 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
- Ausdekoriieren von Torten, Tartes und Desserts
- Anrichten und Präsentieren von Desserts

Das Mittagessen ist bei diesem Kurs inklusive.

Referent

Joachim Habiger

Termin

01.07. – 06.07.2024 und
08.07. – 12.07.2024 (11 Tage)
in Fellbach (bei Stuttgart)

Dauer

1. Tag: 10.00 – 18.30 Uhr
2. Tag: 08.30 – 16.30 Uhr
3. Tag: 08.30 – 15.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	1.665,00 €
Nicht-Mitglied:	1.850,00 €

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:in geschickt wird.



Zusatzqualifikationen

Der Weg zur Ausbildereignungsprüfung - speziell für das Gastgewerbe

© VKD/Hilger



Referent
Thomas Mattern

Termine

10.06.2024 – 24.07.2024 **vormittags**
(4 UE, inkl. 15 Min Pause)
14.10.2024 – 27.11.2024 **abends**
(4 UE, inkl. 15 Min Pause)
alle Online (100 % Live)

Bitte melden Sie sich individuell bei Ihrer zuständigen IHK vor Ort direkt zum gewünschten Prüfungstermin an.

Dauer

14 Vormittage:

jeweils Mo. + Mi. von 10.00 – 13.00 Uhr

14 Abende:

jeweils Di. + Do. von 18.00 – 21.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 478,80 €

Nicht-Mitglied: 532,00 €

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

Anmerkung

Gemäß Prüfungsordnung bestehen keine speziellen Zulassungsvoraussetzungen.

Ausbilden kann und darf nicht jede:r. Um den Köchennachwuchs nach der Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO) auszubilden, müssen Köchinnen und Köche die Ausbildereignungsprüfung ablegen. 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. Die Online-Schulung – speziell für Köchinnen, Köche und Gastronomieberufe – orientiert sich an der bundesweit gültigen Ausbildereignungsverordnung und dient der Vorbereitung auf die AEVO-Prüfung.

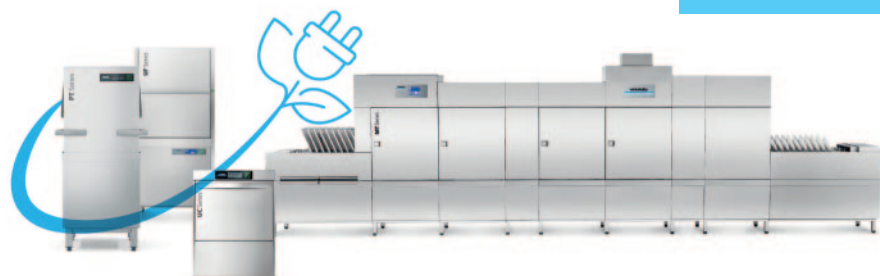
Neben den allgemeinen Inhalten der Ausbildereignungsverordnung geht der Referent Thomas Mattern auch beispielhaft auf die neuen Ausbildungsordnungen Koch/Köchin und Fachkraft Küche sowie

die Umsetzungshilfen von 2022 ein. Die Vorteile dieser Online-Schulung: Durch den virtuellen Klassenraum mit Sprach- und Videokonferenz in Echtzeitübertragung können sich die Teilnehmenden 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



winterhalter®



www.winterhalter.de/energiesparend

ENERGIESPAREND SPÜLEN

Moderne Spültechnik schont die Umwelt und spart bei jedem Spülgang bares Geld. Winterhalter zeigt, welche technischen Features Betriebskosten reduzieren, wann sich die Anschaffung einer neuen Spülmaschine lohnt und wie mit einfach umzusetzenden Maßnahmen die Energiekosten in der Spülküche gesenkt werden können.

VKD-Zertifikat Ausbildung - Upgrade für eine zeitgemäße Ausbildung



© VKD

Referenten
Konrad Hurter
Thomas Mattern

Termine
18.03.2024 – 17.04.2024
jeweils Mo. + Mi. von 17.00 – 18.30 Uhr
Online

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

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
Mitglied:
- alle 5 Module 297,50 €
Nicht-Mitglied:
- alle 5 Module 380,80 €

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

Methodisch fit sein und den Erfolg ihrer Azubis wesentlich beeinflussen: In dieser Online-Schulung lernen die Teilnehmenden, wie sie die betriebliche Ausbildung strukturiert planen und im Alltagsgeschäft stressfreier umsetzen – anhand der neuen Ausbildungsordnungen für das Gastgewerbe von 2022 und den Umsetzungshilfen zur Ausbildung.

Das Seminar richtet sich an Köch:innen, die im Betrieb mit der Ausbildung von Auszubildenden betreut sind, ebenso wie an Ausbilder:innen, die ihr Wissen auffrischen und neue Aspekte dazulernen wollen. In dieser 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

- vom Ausbildungsrahmenplan zum betrieblichen Ausbildungsplan
- Umsetzungshilfen für die betriebliche Ausbildung
- Einführung von Auszubildenden
- Ausbildungsnachweis und Lernstandkontrollen

Modul 2: Grundlagen der Kommunikation

- Sender-Empfänger-Modell
- Feedback geben und einfordern
- Fragetechniken für die Gesprächsführung
- Akzeptanz von Diversity/Vielfalt

Modul 3: Umgang mit Konflikten

- Konflikte wahrnehmen
- Handlungsstrategien in Konflikten
- Konfliktgespräch

Modul 4: Methoden/Didaktik

- betriebliche Lernziele definieren
- didaktische Prinzipien beachten
- handlungsorientierte Methoden der Berufsausbildung in der Küche
- Lernerfolgskontrollen

Modul 5: Digitalisierung

- Eignung und Einsatz digitaler Medien
- Bewertung von Informationen und deren Herkunft
- Chancen und Risiken von selbstgesteuertem Lernen
- digitale Lerninhalte am Beispiel „Ausbilderbox“

Zur Übersicht
aller Seminare und
Online-Anmeldung 

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden – Workshop für Ausbilder:innen

© VKD / Hilger



Die Ausbildungsordnungen für die Berufe im Gastgewerbe von 2022 sehen „Anleitung und Führung von Mitarbeitenden“ als neuen Bestandteil der Berufsausbildung vor. Welche konkreten Inhalte kommen damit auf Ausbilder:innen zu und wie können sie diese in den Ausbildungsalltag integrieren? Genau darum geht es in dieser Online-Schulung.

Die Weiterbildung richtet sich an Auszubildende, Ausbilder:innen und Personalverantwortliche im Gastgewerbe, die ihr Wissen auffrischen und neue Kenntnisse insbesondere mit Blick auf die aktuellen Anforderungen der neuen Ausbildungsordnungen erwerben wollen. In dieser Online-Schulung erarbeiten die Teilnehmenden in der Gruppe, welche neuen Inhalte auf sie zukommen und tauschen

sich darüber aus, wie diese in der Ausbildungspraxis gut umgesetzt werden können. Neben den Inhalten liegt der Schwerpunkt im Kurs darauf, wie der Lehrstoff anschaulich vermittelt werden kann und welche externe und digitale Unterstützung möglich ist.

Inhalte

Erarbeitung der Ausbildungsinhalte

- Inhalte laut Ausbildungsrahmenplan und den Umsetzungshilfen
- Abgleich mit Rahmenlehrplan
- Beschreibung und Erläuterung der konkreten Ausbildungsinhalte
- Auswahl und Zuordnung für die betriebliche Ausbildung

Methodisch-didaktisches Vorgehen für die Ausbildung

- handlungsorientierte Methoden
- Moderation von Workshops
- Schulungen und Unterweisungen
- digitale Lernmethoden
- Beachtung didaktischer Prinzipien

Erarbeitung eines Ausbildungsplanes

- Festlegen von Feinlernzielen
- zeitlich logische Gliederung der Ausbildung
- Zuordnung der methodischen Umsetzung
- Lern- und Lehrmittel

Referent

Thomas Matttern

Termine

05.03.2024
07.03.2024
14.03.2024
jeweils Di. + Do. von 18.00 – 21.00

09.11.2024
16.11.2024
23.11.2024
jeweils Sa. von 10.00-13.00

Online

Dauer

3 Termine á 3 Stunden (4UE) = 12 UE
Online

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 170,10 €
Nicht-Mitglied: 189,00 €

Neue Prüfungen für Kochberuf und Fachkraft Küche

© VKD



Mit den neuen Ausbildungsberufen und Rahmenplänen gilt auch die neue Prüfungsverordnung seit dem 1. August 2022. Die Prüfungsverordnungen haben sich stark verändert und es gibt viele neuen Punkte zu beachten.

- Welche wesentlichen Veränderungen bei den Prüfungen/Verordnungen gibt es?
- Welche Prüfungsinstrumente nach BIBB HA 158 sind vorgesehen?
- Zwischenprüfung, GAP1 oder GAP2 – was versteht man darunter?

- Was gilt speziell bei der Fachkraft Küche oder den Köch:innen zu beachten?
- Wie bereiten Sie Ihre Auszubildenden am besten auf die Prüfung vor?
- Woraus setzt sich der neue Warenkorb zusammen? Was sind die Pflicht- und Wahlbestandteile des Warenkorbs?

