



Branchenzertifikat Koch/Köchin in sozialen Institutionen

Fachvertiefung für Verpflegungsspezialisten
aus sozialen Institutionen

21 Tage

2021/22

Der Karriereschritt für Küchenprofis in sozialen Institutionen

Den Beruf Koch/Köchin in sozialen Institutionen prägt ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner. Kenntnisse über deren Lebenssituationen sind von entscheidender Bedeutung, wenn es darum geht, mit Essen und Trinken einen Ausgleich zum oft beschwerlichen Alltag zu schaffen.

Die Schwerpunkte des Banchenzertifikats «Koch/Köchin in sozialen Institutionen» erweitern das klassische Berufsbild Koch/Köchin um ein Vielfaches. Vertieft werden Kompetenzen in Ernährungsfragen, sowie spannende Themen aus sozialer und kommunikativer Perspektive. Ferner spielen ökonomische Parameter im Rahmen einer vernetzten Betriebsorganisation eine bedeutende Rolle.

Die Wirksamkeit einer Heimküche zeigt sich insbesondere auch in der interprofessionellen Zusammenarbeit und dem guten Sinn für wirksame Prozesse innerhalb der Institution. Dies immer mit dem Ziel, die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner bestmöglich zu gewährleisten.

Diese fachspezifische Weiterbildung leistet einen aktiven Beitrag, Köchinnen und Köche in ihren verschiedenen Aufgaben in der Institution zu stärken und zu fördern.

Zielgruppe

Köche EFZ/Köchinnen EFZ mit Berufserfahrung, welche schon länger oder auch neu in einer sozialen Institution tätig sind, und hierfür ihre spezifischen Kompetenzen erweitern und vertiefen wollen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- verfügen über ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse von Menschen mit Unterstützungsbedarf,
- kennen die spezifischen Themen und Lebenssituationen im Institutionsalltag,
- entwickeln ein interdisziplinäres Verständnis hinsichtlich der Kultur und der Organisation in einer sozialen Institution,
- kennen die Anforderungen an die Verpflegungssituation und Angebotsgestaltung hinsichtlich ihrer Zielgruppen und setzen diese um,
- erweitern ihre Kenntnisse über Kostformen und Diäten, und wenden diese konkret auf die individuellen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner an,
- kennen die Grundlagen der Kommunikation und wenden diese im Unterricht, in der Lerngruppe und im beruflichen Kontext an,
- entwickeln ihre Führungskompetenzen und belegen diese im Rahmen einer selbstgewählten Führungsaufgabe,
- planen, führen und reflektieren Projekte,
- definieren ihre berufliche Identität, entwickeln eine berufliche Ethik und treten entsprechend auf.

Inhalte/Kompetenzen

Ernährung & Essen

- Esskultur und Essbiographien
- Bedarfsgerechte Angebotsgestaltung für Betagte, Kinder und Jugendliche sowie für Menschen mit Beeinträchtigung
- Kostformen und Diäten

Menschen mit Unterstützungsbedarf

- Kinder und Jugendliche, Menschen mit Beeinträchtigung, Menschen im Alter
- Entwicklungspsychologische Aspekte, Altersbilder und Altersmodelle
- Menschen mit Demenz
- Palliative Care
- Praxistag in der Pflege und Betreuung und/oder im Bereich der Sozialpädagogik

Vernetzte Betriebsorganisation

- Kultur und Organisation in sozialen Institutionen
- Marketing und Marketinginstrumente
- Verpflegungskonzepte in sozialen Institutionen
- Budget und Kalkulation in der Heimküche
- Projektmanagement und prozessuales Verständnis

Zusammenarbeit

- Schnittstellenbewusstsein und Diversity
- Interprofessionelle Zusammenarbeit
- Auftrittskompetenz und Präsentation
- Reflexion und Rollenidentität

Führung und Kommunikation

- Grundlagen der Führung
- Grundlagen der Kommunikation
- Motivation und Gesprächsführung
- Konflikte und Teamprozesse
- Führungsaufgabe in der Praxis

Methoden

Die Unterrichtssequenzen sind praxisnah und dynamisch im Sinne von Blended Learning (Kombination aus Präsenzlernen und Online-Unterricht) gestaltet. Es wird in folgenden Settings gearbeitet:

- Plenumssituation mit Referaten und Lehrgesprächen im Präsenz- sowie im Online-Unterricht
- Web-Lernportal und Videokonferenz (Laptop oder Tablet werden vorausgesetzt, nur Handy nicht geeignet)
- Diskussionsforen in unterschiedlichen Zusammensetzungen/Konstellationen
- Praktisches Kochen und Degustation
- Arbeiten anhand von Fallbeispielen
- Lerngruppen und kollegiale Settings
- Transfer- sowie Vorbereitungsaufträge und projektbezogenes Arbeiten

Kompetenznachweise

1. Facharbeit

Die Teilnehmenden erlangen Grundlagen und Fachwissen in der Projektplanung und im Projektablauf. Sie führen unter Anleitung und Begleitung eine eigene Projektarbeit in ihrer Institution durch. Die TeilnehmerInnen erhalten so die Möglichkeit, bestimmte Bereiche aus dem täglichen Arbeitsalltag vertieft zu behandeln oder eine Veränderung zu planen, durchzuführen und auszuwerten. Die Arbeit wird in schriftlicher und digitaler Form abgegeben. Abhängig von der eigenen Projektwahl können zusätzliche Kosten für die Umsetzung im Heim anfallen.

