

Kochen mit Bewohnern

Zeit für Lebensfreude und Genuss

Seminar-Ziel:

Der Umgang mit Lebensmitteln stimuliert nicht nur die Sinne, gemeinsames Kochen kann auch Balsam für die Seele sein. Auch dementiell veränderte Bewohner verfügen noch lange über koch- und küchentechnische Fähigkeiten. Aber wie sieht es mit der Arbeitssicherheit und der Lebensmittelhygiene beim gemeinsamen Kochen aus?

In diesem Seminar vermitteln Ihnen alle wichtigen Kenntnisse um eine gute Hygienepraxis beim Kochen und Backen mit Bewohnern sicher zu stellen.

Darüber hinaus geht es um die Auswahl geeigneter Gerichte und Utensilien. Gemeinsames Kochen sowie Tipps rund um Essumgebung und Aktivierungsideen ermöglichen ein einfaches und vergnügliches Kocherlebnis.

Seminar-Inhalt:

- Ernährung im Alter
- Herausforderungen bei dementieller Veränderung
- Hygieneregeln und Arbeitssicherheit beim gemeinsamen Kochen
- Gemeinsames Kochen geeigneter Rezepturen
- Tipps, Aktivierung und Kommunikation
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Hauptzielgruppen sind Betreuungskräfte/Alltagsbegleiter, Mitarbeiter/-innen der Pflege, Hauswirtschaft und Küche

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie in der Tagespflege oder als Präsenz- bzw. Betreuungskraft tätig sind und Kochen und Backen als gemeinsame Tätigkeit anbieten möchten.



Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin

Senior Beraterin apetito consult

Karsten Loesing

Betriebsleiter im apetito Communications Centrum

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

2.3.2020

10:30 – 16:30 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 95,00 Euro zzgl. MwSt. Interessenten berechnen wir 195,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.