

Die gesamte Weiterbildung beinhaltet 240 Stunden

- 160 Std. Kompetenzen in folgenden Fach- und Lerngebieten
- 80 Std. selbständige Erarbeitung eines Projektes

Führung und Management

- Leitung und Führung
- Zeitmanagement
- Personalentwicklung
- Teamarbeit und Teamentwicklung
- Motivation von Mitarbeitern
- Konfliktmanagement
- Strategien und Methoden zur Einbindung der Pflege, der Sozialen Betreuung und der Hauswirtschaft in eine professionelle Zusammenarbeit
- Konzepte und ihre Funktion
- Erstellung von Verpflegungskonzepten

Marketing

- Entwicklung von Marketingstrategien
- Öffentlichkeitswirksame Vermarktung von Gastronomieangeboten
- Aktionen und Events mit und für Senioren

Kommunikation

- Kontaktpflege mit Senioren und Angehörigen
- Konflikt- und Beschwerdemanagement
- Präsentationsformen
- Moderne Kommunikationsmittel
- Methoden der Beratung

Betriebswirtschaft in der Verpflegung

- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen
- Budgetierung
- Kalkulation von Leistungen
- Produktionsverfahren und Speisenverteilssysteme

Ernährung

- Instrumente zur Früherkennung von Mangel- und Unterernährung
- Entwicklung individueller Lösungen bei Ernährungsproblemen, sofern sie nicht medizinisch verursacht sind
- Kenntnis und Umsetzung fachlicher Vorgaben (u.a. Expertenstandard)
- Weiterentwicklung von Verpflegungs- und Ernährungskonzepten

Recht

- Arbeitsrecht
- Haftungsrecht

Service

- Servicearten und ihr Einsatz
- Gestalten von Nahtstellen
- Service als Marketinginstrument

Projektmanagement

- Entwicklung von Projektideen, Umsetzung in die Praxis und Dokumentation des Projektes

IHK-Zertifikatslehrgang

Eine berufsbegleitende Weiterbildung für qualifizierte Heimköche und leitende Fachkräfte in der Seniorenverpflegung

Anmeldeschluss 31. Januar 2015



© Anke Franke; Maria-Martha-Stift



Grundsatz zur Gleichberechtigung

Aus Gründen der Verständlichkeit und der besseren Lesbarkeit haben wir uns auf männliche Bezeichnungen begrenzt. Wir bitten alle weiblichen Leserinnen, uns diese „Nachlässigkeit“ zu verzeihen und sich gleichberechtigt angesprochen zu fühlen.

Der Verantwortliche Heimkoch gewährleistet den guten Ernährungszustand der Bewohner

...durch professionelles Küchenmanagement.

...durch lösungsorientierte, abteilungsübergreifende Zusammenarbeit.

...durch kompetent ausgeführte Assessments mit den Bewohnern.

...durch individuelle und geeignete Maßnahmen bei Ernährungsproblemen.

Ziele der Weiterbildung

Der *Verantwortliche Heimkoch* koordiniert seinen Leistungsbereich mit den anderen Abteilungen und sucht dabei stets den Dialog mit den Heimbewohnern, Angehörigen und Kollegen im Haus.

Als *Verantwortlicher Heimkoch* ist er in der Lage ein bewohnerorientiertes Verpflegungskonzept zu entwickeln. Er steuert die Verpflegung mit betriebswirtschaftlichem Know-How und setzt gezielt Maßnahmen im Bereich des Personalmanagements ein.

**Innovative
und fachlich
kompetente
Senioren-
gastronomie**

Leitung

Die Weiterbildung wird geleitet von Ina Büttner – Dipl. Betriebswirtin, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Leitung von Versorgungseinrichtungen in der Altenpflege.

Das Dozententeam

- Alfred. T. Hoffmann (Dipl. Sozialpädagoge und Dipl. Pädagoge)
- Anke Franke (Dipl. Betriebswirtin (FH), Geschäftsführerin und Heimleiterin des mehrfach ausgezeichneten Maria-Martha-Stifts, Referentin auf Fachtagungen und Kongressen)
- Herbert Thill, Küchenleiter, Heimkoch und Smoothfoodexperte
- Silvia Brübach (Betriebswirtin im Sozial- u. Gesundheitswesen (MI), Heimleiterin, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin)
- und weiteren praxiserfahrenen Dozenten

Methodik / Didaktik

Diese Weiterbildung bietet eine lebendige Lernsituation, in der nicht Lerninhalte konsumiert, sondern vorrangig durch gemeinsame Erarbeitung erworben werden.

- Vorträge und Präsentationen von Dozenten
- Plenumsdiskussion
- Arbeit in Kleingruppen, deren Ergebnisse gemeinsam diskutiert werden
- Rollenspiele und Selbsterfahrung
- Einzelarbeit

Ziele

Der *Verantwortliche Heimkoch* kennt die Instrumente zur Erkennung des Ernährungszustandes und kann sie effektiv einsetzen.

Der *Verantwortliche Heimkoch* weiß, welche Bedeutung die Biographie für die bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung hat und kann Biographiearbeit gezielt zur Erstellung eines geeigneten Nahrungsangebotes einsetzen.

Der *Verantwortliche Heimkoch* berät Bewohner fachlich kompetent.

Darüber hinaus kann der *Verantwortliche Heimkoch* seine Gastronomieangebote öffentlichkeitswirksam vermarkten und Eventmarketing betreiben.

Der *Verantwortliche Heimkoch* kennt Strategien und Methoden einer professionellen Zusammenarbeit.