2. Praxistag in der Pflege und Betreuung oder im Bereich der Sozialpädagogik

Im Sinne eines interprofessionellen Qualitätsverständnisses erfolgt ein Seitenwechsel in Form eines Praxistages. Die Erfahrungen werden schriftlich dokumentiert und anhand einer Selbstreflexion beschrieben.

3. Führungsaufgabe in der Praxis

Hier liegt der Fokus einerseits auf der Erarbeitung und Reflexion des eigenen Führungsverhaltens im Kontext der Facharbeit. Dieser Nachweis erfolgt schriftlich. Andererseits werden die kommunikativen Fähigkeiten im Rahmen eines Führungsgesprächs nachgewiesen.

Abschluss

Der vollständige Kursbesuch und die drei erfolgreich absolvierten Kompetenznachweise führen zum Branchenzertifikat von CURAVIVA.

Allgemeine Hinweise

Lehrgangsleitung

- Christoph Roos, Bildungsbeauftragter CURAVIVA Weiterbildung Gastronomie, Koch, eidg. dipl. Restaurateur/Hotelier HF, Ausbilder FA
- Jürg Luginbühl, Bildungsbeauftragter CURAVIVA Weiterbildung Management, Koch, dipl. Hotelier SHV, dipl. Erwachsenenbildner aeB

Lehrbeauftragte

- Ursula Eberle, Kommunikationsfachfrau, dipl. HBL HHF
- Marylène Renggli, dipl. Pflegefachfrau HF, Erwachsenenbildnerin HF, NDS Kommunikationstrainerin
- Melanie Bolz, Erziehungswissenschaftlerin, Ausbildungsleiterin HFP
- Barbara Motzer, dipl. Ernährungsberaterin BSc, Köchin
- Nadia Schwestermann, dipl. Ernährungsberaterin FH, Ausbilderin FA

Daten

Die berufsbegleitende Weiterbildung dauert 13 Monate und umfasst 21 Kurstage.

1. Sequenz	17. – 19. August 2021
2. Sequenz	20. – 22. September 2021
3. Sequenz	2. – 4. November 2021
4. Sequenz	11. – 13. Januar 2022
5. Sequenz	8. – 10. März 2022
6. Sequenz	11. – 12. Mai 2022
7. Sequenz	22. – 23. Juni 2022
8. Sequenz	28. – 29. September 2022 30. September 2022 Nachmittag: Abschluss und Zertifikatsübergabe

Zeiten	9.00 – 16.45 Uhr
--------	------------------

Ort

Glattbrugg ZH (Ausnahme Sequenz 6)

Kosten

Fr. 6100.– Mitglieder CURAVIVA
Fr. 7100.– Nichtmitglieder
(zusätzlich Fr. 830.– Verpflegungskosten
pauschal inkl. einer Übernachtung)
Die Kurskosten sind vor Kursbeginn zu begleichen.

Zeitaufwand

Zur Anzahl der Kurstage muss zusätzlich Lernzeit von mindestens 120 Stunden für selbstgesteuertes Lernen in der Lerngruppe sowie für das Verfassen der Kompetenznachweise eingerechnet werden. Die jeweiligen Sequenzen werden mit konkreten Transferaufträgen eingeführt, bzw. nachbearbeitet.

Anmeldung

Bitte benutzen Sie das beigelegte Anmeldeformular. Ihre Anmeldung ist verbindlich. Alle Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt und von uns nach Erhalt bestätigt. Mit der Bestätigung erhalten Sie den Weiterbildungsvertrag. Spätestens drei Wochen vor Kursbeginn erhalten die Einladungsunterlagen mit der Rechnung.

Abmeldung

Bei Annullierung der Anmeldung vor Vertragsunterzeichnung ist eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 100.– zu entrichten. Bei einer späteren Annullierung bleiben die gesamten Kosten geschuldet (Ausnahme Ersatzpersonen: Umbuchungsgebühr von Fr. 50.–). Wir empfehlen Ihnen den Abschluss einer Annullationskostenversicherung.

Anmeldeschluss

11. Juli 2021

Auskunft und Anmeldung

Lydia Lussi
Telefon 041 419 01 72
l.lussi@curaviva.ch