Dieses Online-Seminar hilft Kenntnisse zu den Änderungen der Prüfungsordnung zu erlangen und sie erhalten den Input eines langjährigen Prüfungsmitgliedes der IHK.

Inhalte

Änderungen bei den Prüfungen Koch/Köchin und Fachkraft Küche

- Zwischenprüfung oder Gestreckte Abschlussprüfungen bei Fachkraft Küche bzw. Koch/Köchin
- Welche bundeseinheitliche Zusatzqualifikation ist möglich?
- Rückfalloption/Durchlässigkeit bei Nichtbestehen der dreijährigen Berufe
- Ablauf der neuen Prüfungen

Ablauf praktische Prüfung

- Warenkorb
- Arbeitsablaufplan
- Arbeitsaufgabe
- Fachgespräch
- Bewertung

Referent

Heiko Becker

Termine

20.03.2024
16.05.2024
Online

Dauer

jeweils 18.00 – 19.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 53,00 €
Nicht-Mitglied: 79,00 €

Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (DHA)



© Unsplash

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

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



inklusive AdA
Vorbereitungsunterlagen

Referent:innen

diverse

Termine

01.04.2024
01.08.2024
01.12.2024

Weitere Starttermine
sind nach individueller
Absprache möglich.

Dauer

22 Monate

Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 20 Studienbriefen und 15 Präsenztagen in Köln, die auf 4-5 Blöcke verteilt werden können, ergänzende Online-Schulungen, Onlinetests und 9 Fallstudien.

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 3.880,80 €
zzgl. Prüfungsgebühr der IHK
Nicht-Mitglied: 4.312,00 €
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
- Lebensmittelkunde
- Grundlagen und Trends der Ernährung
- Allergenmanagement und LMIV
- Kundenorientierung in der Gastronomie

Inklusive

- Ausbilderzeugungsunterlagen
- Maßgeschneiderte Prüfungsvorbereitung mit individueller Stärken – Schwächen – Analyse
- Zertifikat „Ernährungsberater“
- kostenloser Zugang zur Online-Kochschule „Vegan Masterclass“



Bildung,
die bewegt

Referent:innen

diverse

Termine

Februar 2024
August 2024

Dauer

20 Monate

Staatlich geprüfter und zugelassener Fernlehrgang inkl. 19 Studienbriefen, 2 Präsenzphasen (1 x 2 und 1 x 5 Tage), prüfungsvorbereitenden Online-Tutorien und Online-Vorlesungen

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:
inkl. gedruckter Studienhefte 3.204,00 €
reines Online-Studium 3.060,00 €
Nicht-Mitglied:
inkl. gedruckter Studienhefte 3.560,00 €
reines Online-Studium 3.400,00 €

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



© Pixabay

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 „fade 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.



Sponsoren des VKD

Verband der Köche Deutschlands e. V.

www.vkd.com

Premium-Sponsor



Platin-Sponsor



Gold-Sponsoren



Silber-Sponsoren



Unterstützer



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 ernährungsmitbedingter 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:

09.01. – 13.01.2024

Hauptlehrgang:

15.01. – 20.02.2024

Vorbereitungslehrgang:

08.10. – 12.10.2024

Hauptlehrgang:

14.10. – 19.11.2024

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 525,00 €

Preis für Mitglieder 500,00 €

Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“

Vollzeit 2.397,00 €

Lehrgangsgebühren inkl. Lebensmittelkosten und Prüfungsgebühren

Preis für Mitglieder 2.307,00 €

zzgl. Verpflegungskosten

Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ - Theorie im Online-Format



© VKD

und vor allem der Fachpraxis gewidmet. Nach Bestehen aller Teil-Prüfungen wird der Lehrgang mit dem Titel „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ abgeschlossen.

Inhalte

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

Termine

Hauptlehrgang

05.03. – 08.05.2024 (20 x 3 UE) +

21.05. – 10.07.2024 (16 x 2 UE) Online

immer Di. und Mi. ab 17.00 Uhr

11.07. – 26.07.2024

Präsenz (Vollzeit),
inkl. Prüfungen
in Butzbach

Dauer

92 UE Online + 10 Einsendeaufgaben

110 UE Präsenz

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 2.307,00 €

Nicht-Mitglied: 2.397,00 €

Inkl. Lebensmittelkosten und Prüfungsgebühren, zzgl. Unterkunfts- und Verpflegungskosten.

Eine Variante für Ihre diätetische Weiterbildung ist der Lehrgang, bei dem Sie über 18 Wochen Teilzeitunterricht (Online) und 13 Tage Präsenzunterricht (inklusive Prüfung) zum diätetisch geschulten Koch/DGE ausgebildet werden. Der Online-Unterricht umfasst den Großteil des theoretischen Unterrichts. Es werden umfangreiche Kenntnisse in den Fächern Medizinische Grundlagen, Ernährungslehre, Diätetik, Nährwertberechnungen sowie Lebensmittelkunde vermittelt. Zehnmal ist eine Einsendeaufgabe zu erbringen. Der Präsenzteil wird der Wiederholung

Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche/Köchinnen



© Unsplash

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

- Update Ernährungslehre
- 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)

Referent:innen

diverse

Termine

15.04. + 17.04. + 22.04. + 24.04. + 29.04. + 06.05. + 08.05.2024

Online

18.09. – 20.09.2024 in Bad Nauheim

19.11. – 21.11.2024 in Villingen

Dauer

Online: jeweils 16.30 – 18.30 Uhr

Präsenz: 1. Tag: 11.00 – 17.00 Uhr

2. Tag: 09.00 – 16.00 Uhr

3. Tag: 09.00 – 13.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

Online: Mitglied: 360,00 €

Nicht-Mitglied: 400,00 €

Präsenz: Mitglied: 436,50 €

Nicht-Mitglied: 485,00 €

Hinweis

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

Gut ernährt im Alter und bei Demenz



© Pixabay

für die Kochpraxis und verschiedene Darreichungsformen. Zielgruppe dieser Fortbildung sind Köch:innen, Küchenfachkräfte, Pflegefachkräfte und Personen, die Hochbetagte und Demenzkranke begleiten.

Inhalte

- Anforderungen an die Ernährung für Senior:innen und Hochbetagte
- Besonderheiten bei Schluckstörungen, Untergewicht, Demenz
- Küchenpraxis: Gerichte und Zubereitungen für Senioren
- Smoothfood: Tricks für pürierte und passierte Kost
- Hilfsmittel wie z. B. Spezialgeschirr
- verschiedene Kostformen und praktische Umsetzung

Referenten

Herbert Thill

Hans-Helmut Martin

Termin

13.09. – 15.09.2024

Edertal

NEU

Dauer

Freitag 12.30 Uhr – Sonntag 14.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

395,00 €

Anmeldung

UGB Deutschland
Sandusweg 3, 35435 Wettenberg
Tel.: 0641 / 80 89 60
E-Mail: info@ugb.de

Mehr Info:

www.ugb.de/seminare/fortbildungen/ernaehrung-alter-demenz

Wer für alte Menschen kocht, weiß, wie herausfordernd das Thema Essen sein kann. Das Riech- und Schmeckvermögen leidet, das Kauen fällt schwer und die Lust am Essen schwindet. Schnell schleicht sich eine unzureichende Nährstoffzufuhr ein, insbesondere bei Demenzkranken. Die Teilnehmenden erfahren, was sich im Alter physiologisch verändert und wie dennoch eine gute Nährstoffversorgung gelingt.

In der Lehrküche gibt der auf die Altenheimverpflegung spezialisierte Küchenmeister Herbert Thill wichtige Hinweise

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Modul 2



© Pixabay

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.

Inhalte

Modul 1: Lebensmittelallergien

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

Modul 2: Laktoseintoleranz oder Kuhmilchproteinallergie

- 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
- Abgrenzung Weizenallergie
- jeweils mit Küchen- und Praxistipps
- Umsetzung und Herausforderung im Küchenalltag

Referentin

Susanne Wagner

Termine

Präsenz:
16.05.2024
10.10.2024
jeweils in Bad Nauheim (Modul 1-4)

Module jeweils Online:

	A	B
Modul 1:	04.03.2024	18.11.2024
Modul 2:	05.03.2024	19.11.2024
Modul 3:	11.03.2024	25.11.2024
Modul 4:	12.03.2024	26.11.2024

Dauer

Präsenz: 9.30 Uhr bis 17.00 Uhr
(Modul 1 – 4)
Online: 17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit

Präsenz oder 4 Module als Kombi:
Mitglied: 179,90 €
Mitglied Azubi: 159,20 €
Nicht-Mitglied: 199,00 €
Nicht-Mitglied Azubi: 179,10 €
zzgl. einer Tagungspauschale von 40 € beim Präsenzseminar

Einzelnes Modul

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Die Kurse „Weizensensitivität versus Weizenallergie“ ist über unsere Homepage www.vkd.com/seminare buchbar.



Hinweis

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

Modul 1



Modul 3



© Pixabay

Modul 4



Histamin und seine unterschiedlichen Gesichter



© Pixabay

Referentin
Susanne Wagner

Termine
27.02.2024
04.11.2024
Online

Dauer
17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Der Kurs „Reizdarm - ein neuromodisches Hirngespinnst?“ ist über unsere Homepage www.vkd.com/seminare buchbar.

