

# EINLADUNG

## ERWACHSENENPÄDAGOGISCHE QUALIFIZIERUNG GESUNDHEIT

Veranstaltungs-Nr. 40 02 24

---

### Kochkurse sicher leiten

*Für Kursleiter\*innen im Bereich Essen und Trinken*

In diesem Seminar erhalten Kursleiter\*innen von Lehrküchenveranstaltungen Unterstützung, Informationen und Tipps rund um die Planung, Organisation und Durchführung von Kochkursen. Sie bekommen einen Überblick über Themenfindung, Rezeptgestaltung, Grob- und Feinstruktur des Kurses.

Ein ganz wichtiger Aspekt ist das Thema Hygiene sowie die Umsetzung der Richtlinien in der Lehrküche. Sie erhalten eine Übersicht über die aktuell geltende Hygienevorschriften.

Im praktischen Teil werden ein vegetarisches Mittagsrezept sowie ein Snack aus Superfoods zubereitet.

#### Inhalte:

- Themenfindung und Rezeptauswahl
- Verlaufsplanung des Kurses
- Arbeit mit Gruppen
- Einkaufs- und Checklisten für benötigte Materialien
- Hygiene rund um die Kursdurchführung
- Kochdemonstration
- Was tun, wenn etwas schief läuft?

**Achtung:** Im Rahmen der Erwachsenenpädagogischen Qualifizierung I Gesundheit wird die Fortbildung als fachspezifisches Wahlmodul Gesundheit anerkannt!

<b>Termin:</b>	Samstag, 22. Juni 2024, 10 – 17 Uhr
<b>Ort:</b>	kvhs Alzey-Worms
<b>Referentin:</b>	Jutta Spiering-Wilfert, Dipl. Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE
<b>Kostenbeitrag:</b>	ohne (50 € für externe Teilnehmer*innen)
<b>Anmeldeschluss:</b>	9. Juni 2024