

Zertifikats-Studiengang

Ernährungsberater/in

im Bäckerhandwerk

mit
Zertifikatsabschluss
nach erfolgreicher
Prüfung



Informationen zu den
Inhalten finden Sie auf der
Rückseite!

Warum ist Ernährungsberatung in der Bäckerei so wichtig?

Immer öfter werden über die Medien **neue Ernährungsformen, Diäten und Lebensmittelkandale** an unsere Kunden heran getragen, die Fragen aufwerfen. Auch die **Zahl der Nahrungsmittelallergiker nimmt stetig zu**, somit auch der **Beratungsbedarf** über das normale Fachwissen eines/r Bäckerei-Fachverkäufers/in hinaus. Überlassen Sie das Thema Ernährung nicht länger den Krankenkassen, den Medien und selbsternannten Experten! **Eine kompetente Ernährungsberatung festigt den Ruf Ihrer Bäckerei** als Fachgeschäft und macht Kunden zu Stammkunden.

Ihre Vorteile

Der Zertifikats-Studiengang Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk ist **speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen unseres Handwerks abgestellt**. Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, ihr Wissen auch in Form von Seminaren weiter zu geben. Dies gibt Ihnen die **Möglichkeit**, bei der Volkshochschule und anderswo **über Ihr Fachgeschäft und dessen Angebot für die gesunde Ernährung zu informieren**.

Termine

4 x 3 Tage

Modul 1 26.-28. März 2012, Mo.-Mi.

Modul 2 02.-04. Mai 2012, Mi.-Fr.

Modul 3 21.-23. Mai 2012, Mo.-Mi.

Modul 4 02.-04. Juli 2012, Mo.-Mi.

inkl. Zertifikats-Prüfung

Die Module beginnen jeweils am ersten Tag um 13:00 Uhr und enden am letzten Tag des jeweiligen Moduls um 15:00 Uhr. An den übrigen Tagen findet der Lehrgang jeweils in der Zeit von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr statt.

Ihre Investition

1.490 €* pro Person für Innungs-, Schul- und ERFA-Mitglieder des BIV Westfalen-Lippe.

1.890 €* pro Person für alle anderen, * alle Preise inkl. Unterlagen & Prüfungsgebühr, zzgl. 19% MwSt., Übernachtungskosten und Vollpension.

Veranstaltungsort

Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5

57462 Olpe/Biggesee

Tel.: 02761/6 35 07

Fax: 02761/6 36 53

E-Mail: scholemann@baeckerfachschule.de

Internet: www.baeckerfachschule.de



Anmeldung zum Studiengang „Ernährungsberater“ bequem per Fax an 02761/6 36 53

Anrede:	<input type="checkbox"/> Herr / <input type="checkbox"/> Frau	Betrieb:	
Vorname:		Straße:	
Nachname:		PLZ:	Ort:
Telefon:		E-Mail:	
Weitere Teilnehmer:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau	Vorname, Nachname:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau

Sparen Sie bei der Seminargebühr! Infos unter www.biv-wl.de/bildungsscheck

BILDUNGSSCH~~U~~CK

Stand 12.01.2012

Ernährungsberater/in

im Bäckerhandwerk

Aufbau des Studiengangs

Es handelt sich um einen Intensiv-Studiengang mit 4 Präsenzmodulen in Olpe und Lernarbeiten zuhause. Schriftliche Hausarbeiten werden gefordert und fließen in das Prüfungsergebnis ein.

Prüfungen

Beginn des 2. und 3. Moduls finden Zwischenprüfungen statt, beim 4. Modul eine schriftliche sowie eine mündliche Endprüfung. Es gelten die Bedingungen der Prüfungsordnung

Themenfelder des Studiengangs

Nährstoffe und ihre Stoffwechsel

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

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Rohstoffe und deren ernährungsphysiologische Bedeutung

Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Buchweizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Reis, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn, Sojabohne und ihre Produkte, Pflanzenöle, Kartoffeln, Kürbis, Kräuter (Bärlauch etc.), Milchprodukte und andere für die Bäckerei typische Rohstoffe.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Diäten und spezielle Ernährungsformen

Vollwerternährung, Vegetarismus, Hay`sche Trennkost, BCM, Reduzierte Mischkost, Weight Watchers, Brigitte-Diät, Glyx-Diät, Atkins, Slimfast/Slimpoint, Kartoffeldiät, Kohlsuppendiät Low Carb und dann jeweils aktuelle Trends. Was ist davon zu halten? Wie kann Ihr Betrieb davon profitieren?

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Functional Food

Was sind funktionelle Lebensmittel? Wie wirken diese? Vorstellung von funktionellen Rohstoffen sowie entsprechenden Lebensmitteln aus dem Handel.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Ernährungslehre

Das Prinzip der gesunden Ernährung. Die Ernährungspyramide. Kalorien / Kilojoule. Prinzipien und Empfehlungen. Ernährungsempfehlungen der DGE

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Lebensmittel-Label und Bio

Kontrollierter Anbau und ökologischer Anbau, EG-Bio-Verordnung, staatliches Bio-Siegel, Richtlinien, Anbauverbände Bioland, Demeter, Naturland, sonstige Label.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.



Das Bäckereisortiment und dessen Bedeutung bei der Ernährung

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

Referent: Ulrich Jortzik, Bäckermeister, Lebensmitteltechniker, Betriebswirt HWK

Einschränkungen in der Ernährung

Allergien, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen, Über- u. Unterernährung etc.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln

Wissenswertes über Verunreinigungen, Rückstände, Schadstoffe etc.

Referentin: P. Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

Lebensmittelrecht

Der aktuelle Stand des Lebensmittelrechts. Wie muss deklariert werden?

Referent: Ulrich Jortzik, Bäckermeister

Marketing und Anwendungstipps

So verkaufen Sie Ihr Ernährungswissen! Marketing. Aktive Pressearbeit. Wie Sie mit Ernährungsthemen „in aller Munde“ sind (und Ihr Betrieb davon profitiert).

Referent: B. Kütscher, Gewinner Marketingpreis des Deutschen Handwerks

Kommunikationstraining

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

Referent: P. Pilz, Kommunikationstrainer