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

Antientzündliche Ernährung



© Forgács

allenfalls stille Entzündungen, die oft unentdeckt bleiben, haben ein ernst zu nehmendes Krankheitsgeschehen zur Folge. In dieser Online-Schulung lernen die Teilnehmenden den nicht zu unterschätzenden Einfluss der Ernährung auf Entzündungen kennen und bekommen die Basics einer entzündungshemmenden Ernährung mit auf den Weg.

Inhalte

- Definition und Entstehung von Entzündungen
- Überblick über die entzündlichen Erkrankungen
- Welche Ernährungsweise fördert Entzündungen?
- die wichtigsten entzündungshemmenden Inhaltsstoffe und wo sie vorkommen
- richtige Zusammenstellung der Ernährung zur Vorbeugung und Bekämpfung von Entzündungen
- Neues aus der Wissenschaft/Erfolgsgeschichten

Referentin
Fabienne Forgács

Termine
13.02.2024
17.09.2024
Online

Dauer
15.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Eine Entzündung ist ein Reparaturprozess des Körpers, beispielsweise bei einer Verletzung, dem Eindringen von Keimen oder extremen Temperaturen. Zu den chronisch-entzündlichen Erkrankungen, die weit verbreitet sind, zählen Rheuma, Magen-Darm-Beschwerden, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Allergien. Vor



Entzündungshemmende Speisen zubereiten



© Pexels

Eine klassische Entzündung ist eine meist vorübergehende Immunantwort des Körpers. Stille Entzündungen sind langanhaltende Reaktionen, die im menschlichen Körper zu Stoffwechselstörungen führen können. Meist machen sie sich durch leicht bis mäßig erhöhte entzündungshemmende Laborwerte bemerkbar. Durch eine gezielte Speisengestaltung lassen sich die Entzündungsvorgänge herunterregulieren.

Inhalte

- entzündungshemmende Lebensmittelinhaltsstoffe kennen
- Lebensmittel hinsichtlich ihres schützenden Effektes zur Eindämmung von Entzündungen einordnen können
- ideale Kombinationsmöglichkeiten von Lebensmitteln zur optimalen Speisengestaltung
- Zubereitungsarten und deren Einfluss auf die Lebensmittelinhaltsstoffe

Referentin

Ann-Kristin Baumann

Termin

05.03.2024
Online

Dauer

15.30 – 17.00 Uhr

NEU

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Natürlich zu einem starken Immunsystem



© Forgács

Die Bedeutung eines intakten Immunsystems ist einem gerade nach Pandemiezeiten 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. 18).

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

23.01.2024
27.08.2024
Online

Dauer

15.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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



Stoffwechselerkrankung Diabetes mellitus



© Pixabay

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

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



Referentin

Angela Kolodzeiski

Termine

29.02.2024 Online
30.10.2024 in Bad Nauheim

Dauer

17.30 - 19.00 Uhr (Online)
09.30 - 17.00 Uhr (Präsenz)

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Präsenz:	Mitglied:	198,00 €
	Nicht-Mitglied:	220,00 €
Online:	Mitglied:	58,50 €
	Nicht-Mitglied:	65,00 €

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.

Ernährung bei Bluthochdruck



© Pexels

Laut Robert Koch-Institut leiden etwa 30 Prozent der Deutschen an einem zu hohen Blutdruck, was einen bedeutenden Risikofaktor für Herzinfarkte und Schlaganfälle darstellt. In dieser Online-Schulung lernen die Teilnehmenden die ernährungsbedingten Einflussfaktoren auf den Blutdruck kennen, um diese später erfolgreich in der eigenen Küchenpraxis umsetzen zu können.

Inhalte

- Definition und Entstehung von Bluthochdruck
- der Einfluss von Kochsalz
- der Einfluss von Kalium
- der Einfluss von Kalzium und Magnesium
- der Einfluss von vegetarischer Ernährung
- weitere Einflussfaktoren und Fazit für die Küchenpraxis

Referentin

Fabienne Forgács

Termine

19.03.2024
15.10.2024
Online

Dauer

15.00 - 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied:	58,50 €
Nicht-Mitglied:	65,00 €

Hinweis

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

Fett ist nicht gleich Fett



© Pexels

Die Vorstellung, alle Fette über einen Kamm scheren zu können und generell als ungesunde Dickmacher zu verteufeln, 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. 19).

Referentin

Fabienne Forgács

Termine

16.01.2024
28.05.2024
Online

Dauer

15.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Cholesterinarme Ernährung



© Pexels

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

Termin

11.07.2024
Online



Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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



Sponsoren des VKD

Verband der Köche Deutschlands e. V.

www.vkd.com

Premium-Sponsor



Platin-Sponsor



Gold-Sponsoren



Silber-Sponsoren



Unterstützer



Purinarme Ernährung



© Pixabay

In diesem Seminar lernen Teilnehmende den Unterschied von Purinen und Harnsäure kennen und welche Rolle diese Stoffe bei Stoffwechselerkrankungen spielen. Sie erfahren, welche Lebensmittel bei der täglichen Auswahl zu berücksichtigen sind und welche koch- und küchentechnischen Möglichkeiten angewandt werden können. Die Referentin vermittelt den Teilnehmenden praxisorientierte Beispiele zur Speisenzubereitung, um ihre Gäste oder Patient:innen optimal zu versorgen.

Inhalte

- Was gibt es Neues rund um das Thema Gicht?
- Stoffwechsel
- Symptome
- Diagnose
- Therapie
- Lebensmittelempfehlungen und Getränkeauswahl

Referentin

Angela Kolodzeiski

Termine

25.04.2024
14.11.2024
Online

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Der gesunde Darm - unterschätztes Organ



© Pixabay

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

Inhalte

- intestinale Mikrobiota
- Leaky Gut
- Darm-Hirn-Achse
- Darm-assoziiertes Immunsystem
- Fehlfunktionen des Darms können u. a. zu Verdauungsproblemen aller Art, Stoffwechselproblemen, Schmerzen und Krämpfen, Verstimmungen und Appetitproblemen führen
- Hexenküche oder zeitgemäße Ansätze
- Welche Lebensmittel und Nährstoffe sind besonders gut für den Darm?

Referentin

Susanne Wagner

Termine

16.04.2024
09.12.2024
Online

NEU

Dauer

17.30 – 19.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

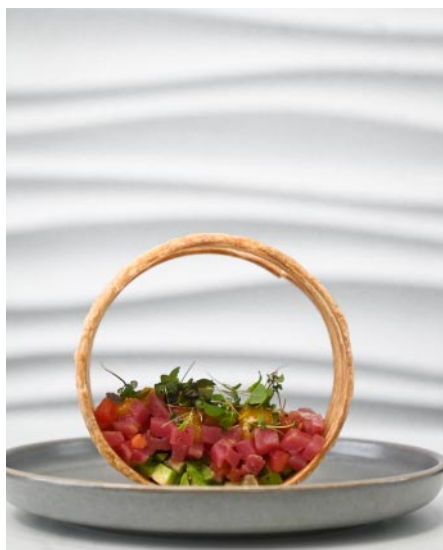
Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Der Kurs „Reizdarm - ein neuromodisches Hirngespinnst?“ ist über unsere Homepage www.vkd.com/seminare buchbar.

Gängige Ernährungsformen und deren Besonderheiten



© Pexels

In dieser Online-Schulung nimmt die Referentin die gängigsten Ernährungsformen, deren Charakteristika und Eignung unter die Lupe.

Inhalte

- eine Ernährungsform für alle: Sinn oder Unsinn? (Steinzeit bis heute)
- die Entstehung verschiedener Ernährungsformen
- Charakteristika der gängigsten Ernährungsformen im Überblick
- Ernährung als Medizin: wenn Umstellung zur Notwendigkeit wird
- Ernährung als Statussymbol: Trends erkennen und beurteilen
- Fazit für die alltägliche Küche

Referentin

Fabienne Forgács

Termin

02.04.2024
15.11.2024
Online

NEU

Dauer

15.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Bei der heutigen Fülle an Ernährungsformen kann man durchaus den Überblick verlieren. In Verbindung mit einem gesundheitlichen Hintergrund ist eine wissenschaftliche Basis besonders wichtig, um Halbwissen zu vermeiden und sich widersprechende Informationen besser zu bewerten. Hinzu kommt die hohe Individualität, die beim Thema Ernährung gefragt ist.

Welcher Zusammenhang besteht zwischen Zivilisationskrankheiten und Ernährung



© Pexels

widmet sich die Referentin dem Zusammenhang zwischen Ernährung und Zivilisationserkrankungen. Mit wenig Grundwissen lassen sich bereits gute Präventionsmaßnahmen treffen.

