

Fortbildung

27.08.2026 09:00 Uhr - 16:00 Uhr

Fachgerechte schonende Zubereitung in der Wohnbereichsküche

VERANSTALTUNG FÄLLT AUS!

Zum Lebensalltag gehören untrennbar kulinarische Genüsse. Mit diesen sind Erinnerungen und Emotionen verbunden.

In diesem Seminar erarbeiten wir einige Ideen für unkomplizierte und einfache Speisenangebote. Diese können bewohnernah hergestellt werden und stimulieren basal auf allen Wahrnehmungskanälen. Wichtig ist dabei, die Nährstoffe während der Zubereitung effektiv zu erhalten. Dazu werden wesentliche Zubereitungsregeln erarbeitet.

Lassen Sie sich darauf ein, gemeinsam Ideen auszuprobieren und einige einfache Rezepturen umzusetzen. Im Vordergrund stehen gartentypische Sommerfrüchte, die lecker und frisch zubereitet werden.

Inhaltliche Schwerpunkte

- Essen = Emotionen
- Schonende Vor-, Zu- und Nachbereitung von Gartenfrüchten
- Wesentliche Zubereitungsregeln
- Gemeinsames Zubereiten einiger einfacher Rezepturen

Zielgruppe:

Mitarbeitende in stationären Einrichtungen und ambulanten Diensten aus Küche, Pflege, Betreuung und Hauswirtschaft

Die Fortbildung ist als Aufbauseminar für zusätzliche Betreuungskräfte gemäß der RL nach §§ 43 b und 53c SGB XI geeignet.

Termin:

27.08.2026 09:00 Uhr - 16:00 Uhr

Kosten:

199,00 € (inkl. Arbeitsunterlagen und Verpflegung)

Veranstaltungsort:

Caritasverband
Grimmaer Straße 8
04687 Trebsen OT Seelingstädt
www.schloss-seelingstaedt.de

Referent(inn)en:

Sascha Kühnau (Dipl. Oec.-troph. (FH), EOQ Quality Systems Auditor, Freier Journalist und Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung Berlin)

Ansprechpartner:

Tina Kaps (info@schloss-seelingstaedt.de, (03437) 702311)

Veranstalter:

Caritasverband Bildungshaus Schloss Seelingstädt