



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentren
Ländlicher Raum

ZERTIFIKAT

Claudia Erschfeld

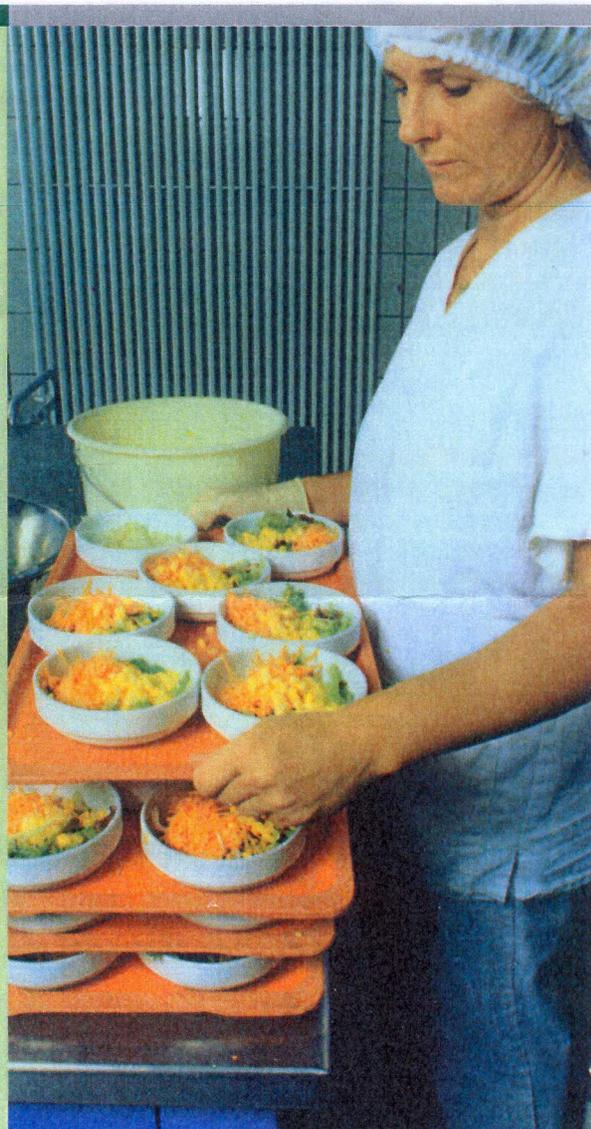
hat an der Seminarreihe

„Schulverpflegung
professionell gestalten“

erfolgreich teilgenommen und
die fachlichen Kenntnisse
nachgewiesen.

Montabaur, den 27.07.2015

Ute Pötsch
Koordinierungsstelle Ernährungsberatung



ERNÄHRUNGSBERATUNG

Rheinland-Pfalz

INHALTE

Modul 1:

Schulverpflegung - wissen, was Schüler brauchen

Grundlagen der Ernährung, vegetarische Ernährung, DGE-Qualitätsstandard, Checklisten

Modul 2:

Gut planen - lecker essen

Speisenplanung, Nährwertberechnung, Bio- und regionale Produkte, Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Modul 3:

Verpflegungssysteme gut gestalten

Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme, Prozessabläufe, Ausgabesysteme, Lebensmittelverschwendung

Modul 4:

Ohne Hygiene geht es nicht

Fachkundes Schulung nach § 4 LMHV (orientiert an DIN 10514), Wiederholungsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz

Modul 5:

Schlauer essen mit Powersnacks

Zwischenverpflegung, Angebote im Kiosk und Bistro

Modul 6:

Essen ist mehr als Sattmachen

Ernährungsbildung, Schülerakzeptanz, Essatmosphäre, Mensagestaltung

Abschlusstest:

Beurteilung eines vorgegebenen Speiseplanes und Erarbeitung eines Optimierungsvorschlages