Inhalte

- Stellenwert der Ernährung in der Gesundheit
- die häufigsten Zivilisationskrankheiten im Überblick
- jeweilige ernährungsbedingte Ursachen und Wirkungen
- geeignete Ernährungsformen zur Prävention und Behandlungsbegleitung
- Grundregeln der „gesunden“ Küche

Referentin

Fabienne Forgács

Termine

09.04.2024
03.12.2024
Online

NEU

Dauer

15.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €

Hinweis

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

Sogenannte Zivilisationskrankheiten nehmen in der heutigen Zeit trotz fortschrittlicher Medizin immer mehr zu. Dabei wird der Zusammenhang mit dem Lebensstil immer deutlicher. Mittlerweile kann ein Großteil der Erkrankungen auf eine ungünstige Ernährungsweise zurückgeführt werden, wobei auch Faktoren wie Bewegung oder Schadstoffbelastung eine große Rolle spielen. In dieser Online-Schulung

© Unsplash



NEU

TRANSGOURMET
akademie



- 39 -

Küche en vogue: Aktuelle Trends großküchentauglich umsetzen



© Pixabay

Referenten
Herbert Thill
Hans-Helmut Martin

Termin
21.10. – 23.10.2024
Edertal

Dauer
Montag 12.30 Uhr – Mittwoch 14.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
395,00 €

Anmeldung
UGB Deutschland
Sandusweg 3, 35435 Wettenberg
Tel.: 0641 / 80 89 60
E-Mail: info@ugb.de
Mehr Info:
www.ugb.de/seminare/fortbildungen/kueche-en-vogue

Um das Speisenangebot zu erweitern und neue Gäste zu gewinnen, gilt es die neuen Entwicklungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu beachten. Die speziellen Wünsche und Anforderungen der Gäste, ob aus gesundheitlichen oder ökologischen Gründen, stellen Köchinnen und Köche zunehmend vor neue Herausforderungen. In diesem Seminar lernen Teilnehmende aktuelle Ernährungstrends zu verstehen. In der Praxis wird ihnen gezeigt, wie sie die Anforderungen an eine zeitgemäße und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung umsetzen können.

Inhalte

- Trends und Entwicklungen einordnen können
- nachhaltige, vegetarisch/vegane Ernährung
- allergiegerechtes Speisenangebot
- glutenfrei, histaminarm, laktosefrei, fruktosearm
- trendgerechte Menügestaltung von Menüs und Speiseplänen
- Küchenpraxis: Rezepte mit frischen Zutaten
- eigene Menüplanung: Menükomponenten trendgemäß zusammenstellen
- Küchenplanung, kostenoptimiertes Handeln

Basis Vegan – Transgourmet Ursprung für die Gemeinschaftsverpflegung



© Pixabay

Referentin
Marketa Schellenberg

Termine
05.03.2024 in Ulm
05.06.2024 in Rostock
25.06.2024 in Köln

NEU

Dauer
Präsenz: 10:00 – 15.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
Präsenz: 232,05 €
(196,35 € für Transgourmet-Kund:innen)

Hinweis
als Inhouse möglich

In Kooperation mit der
Transgourmet Akademie



Der Trend in der Gemeinschaftsverpflegung geht eindeutig in Richtung eines nachhaltigen Speiseangebots und die Möglichkeiten dafür sind vielseitig: ein abwechslungsreiches pflanzliches Angebot, mehr Bio, Reduzierung des CO₂-Ausstoßes, Angebote für Allergiker:innen, Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Fleisch aus tierfreundlicher Haltung. Doch wie sollen all diese Kriterien unter einen Hut gebracht werden? Die Lösung heißt „Basis Vegan“. Die Referentin zeigt anhand von

praktischen Beispielen den Weg hin zu einer modernen Verpflegung mit attraktiven Speiseangeboten und spricht über die bereits laufenden Konzepte auf dem Markt.

Inhalte

- abwechslungsreiches Angebot
- Nachhaltigkeit
- Umsetzbarkeit



Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren



© Pixabay

Digitalisierung erleichtert und beschleunigt viele Aufgaben. Mit dem Ziel reibungsloser, sehr effizienter Prozesse

lernen die Teilnehmenden, die Küchenorganisation zu optimieren. Dabei nutzen sie die Chancen der Digitalisierung umfassend, unter anderem bei teil- oder vollautomatischen Bestellprozessen. Auch HACCP und Dienstpläne haben sie mit digitaler Unterstützung viel besser im Griff.

Inhalte

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

Referent

Ronny Loll

Termine

10.04. – 11.04.2024
25.09. – 26.09.2024
jeweils in Bad Überkingen

NEU

Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.

Mitglied: 411,95 €
Nicht-Mitglied: 619,53 €

Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung



© Pixabay

Den Teilnehmenden wird in diesem Seminar aufgezeigt, wie sie Prozess- und Servicekettendenken künftig unabhängig von einem zertifizierten Qualitätsmanagementsystem nutzen können, um ihre betriebliche Organisation zu optimieren und zu strukturieren. Zudem lernen sie, wie sie den Stellenwert einer effektiven und umfassenden Serviceorientierung erkennen, Lösungsansätze entwickeln und ihre Qualitätsstandards nachhaltig weiter verbessern. So lassen sich die Kundenzufriedenheit erhöhen und die Mitarbeiterbindung festigen. Durchdachte Abläufe innerhalb und zwischen Abteilungen sorgen zudem für eine bessere Effizienz, eine höhere Mitarbeiterproduktivität und attraktivere Rentabilität.

Inhalte

- Prozessdenken und Prozessvariabilität in Dienstleistungsangeboten
- Reklamationen behandeln und zukünftig vorbeugen
- die wichtigsten Serviceketten und deren Lücken (GAPs)
- Gästeorientierung, den heutigen Ansprüchen gerecht werden
- kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP) aufbauen und entwickeln

Referent

Michael Galert

Termin

12.06.2024
Bad Überkingen

Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 7 % MwSt.

Mitglied: 212,93 €
Nicht-Mitglied: 319,93 €

Zur Übersicht
aller Seminare und
Online-Anmeldung





Qualitätsstandards der DGE – Umsetzung in allen Lebenswelten



© Pixabay

Referent:innen
Michael Müller
Tamara Thieleking
Sophia Viehbeck

Termine

19.06.2024 Köln
12.09.2024 Hamburg
27.11.2024 Berlin/Brandenburg
23.04.2024 Online
17.10.2024 Online

NEU

Dauer

Präsenz: 10.00 – 15.00 Uhr
Online: 12.30 – 15.30 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Präsenz: 148,75 €
(113,05 € für Transgourmet-Kund:innen)
Online: 101,15 €
(77,35 € für Transgourmet-Kund:innen)

Hinweis

als Inhouse möglich

In Kooperation mit der
Transgourmet Akademie



Sie erlernen die Grundlagen der Entwicklung moderner Speisepläne entsprechend der DGE-Qualitätsstandards.

Die Anforderungen an die Speisenversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung haben in den vergangenen Jahren einen starken Wandel erfahren. Im Fokus steht heute ein Speisenangebot, welches den gesundheitlichen Anforderungen des jeweiligen Lebensabschnitts entspricht und die sich verändernden ökologischen und klimatischen Rahmenbedingungen berücksichtigt.

Sowohl bei der Speisenplanung und Lebensmittelauswahl, als auch bei der Zubereitung der Menüs sind inzwischen eine Vielzahl von Anforderungen zu beachten. Diese richten sich sowohl an die Häufigkeit des Angebots der einzelnen Lebensmittelgruppen, als auch an die Qualität

der Produkte und deren Zubereitung. Zudem gilt es, den Tischgästen das nachhaltige Speisenangebot schmackhaft zu machen und Entscheidungshürden abzubauen.

In diesem Seminar bekommen Sie alle Werkzeuge an die Hand, um einen DGE-konformen Speiseplan anzubieten.

Inhalte

- Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung – ein Überblick
- Lebensmittelhäufigkeiten in der modernen Speiseplanung
- Anforderungen an die Lebensmittelqualität und Zubereitung
- Zertifizierung nach einem DGE-Qualitätsstandard
- Nudging-Möglichkeiten für die einzelnen Zielgruppen



Sponsoren des VKD

Verband der Köche Deutschlands e. V.

www.vkd.com

Premium-Sponsor



Platin-Sponsor



Gold-Sponsoren



Silber-Sponsoren



Unterstützer



Wasser in der Profiküche

© BRITA SE



Referent
Wolfgang Kropp

Termine
27.02.2024
12.09.2024
Online

Dauer
09.00 - 10.15 Uhr

Seminarpreis
Die Teilnahme ist kostenlos.

Ohne Wasser läuft in der Profiküche nichts. Wie wichtig die richtige Wasseraufbereitung ist, zeigt sich, wenn Einspritzdüsen von Backöfen und Dampfgarern verkalken, Geschirr und Gläser fleckig aus der Spülmaschine kommen oder der Kaffee nicht schmeckt. Noch dramatischer: Geräte fallen durch Kalkablagerungen komplett aus. Das liegt meistens an zu hartem, nicht optimal aufbereitetem Wasser. In diesem Seminar erlernen die Teilnehmenden die Anforderungen an die perfekte Wasserqualität für die wichtigsten gastronomischen Anwendungen und wie diese erreicht werden kann.

