Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin DGE

Themenbereich
Küche Ernährung und Gesundheit

Kursbeschreibung
Der Lehrgang besteht aus zwei Teilen. Die Fachausbildung stimmt mit dem Programm der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) überein und wird durch diese anerkannt und international zertifiziert. Die berufliche Weiterbildungsmaßnahme steht unter der wissenschaftlichen Leitung von Ärzten und Ernährungstherapeut/-innen des Sanitätsbetriebes Südtirols und wird in Zusammenarbeit mit qualifiziertem Fachpersonal der Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran durchgeführt. Sie erhalten nach Absolvierung des ersten Lehrgangs und erfolgreich bestandener Prüfung den Berufstitel »Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin DGE«. Das Diplom wird bei der Bewerbung bei öffentlichen Institutionen als Vorzugstitel bewertet.

Ziel: Sie sind diätetisch geschulte/r Köchin/Koch. Sie arbeiten in Wellnesshotels, in Kur- und Pflegeanstalten eng mit Arzt/Ärztin und Ernährungstherapeut/-in zusammen und kochen nach modernen Ernährungsgrundsätzen Diätgerichte. Sie kreieren und kochen selbständig Gerichte für ernährungsbewusste Gäste, auch für solche mit speziellen Krankheitsbildern (Diabetes, Zöliakie, Laktoseintoleranz). In der Gemeinschaftsverpflegung können Sie die erworbenen Kenntnisse aus der Diätetik ebenso gut anwenden.

Programm: Diätetik, Anatomie, Physiologie, Biochemie, Pathophysiologie, Menüplanung, Grundlagen der Ernährung, Lebensmittelkunde, Fachpraxis/Diätküchenführung.

Referent*in: Ärzte und Ernährungstherapeut/-innen des Sanitätsbetriebes Südtirols und qualifiziertes Fachpersonal der Landeshotelfachschule Kaiserhof

Ort: Meran

Dauer: 210 Std. - Dienstag und Donnerstag abends (online), Freitag und Samstag ganztägig (Präsenz)

Gebühr: 800 €

Veranstalter: Landeshotelfachschule Kaiserhof

Kurssprache

Beginn
01.10.2024

Ende
14.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Koch/Köchin in Hotels, Wellnesshotels, Restaurants, Kuranstalten, Sanatorie

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Andreas Elmar Köhne

Gebühr
800 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11083

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Hotelsoftware ASA-Hotel – Grundkurs

Themenbereich
Küche Ernährung und Gesundheit

Kursbeschreibung
Windows-Version

Ziel: Sie kennen die grundlegenden Funktionen der Hotelsoftware ASA-Hotel. Sie können Verwaltungstätigkeiten Ihres Hotelbüros mit Hilfe der ASA-Software durchführen.

Programm: Zimmerplan, Adressenverwaltung, Angebotswesen, Schriftverkehr, Reservierungsverwaltung, Check-in und Check-out, Gästemeldungen, Konsumation, Verwaltung, fiskalische Dokumente, statistische Auswertungen.

Voraussetzungen: EDV-Grundkenntnisse

Zielgruppe: Beschäftigte im Gastgewerbe, Angestellte im Hotelbüro, Inhaberinnen und Inhaber von Kleinbetrieben, Pensionen und Hotels.

Referent*in: Elmar Pircher, EDV-Fachreferent

Ort: Meran

Dauer: 15 Stunden, jeden Dienstag und Donnerstag von 17.15–20.15 Uhr

Gebühr: 95,00 € + 16,00 € Stempelmarke (für Ausstellung Teilnahmebestätigung)

Veranstalter: Landeshotelfachschule "Kaiserhof"

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
08.10.2024

Ende
22.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
17:15 Uhr

Endzeit
20:15 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Beschäftigte im Gastgewerbe, Angestellte im Hotelbüro, Inhaberinnen und Inh

Referent/in
Elmar Pircher

Gebühr
95 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11086

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Service Grundkurs Restaurant

Themenbereich
Service

Kursbeschreibung
Ziel: Sie erwerben Grundkenntnisse die Sie fachgerecht und betriebsorientiert einsetzen können.

Programm: Verhaltensregeln und Umgang mit Gästen; Servicebekleidung;

HACCP-Grundlagen im Service; Aufgaben eines Mitarbeiters bzw. einer Mitarbeiterin im Service; Mise en Place; Handhabung der Tischwäsche;

Der schön gedeckte Tisch; Praktisches Anwenden von Servierregeln und Servierarten; Aufbau des Menügerippes und der Restaurantkarte; Einblicke in den Weinservice; Umgang mit Gläsern; Aneignung der Knigge Regeln

Referentin: Rosmarie Gander, Restaurant und Barmeisterin, Fachlehrerin

Ort: Meran

Dauer: 12 Stunden; Freitag 15.30 Uhr - 19.30 Uhr; Samstag 08.30 Uhr - 17.30 Uhr;

Gebühr: 80,00 Euro plus 16,00 Euro für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn
24.01.2025

Ende
25.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
15:30 Uhr

Endzeit
17:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Beschäftigte in der Gastronomie, Hilfskräfte sowie Personen die in den Serv

Referent/in
Rosmarie Gander

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter

Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs

https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10804

Ansprechperson

TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it