Inhalte

- Warum Wasseraufbereitung in der Gastronomie wichtig ist
- Überblick der geeigneten Lösungen für Anwendungen in der Profi-Küche
- Welche Anforderungen/Spezifikationen das Wasser erfüllen muss
- Warum ein Filter nicht für alles geeignet ist: Bedeutung der richtigen Mineraliendosierung für verschiedene Anwendungen
- Warum ein regelmäßiger Filterwechsel Störungen verhindert
- Offene Fragerunde zum Thema Wasser

 **BRITA**

Kein Kalk!
Kein Gips!
Kein Stress!

Unsere **PURITY Wasserfilter** schützen Backöfen und Kombidämpfer vor Ablagerungen und Maschinenausfällen.

Damit Sie sich in Ihrer Küche auf das Wesentliche konzentrieren können – Kochen!



www.brita.net



Rational Online erleben



© Rational

Termine

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

Dauer

45 Minuten

Seminarpreis

Die Teilnahme ist kostenlos.

Sie besitzen bereits ein Rational-Kochsystem oder interessieren sich für einen iCombi oder iVario? Sie sind auf der Suche nach Inspiration, Tipps und Tricks und möchten neues Know-how zu bestimmten Themen aufbauen? Dann ist Rational TV genau das Richtige für Sie. Ganz gleich, ob in der Rational TV Mediathek oder bei den Live-Streams.

Inhalte

- Live-Zubereitung vieler abwechslungsreicher Gerichte
- Geräteeinstellungen, die für die Zubereitung optimal sind
- Expertenwissen zu vielen verschiedenen Themen

Rational Live



© Rational

Termine

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.rational-online.com/de_de/erleben/rational-live-erleben oder Tel.: 08191-327 387

Dauer

2 Stunden

Seminarpreis

Die Teilnahme ist kostenlos.

Erleben Sie die Highlights beider Rational-Kochsysteme. Von Koch zu Koch zeigt Ihnen ein Rational-Experte, wie leistungsfähig, flexibel und präzise der iCombi Pro und iVario Pro sind. Erleben Sie die Lösung für Ihren Betrieb vor Ort live.

Inhalte

- Live-Kochen mit iCombi Pro und iVario Pro
- Kennenlernen aller Funktionen und Vorteile der Kochsysteme
- direkter Austausch mit den Rational-Experten

Kurze Online-Seminare für die Gastronomie



© Pixabay

Schwerpunkte der Online-Schulungen für den F&B Bereich sind z. B. Kalkulation von Speisen, Preisermittlungsverfahren, 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

- 15.01.2024 Controlling in der Küche einführen
- 05.02.2024 Erstellung von Rezepturen für Speisen, Buffets und Menüs
- 04.03.2024 Kalkulation von Speisen mit allen Kalkulationsvarianten
- 15.04.2024 Der Weg zur gewinnbringenden Speisekartengestaltung
- 13.05.2024 Getränkealkulation mit Deckungsbeitrag und Getränkepauschalen
- 10.06.2024 Kalkulation von Veranstaltungen, Banketten und All-Inclusive-Feiern
- 08.07.2024 Die BWA für die Gastronomie – ein Buch mit sieben Siegeln für Sie?
- 05.08.2024 Controlling in der Gastronomie einführen
- 02.09.2024 Preisermittlungsverfahren für Speisen automatisiert
- 07.10.2024 Ermittlung der Personalkosten, Umsatz pro Mitarbeiterstunde u. Deckungsbeitrag 2
- 04.11.2024 Budgetierung in der Gastronomie
- 04.12.2024 Mitarbeiterereinsatzplanung mit Umsatzprognose und Kennzahlen

Referent

Uwe Ladwig

Dauer

jeweils 10.15 – 11.45 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied:	
Classic	89,10 €
Premium	134,10 €
Nicht-Mitglied:	
Classic	99,00 €
Premium	149,00 €

Anmerkung

Classic: beinhaltet die Teilnahme am Online-Seminar sowie die Aufzeichnung und die Präsentation als PDF

Premium: beinhaltet die Teilnahme am Online-Seminar sowie die Aufzeichnung für 1 Jahr, zusätzlich das Konzept, die Präsentation als PDF, ein Kalkulationsprogramm für Excel

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
- Speisekartendiagnose
- Tipps für eine gewinnbringende Speisekartengestaltung
- Preisermittlungsverfahren automatisiert für Speisen

Bitte bringen Sie ein Notebook mit Programm MS Excel mit.

Referent

Uwe Ladwig

Termine

22.01.2024 Online
18.06.2024 in Düsseldorf/Willich
22.10.2024 Online

Dauer

jeweils 10.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied:	359,10 €
Nicht-Mitglied:	399,00 €
zzgl. einer Tagungspauschale (Mittagessen, Getränke) beim Präsenzseminar	

inkl. Arbeitsbuch „Die perfekte Preisgestaltung für die Gastronomie“ (e-book), Kalkulationspaket in Excel



Job im Ausland: Was ist zu beachten?



© Pixabay

New York statt Düsseldorf. Sydney statt Frankfurt. Gerade die Gastronomie und Hotellerie bietet die Möglichkeit, berufliche Erfahrungen im Ausland zu machen. Doch was ist für den beruflichen Auslandsaufenthalt zu beachten und was, wenn ich in die Heimat zurückkomme? Der Referent kann basierend auf seinen eigenen Erfahrungen der jahrelangen Auslandsaufenthalte und sein Pendeln zurück nach Deutschland von den Punkten berichten, die hierbei beachtet werden sollten.

Inhalte

- Was muss ich beachten, wenn ich zum Arbeiten ins Ausland gehe?
- Auf welche Dinge muss ich achten im Rentenrecht?
- Wie verhält es sich mit Bezahlung und Rückerstattung von Steuern?
- Wie bin ich krankenversichert?
- Was ist, wenn ich in meine Heimat zurückkomme?
- Diskussion und Austausch

Referent
Ulli Olberg

Termine
13.03.2024
15.05.2024
Online

NEU

Dauer
15.30 – 16.30 Uhr

Seminarpreis
kostenfrei

Hinweis

Die kostenlosen Online-Seminare „Finanzplan bereits während der Ausbildung?“ und „Betriebsübergabe in Bezug auf Regelungen im Testament und Nachlass“ finden Sie auf unserer Homepage.



Der Koch als erfolgreicher Existenzgründer



© Pexels

Den Traum vom eigenen Restaurant träumen viele und die neue Normalität bringt neue Chancen für die Gastronomie. Aber ein Traum ist noch kein Konzept. Dieses Seminar richtet sich an ausgebildete Köch:innen, die den Schritt in die Selbstständigkeit wagen wollen und dabei Unterstützung suchen.

Inhalte

- Betriebsübername - Neugründung - Franchise
- Gründer-ABC
- die sechs Kernelemente
- Konzept
- Meilenseine
- Bereit für die Selbstständigkeit?
- Erfolgsfaktoren
- We are on stage

Referent
Robert Hinz

Termine
15.01.2024
15.04.2024
16.09.2024
jeweils in Köln

Dauer
09.30 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
Mitglied: 306,00 €
Nicht-Mitglied: 349,00 €



Erfolgreiches Recruiting im Gastgewerbe



© Pexels

In Zeiten des Fachkräftemangels und insbesondere beim Arbeitskräftemangel im Gastgewerbe spielt das Unternehmens-

image eine immer größer werdende Rolle. Die Mitarbeitenden von heute wollen sich nicht nur mit ihrer Arbeit, sondern auch mit ihrem Arbeitgeber identifizieren. Um in Zukunft auch gutes Personal zu bekommen, müssen Unternehmen ihre bisherigen Wege der internen und externen Personalbeschaffung überdenken. Dieser Workshop ist für Inhaber:innen und Führungskräfte im mittelständigem Gastgewerbe ausgerichtet.

Inhalte

- Entwicklungen im Arbeitsmarkt – Mitarbeiterbindung
- Möglichkeiten und Nutzen in der digitalen Welt des Recruitings
- Facebook, Instagram und Xing: soziale Medien erfolgreich für Ihr Recruiting nutzen
- „digitales Schaufenster“ für Bewerber:innen optimieren
- die Zielgruppe ist der Fokus: die perfekte Ansprache lernen
- Active Sourcing: die passenden Mitarbeitenden identifizieren und kontaktieren

Referent

Robert Hinz

Termine

08.01.2024
04.03.2024
03.06.2024
02.09.2024
jeweils in Köln



Dauer

09.00 – 13.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 199,00 €
Nicht-Mitglied: 238,00 €

Gäste und Personal in der Gastronomie managen



© VKD/Hilger

Kommunikation als Kern des Erfolges

Kommunikation in einer der härtesten Branchen, wahrscheinlich aber auch eine der schönsten Branchen. Gäste und Mitarbeitende führen und begeistern. Die richtige Kommunikation und Ansprache sorgen für engagierte Mitarbeitende und zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen. Dieser Workshop ist für Inhaber und Führungskräfte in der mittelständigen Gastronomie ausgerichtet.

Inhalte

- Kommunikationsarten - verbal, non-verbal, paraverbal usw.
- Mitarbeiterbindung mit der richtigen Kommunikation
- Gästebindung durch wertschöpfende Kommunikation
- kollegiale Kommunikation für weniger Stress bei der Arbeit
- neue Blickrichtung und Perspektiven in der Kommunikation für die Gästeengewinnung
- neue Ausrichtung/Ansprache und Kommunikation im Recruiting

Referent

Robert Hinz

Termine

09.01.2024
17.06.2024
03.09.2024
jeweils in Köln

Dauer

jeweils 09.30 – 13.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 199,00 €
Nicht-Mitglied: 238,00 €

Führung und Motivation für langjährige Führungskräfte



© Sascha Walz

Referentin
Erna Grafmüller

Termin
12.11. – 13.11.2024
in Frankfurt am Main

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

Seminarpreis MwSt.-befreit
Mitglied: 375,00 €
Nicht-Mitglied: 465,00 €
zzgl. einer Tagungspauschale (96,00 €)

Hinweis
Anmeldeschluss 30. September 2024

Motivierte Mitarbeitende sind die wichtigste Grundlage für die Zielerreichung und die Sicherung qualitativ hochwertiger Dienstleistungen. In Zeiten knapper Finanz- und Personalressourcen wachsen die Anforderungen an die einzelnen Mitarbeitenden und an die Führungskräfte. Es gilt, die Grenze zwischen motivierender Anforderung und demotivierender Überforderung im Blick zu haben sowie die Möglichkeiten und Grenzen motivierenden Führungsverhaltens zu kennen. In diesem Seminar können langjährige Führungskräfte ihr Handeln überprüfen und weiterentwickeln.

Inhalte

- Basiskonzepte für die Entstehung und Sicherung von Arbeitsmotivation
- konkrete Maßnahmen zur Vermeidung von Demotivation
- individuelles Führungshandeln und seine Bedeutung für die Motivationslage der Mitarbeitenden
- Motivieren in Veränderungsprozessen
- Wertschätzung, konstruktive Konfliktkultur, Zutrauen und Gestaltungsfreiraum als Grundpfeiler eines motivierenden Arbeitsklimas
- junge Mitarbeitende – langjährige Führungskraft: ein besonderes Spannungsfeld?
- die eigene Motivation erhalten – Burnout entgegenwirken

Vom Mitarbeitenden zum Vorgesetzten



© Pexels

wickeln und ihre Mitarbeitenden fordern und fördern. Das ist eine anspruchsvolle Aufgabe, um allen Seiten gerecht werden wollen. In diesem Seminar lernen Teilnehmende hilfreiche Instrumente und Lösungsansätze für ihren Führungsalltag kennen.

Inhalte

- Spannungsfelder und Fallstricke als Führungseinsteiger:in kennen
- Möglichkeiten kennenlernen, den unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden
- die eigenen Bedürfnisse und Grenzen im Blick haben
- mit Leistungs- und Erwartungsdruck umgehen
- mit unterschiedlichen Interessen und Anforderungen umgehen
- die Beziehungen zu den Mitarbeitenden aktiv und professionell gestalten
- mit den Erwartungen der Mitarbeitenden professionell umgehen
- agile Werte und Prinzipien – konkrete Verhaltensanker
- Erwartungen „von oben“ verstehen und klären

Referentin
Kristin Koschani-Bongers

Termin
22.02.2024
in Frankfurt am Main



Dauer
09.00 – 16.30 Uhr

Seminarpreis MwSt.-befreit
Mitglied: 195,00 €
Nicht-Mitglied: 259,00 €
zzgl. einer Verpflegungspauschale (48,00 €)

Hinweis
Anmeldeschluss 10. Januar 2024

Führungskräfte im mittleren Management haben eine besondere Stellung im Unternehmen: Sie führen und werden geführt – und befinden sich somit quasi in einer Sandwichposition. Sie müssen gegenüber Vorgesetzten loyal sein, Strategien und Entscheidungen mittragen und Ziele gemeinsam mit ihren Mitarbeitenden erreichen. Sie treffen eigene Entscheidungen und setzen Entscheidungen anderer um. Sie sollen eigene Fach- und Führungskompetenz ent-



Schlagfertigkeit: Intelligent kontern



© Pixapay

Es passiert überall und jederzeit: Man wird mit unsachlicher Kritik, patzigen Antworten oder provokativen Sprüchen konfrontiert, aber eine passende Antwort fällt einem leider erst Stunden später ein. Das muss nicht sein, denn Schlagfertigkeit ist erlernbar. Die Teilnehmenden erfahren Strategien, wie sie verbale Angriffe clever und intelligent abwehren und wie sie ge-

lassen und energiesparend reagieren können. Sie erhalten alltagstaugliche Tipps und flexibel einsetzbare „Kontra-Antworten“ zum Drüberstehen. Sie wissen, wie sie Bissigkeiten und Seitenhiebe ins Leere laufen lassen und ihre Körpersprache gezielt einsetzen können. Sie wirken dadurch souveräner, strahlen mehr Kompetenz und Selbstbewusstsein aus und bieten bereits im Voraus weniger Angriffsfläche.

Inhalte

- kritische Situationen konstruktiv meistern
- Körpersprache
- Stimme und Sprechtechnik
- Schlagfertigkeitsstrategien
- intelligent und souverän kontern
- Deeskalationsstrategien

Referentin

Kristin Koschani-Bongers

Termin

13.06.2024
Online

NEU

Dauer

09.00 – 12.30 Uhr

Seminarpreis MwSt. befreit

Mitglied: 89,00 €
Nicht-Mitglied: 119,00 €

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 Follower:innen echte Fans werden. Denn Facebook und Instagram sind für die Gastronomie wichtige Kanäle, um Gäste und Kund:innen 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

Referentin

Anna Häuser

Termine

15.04.2024
28.10.2024
Online

Dauer

14.30 – 16.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.

Mitglied: 58,50 €
Nicht-Mitglied: 65,00 €



Social Media: Fotos und Videos mit dem Smartphone



© Ingo Hilger

Referent
Ingo Hilger

Termine
01.03.2024
13.09.2024
jeweils in Neuwied

Dauer
10.00 – 16.00 Uhr

Seminarpreis inkl. 19 % MwSt.
Mitglied: 148,50 €
Nicht-Mitglied: 165,00 €
zzgl. Kosten Mittagessen

Ein gut gepflegter Social-Media-Account dient für Köch:innen und Gastrobetriebe als Aushängeschild. Doch dafür braucht es Content. In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden, das Beste aus ihrer Smartphone-Kamera herauszuholen und gelungene Motive speziell für die Gastronomie zu schießen. Sie erfahren, wie sie ihre Follower:innen mit professionellen Fotos und Videoclips auf ihren Social-Media-Kanälen begeistern können. Im intensiven Austausch in der Gruppe bietet dieses Seminar Hilfestellung von der Aufnahme bis zur Bildbearbeitung am Handy.

Inhalte

- (Smartphone-)Kameras und ihre Möglichkeiten
- Grundlagen der Fotografie
- Praxisübungen zum Videoschnitt
- Perspektive & Bildsprache
- Apps für die Foto- und Videobearbeitung
- Optimierung der Bildgestaltung
- Instawalk
- Five Shot Regel
- nützliches Equipment für das Handy
- Fotos organisieren und teilen
- Hochladen bei Social Media
- Tipps & Tricks vom Profi



**VKD
IKA
SHOP**

Im Onlineshop gibt es eine bunte Produktauswahl für VKD-Mitglieder und Fans der IKA/Olympiade der Köche.

www.vkd.com/shop





KÖCHE-SHOP

VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.

Berufsfachverband

Alle Preise
inkl. MwSt.
zzgl.
Versand

Bestellformular

Vorname _____ Name _____ Mitgliedsnummer _____

Straße _____ PLZ/Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Artikel	Größe	Stück	Einzelpreis	Gesamtpreis
Aufnäher IKA-Logo			9,00	
Aufnäher VKD-Logo			6,20	
Aufnäher Worldchefs-Logo			15,00	
VKD-Pin			2,00	
Meisternadel			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	
VKD-Kochjacke (Größen XS-2XL)			79,00	
VKD-Kochjacke (Größen 3XL-4XL)			99,00	
IKA-Latzschürze			14,00	
IKA-Vorbinder			14,00	
IKA-Matchesack			17,50	

Restposten

Hoodie Herren (XXL)			19,00	
Hoodie Damen (XXL)			19,00	
Softshell Herren (XXL, 3XL)			35,00	
Softshell Damen (XL, XXL)			35,00	

+ Versand 7,00

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 7,00 EUR). Versandkosten ins Ausland werden nach anfallenden Kosten berechnet. Alle Preise sind Endpreise (inkl. MwSt.). Die Ware wird nach Zahlungseingang verschickt. Bei Mängeln gelten die gesetzlichen Regelungen. Die Bestimmungen des Datenschutzes werden berücksichtigt. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Frankfurt am Main.

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Verband der Köche Deutschlands e. V.; Steinlestr. 32; 60596 Frankfurt; Fax: 069-63000610; E-Mail: koeche@vkd.com) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Widerrufsfolgen

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Über die Deutsche Hotelakademie (DHA)



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

F&B Manager (DHA)



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 Mitarbeitenden über die Planung und Überwachung des Waren- und Personalbudgets bis hin zur Entwicklung von Konzepten für Veranstaltungen und

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 Hygienestandards zu überwachen und vor Gästen und Mitarbeitenden 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.

Inhalte

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

Termine

01.02.2024
01.04.2024
01.06.2024
01.08.2024
01.10.2024
01.12.2024

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: 2.176,20 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA
Nicht-Mitglied: 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

Verpflegungsbetriebswirt (DHA)



© Gordenkov/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

01.02.2024
01.06.2024
01.10.2024

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, Online-Tests und 3 Projektstudien.

Seminarpreis MwSt.-befreit

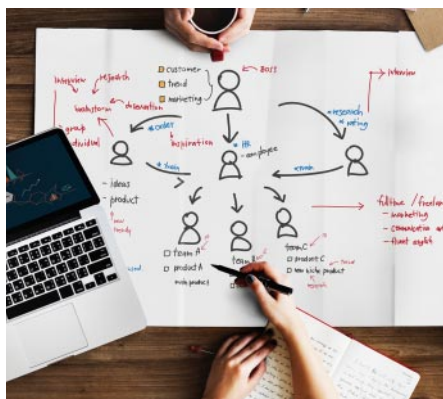
Mitglied: 2.568,60 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA
Nicht-Mitglied: 2.854,00 €
inkl. Prüfungsgebühr der DHA

Voraussetzung

Ausbildung als Koch/Köchin, Diätassistent/in, Hauswirtschaftler/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 Tutorenteam 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

01.02.2024
01.04.2024
01.06.2024
01.08.2024
01.10.2024
01.12.2024

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: 2.673,00 €
zzgl. Prüfungsgebühr IHK
Nicht-Mitglied: 2.970,00 €
zzgl. Prüfungsgebühr IHK

Voraussetzung

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



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 branchenanerkannten Zertifikats- oder Diplom-Lehrgängen, wie z. B. „Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)“ oder „Gastronomiebetriebswirt“ bereiten sich die Teilnehmende am IST auf ihren nächsten Karriereschritt vor.

Die Weiterbildungen finden im staatlich geprüften und zugelassenen Fernunterricht statt. Die Kombination aus Studienheften, Online-Vorlesungen, Online-Tutorien, 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 qualifi-

zierte 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:in über das Studium hinaus zur Seite.

Fachwirt im Gastgewerbe IHK (IST)



© 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: Ein Prüfungsvorbereitungsseminar sowie prüfungsvorbereitende Online-Tutorien sind im Preis inbegriffen. Die Termine für diese Veranstaltungen sind optimal auf den Zeitpunkt der IHK-Prüfungen abgestimmt. Mit dieser Veranstaltungsorganisation 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 Manage-

ment“ 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 Ausbildereignungsunterlagen.

Inhalte

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

Termine

Februar 2024
April 2024
August 2024
Oktober 2024



Dauer

Dauer: 18 Monate
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht inkl. 17 Studienheften, 1 Präsenzphasen (1 x 5 Tage), prüfungsvorbereitenden Online-Tutorien und Online-Vorlesungen

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.884,00 €
inkl. gedruckter Studienhefte
reines Online-Studium: 2.740,00 €
Nicht-Mitglied: 3.204,00 €
inkl. gedruckter Studienhefte
reines Online-Studium: 3.060,00 €

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

Inklusive

- Seminar „Leadership-Führungstechniken und Selbstmanagement“
- Ausbildereignungsunterlagen

Termine

Januar 2024
April 2024
Juli 2024
Oktober 2024



Bildung,
die bewegt

Dauer

6 Monate
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernlehrgang inkl. 6 Studienheften, 2 Präsenzveranstaltungen (1 x 2 Tage und 1 x 1 Tag), Online-Vorlesungen und Webinaren

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.123,20 €
inkl. gedruckter Studienhefte
reines Online-Studium: 1.069,00 €
Nicht-Mitglied: 1.248,00 €
inkl. gedruckter Studienhefte
reines Online-Studium: 1.188,00 €

Voraussetzung

Schulabschluss + abgeschlossene Berufsausbildung oder mehrjährige einschlägige

Gastronomiebetriebswirt (IST)



© IST

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 2024
April 2024
Juli 2024
Oktober 2024



Bildung,
die bewegt

Dauer

Dauer: 12 Monate
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht inkl. 12 Studienheften und 2 Präsenzveranstaltungen (2 bzw. 3 Tage), 6 Webinare sowie Online-Vorlesungen.

Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.814,40 €
inkl. gedruckter Studienhefte
reines Online-Studium: 1.724,00 €
Nicht-Mitglied: 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 Cafe leiten oder einen eigenen Betrieb leiten: Viele Köch:innen träumen irgendwann von der Selbstständigkeit. Gezielt bereitet die Weiterbildung Teilnehmende auf Anforderungen und Führungsaufgaben in der Gastronomie vor. Ein Fokus liegt dabei auch auf



Sonstiges

Pressearbeit für Zweigvereine: Alle Medien im Blick behalten



© VKD

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.

Inhalte

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

Referentinnen

Anna Häuser und Aina Keller

Termine

15.04.2024
28.10.2024
Online

Dauer

09.30 - 11.30 Uhr
14.30 - 16.30 Uhr
Online

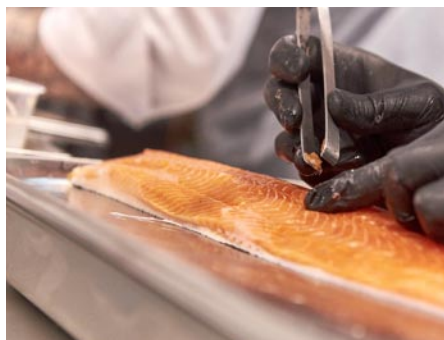
Seminarpreis MwSt.-befreit:

49,00 €

Inhouse-Schulungen - individuelle Konzepte



© Pixabay



© IKA/Culinary Olympics

Wir, der VKD, bilden Ihre Mitarbeiter:innen aus und weiter. Unter den rund 60 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.



© Pixabay

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, zeitversetzte Küchenproduktion, Vegetarisch & Vegan)
- Ernährung für bestimmte Personengruppen: Kinder, Senioren und geriatrische Patient:innen, Sportler:innen
- 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



© IKA/Culinary Olympics

Die 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 (Köch:innen 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

- Jede:r 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 die 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



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 Ernährungstherapie die Durchführung von Kochevents und Präventionskursen. Lehrend ist sie als Dozentin für die Albert-Ludwigs-Universität Freiburg und die Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin e. V. tätig.



Michael Galert

Der freiberufliche Berater, Trainer und Coach ist u. a. geschäftsführender Leiter des Feriendorfs Gomadingen und Mitglied der Prüfungskommission der Deutschen Hotelklassifizierung. Seine Spezialgebiete sind Rhetorik, Präsentation und Kommunikation. Außerdem betreut er die Mitarbeiterentwicklung und begleitet die Vergabe des Siegels „ServiceQualität Deutschland“ und ist als Referent der Dehoga Akademie tätig.



Heiko Becker

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



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.



Johannes Becker

Der selbstständige Bäckermeister und Konditor legt Wert auf handwerklich selbst gemachte Produkte nach alten Rezepten und Traditionen. Er ist auch als Berater für Produktentwicklung und -optimierung und Dozent für Weiterbildung tätig. Die Planung und Inbetriebnahme von Produktionslinien und -stätten gehören ebenso zu seinem Tätigkeitsprofil.



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.



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.



Markus Haxter

Der Küchenmeister, Fachbuchautor und Inhaber von Cuisine Concept ist seit mehr als 20 Jahren selbstständig und auf regionale sowie internationale Küchentrends spezialisiert. Der Espuma-Botschafter ist Experte für Sous-Vide und Vakuumieren mit Sensortechnik sowie Spezialist für Crossover, Asia und exotische Küchen. Vegetarische sowie vegane Themen und das Show- und Frontcooking ergänzen sein Portfolio.



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.



Ingo Hilger

Der gelernte Koch und Küchenmeister arbeitet inzwischen hauptberuflich als Produkt- und Werbefotograf und hat ein eigenes Fotostudio in Neuwied. Seine Themenschwerpunkte liegen im Bereich Gastronomie und Hotellerie sowie der Food-Fotografie. Hinzu kommen die Entwicklung und Visualisierung von Rezepturen für die Lebensmittelindustrie.



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.



Wolfgang Kropp

Wolfgang Kropp ist Key Account Manager bei BRITA Professional für die Bereiche Backöfen, Kombidämpfer, Spül- und Kaffeemaschinen. Mit seiner über 20-jährigen Expertise in der Branche ist er gefragter Ansprechpartner für alle Fragen rund um das Thema Wasseraufbereitung. Er verfügt über ein breites technisches Geräte-Know-how und hat ein hohes Verständnis für die Bedürfnisse in der Profiküche.



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“.



Uwe Ladwig

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



Angela Kolodzeiski

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



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.



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.“



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 für verschiedene Anbieter durch.



Marcus Krietsch

Der Koch und Küchenmeister erhielt 2003 den Michelin-Stern als jüngster Sternekoch Deutschlands. Seine Spezialgebiete: Pâtisserie, Saucier, Poissonnier. 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 und Referent der Dehoga Akademie.



Michael Müller

Michael Müller ist Koch, Diätassistent und Ernährungswissenschaftler. Sein beruflicher Schwerpunkt der vergangenen Jahre lag im Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit, als Auditor und als Qualitätsmanagementbeauftragter in der Gemeinschaftsverpflegung. Seine Erfahrungen und Kenntnisse in diesen Themenfeldern sowie seine Kompetenz in der Nachhaltigkeit gibt er in seinen interaktiven Seminaren weiter. Hierbei geht er auf die individuellen betrieblichen Anforderungen seiner Teilnehmenden ein und erarbeitet gemeinsam mit ihnen Handlungsempfehlungen.



Ulli Olberg

Als Restaurantfachmann und geprüfter Bartender mit den Weiterbildungen zum Hotelbetriebswirt, Fachkaufmann Marketing, Fachlehrer Rhetorik und ausgebildeter Fachmann für Finanzen (IHK) und für betriebliche Versorgungssysteme (DVA und DMA) ist Ulli Olberg heute Senior Financial Consulter bei Swiss Life Select.

Seine beruflichen Stationen führten ihn häufig ins Ausland u.a. nach Italien, Schweiz, Dubai, England, Brasilien, Ägypten und Mauritius.



Serkan Tunca

Bereits seit seiner Kindheit ist die Küche sein künstlerisches Refugium – und lässt sein Herz bis heute höherschlagen. Seine Ausbildung zum Koch ist mittlerweile 20 Jahre her und er hat jeden Tag genossen, an dem er seiner Berufung gefolgt ist.

Seit 2010 lebt und kocht er ausschließlich vegan und arbeitet erfolgreich als Küchenchef eines namhaften veganen Restaurants in München.



Carola Petrone

Mit ihrem Cateringunternehmen hat sich Frau Petrone auf gesunde und nachhaltige Verpflegung für Kinder und Jugendliche spezialisiert. Ihr Fach- und Praxiswissen gibt sie auch in Seminaren und Coachings weiter.



Sophia Viehbeck

Die Fachtrainerin der Transgourmet Akademie ist Oecotrophologin mit dem Schwerpunkt Verpflegungsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung und in diesem Bereich insbesondere die Kita- und Schulverpflegung. Durch praktische Erfahrungen in der Kinder- und Seniorenverpflegung kann sie einen guten Bezug

zwischen Theorie und Praxis herstellen. Sie freut sich über eine aktive Beteiligung während der Schulungen und einen regen Austausch zwischen den Teilnehmenden.



Marketa Schellenberg

Die gebürtige Tschechin hat mehrere Jahre in der gehobenen Hotellerie in Tschechien, Österreich und Deutschland gearbeitet und ist spezialisiert auf die Zubereitung pflanzlicher Gerichte. Als geprüfte Köchin für Vollwerternährung UGB und geprüfte Dozentin UGB ist Marketa Schellenberg nicht nur fachlich, sondern

auch pädagogisch fähig, diese Kompetenzen an Interessierte weiterzugeben. Die VKD-Vizepräsidentin ist seit 2021 Produktmanagerin für Transgourmet Eigenmarken und seit 2023 geprüfte Köchin für Ayurveda. Mit ihrer Arbeit unterstützt sie professionelle Köch:innen auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Küche - in der Gastronomie ebenso wie in der Gemeinschaftsverpflegung.



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. Seit 2017 unterstützt Aina Keller das Team Kommunikation freiberuflich bei allen Belangen und betreut die Köchenationalmannschaft. Gemeinsam kümmern sich beide auch um das VKD-Magazin in KÜCHE.



Tamara Thieleking

Tamara Thieleking ist Oecotrophologin. Insbesondere das Thema Nachhaltigkeit liegt ihr am Herzen. Durch mehrjährige Erfahrung als Beraterin für Verantwortliche in der Kita-Verpflegung weiß sie, welche Herausforderungen die Gemeinschaftsverpflegung mit sich bringt und wo Lösungen ansetzen können. In ihren

Seminaren legt sie großen Wert auf eine offene und interaktive Atmosphäre, in der die Teilnehmenden nicht nur theoretisches Wissen erwerben, sondern dieses auch unmittelbar im Arbeitsalltag anwenden können.



Susanne Wagner

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



Alexander Walker

Der ausgebildete Schneidwerkzeugmechaniker in der Fachrichtung Schneidemaschinen und Messerschmiedetechnik ist staatlich geprüfter Techniker im Bereich Maschinentechnik. Alexander Walker hat zunächst in der Fertigung der Roboterabteilung von Giesser Messer gearbeitet, anschließend als Betriebsleitung

im Messerhaus Schleifkotengrund. Seit 2022 ist er selbstständig.

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 Branchennessen



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.



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

WIR TEILEN
DEINE LEIDENSCHAFT

plus

BEGRÜßUNGS-
GESCHENK:

MIT
NAMEN
UND
VKD-
LOGO

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

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.

www.vkd.com/mitgliedschaft

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.

Verantwortliche: Felizitas Laun
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 | - Mitgliedsnummer |
| - Telefonnummer | - berufliche Stellung |

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 Seminaranmeldung 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 den Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden.

Geschäftsbedingungen VKD für Seminare und Lehrgänge 2024

Anmeldungen zu Veranstaltungen, die der VKD oder ein Kooperationspartner durchführt, sind direkt über die Homepage VKD (unter Seminare/Events), 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 die/der Zurücktretende/Widerrufende nach den gesetzlichen Bestimmungen zu ersetzen. Hierunter fallen insbesondere diejenigen Schäden, die den weiteren Seminarteilnehmenden durch eine eventuelle Absage entstehen. Darüber hinaus hat die/der Zurücktretende im Falle des Rücktritts die unten genannten Stornierungskosten zu tragen.

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 bei Präsenzseminaren (eine Woche bei Online-Veranstaltungen) 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). Die Unterkunft ist nicht inbegriffen. Bitte buchen Sie diese bei Bedarf selbst - Informationen dazu erhalten Sie mit der Zusage.

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 Gebührensomme fällig; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dies gilt auch bei Nicht-Erscheinen

Die Stornogebühren entfallen, wenn Sie uns einen Ersatzteilnehmenden schicken.

Stornierung von Lehrgängen: Storniert ein/e Teilnehmer/in 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/e Ersatzteilnehmer/in benannt werden, so muss diese/r 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 die/den Teilnehmer/in mitgeführt, so kann diese/r keine Ansprüche gegen den VKD daraus herleiten, dass sie/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 Seminarteilnehmenden vom Seminarleiter, abgewichen werden. Ein Referentenwechsel berechtigt nicht zum Rücktritt vom Seminar bzw. zur Minderung der Seminargebühren.

Urheberrecht: Seminarunterlagen/eingesetzte Teilnehmerskripte dürfen nicht ohne schriftliche Genehmigung vervielfältigt, nachgedruckt oder an Dritte weitergegeben werden.

Online-Angebote sind urheberrechtlich geschützt und sind vor unbefugtem Zugriff zu schützen. Zugangsdaten sind nur von angemeldeten Teilnehmenden zu verwenden. Die Weitergabe an Dritte ist untersagt. Alle Rechte sind vorbehalten. Den Teilnehmenden ist nicht gestattet, die Materialien ohne schriftliche Zustimmung des VKD ganz oder auszugsweise zu reproduzieren, insbesondere in datenverarbeitende Medien aufzunehmen oder in irgendeiner anderen Form zu verbreiten und Dritten zugänglich zu machen. Insbesondere ist es nicht gestattet, Online-Angebote mitzuschneiden/aufzuzeichnen, Screenshots oder Fotos des eigenen Bildschirms zu erstellen, Vervielfältigungsgeräte anzuschließen und somit anderen - als den angemeldeten Teilnehmenden - zugänglich zu machen.

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

Seminarausfall: Sollte ein Seminar (auch kurzfristig) aus wichtigem Grund, wie z. B. unzureichende Teilnehmerzahl oder plötzliche Erkrankung der Referentin oder 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-Angestellte verursacht worden ist.

Kurzfristige Stornierungen von Seminaren aufgrund pandemischer Restriktionen sind möglich. In diesen Fällen werden die Seminargebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Erstattungsansprüche bestimmen sich nach den gesetzlichen Regelungen.

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 63. Jede/r Teilnehmende erklärt sich mit der elektronischen Speicherung ihrer/seiner Daten entsprechend der „Hinweise zur Datenverarbeitung“ einverstanden. Teilnehmerdaten werden an den Kooperationspartner zu einem Seminar entsprechend der Hinweise zu Datenverarbeitung weitergegeben.

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



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:in: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____ Firmenmitgliedschaft: ☐ ja ☐ nein

Funktion: ☐ Ungelernt ☐ Azubi ☐ Commis ☐ (stellv.) Küchenleiter:in ☐ 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 63 + 64 des Karrierefahrplans an. Abweichende, erweiterte Stornierungsfristen sind jeweils direkt beim jeweiligen Seminar aufgeführt.

Datum

Unterschrift

Vielen Dank für Ihre Anmeldung!

Online anmelden! 

