

## Gastronomie/Hauswirtschaft

Inhouse-Angebote: Weiterbildungen und Beratungen	162
Laufbahnberatung – Berufliche Weiterbildung aktiv planen und umsetzen	163
Gastronomie/Hauswirtschaft	164
Eidg. Berufsprüfungen	206

# Inhouse-Angebote: Weiterbildungen und Beratungen Gastronomie/Hauswirtschaft

Zu den nachfolgenden Themen bieten wir Ihnen Inhouse Weiterbildungen, Beratungen und Begleitung bei Konzeptarbeiten an.



Angebote aus dem Kursprogramm, die sich auch für Inhouse-Weiterbildungen eignen, sind besonders gekennzeichnet.

## Altersgerechte Ernährung, Ernährungstherapie

- Entwicklung und Überprüfung von Ernährungskonzepten, Ernährungsstandards, Menüplänen u. a. mehr
- Kochkurse für Mitarbeitende aus der Pflege/Betreuung, welche auf der Wohngruppe Mahlzeiten zubereiten
- Spezifische Weiterbildungskurse für Mitarbeitende aus Küche, Pflege und Service zu verschiedenen Ernährungsthemen wie z. B. Demenz, Mangelernährung, Ernährung bei Schluckbeschwerden, bedürfnisgerechte Ernährung und Ernährungstherapien/Diäten

Die Koch- und Weiterbildungskurse werden auch kombiniert angeboten, d. h. Theorie bzw. Informationen mit Degustationen und Kochworkshops kombiniert. In diesem Fall sind zwei Kursleiterinnen anwesend.

## Unsere Gäste (HeimbewohnerInnen, Angehörige, CafeteriabesucherInnen)

- GastgeberIn im Heim – kundenorientiert kommunizieren und handeln
- Ein schön gedeckter Tisch und ein gepflegter Service
- Konzeptentwicklung für eine ausdrucksvolle Dekorationsgestaltung

## Arbeitsorganisation

- Hygiene-, Lebensmittel- und Qualitätsmanagement für Mitarbeitende in Küche und Speiseverteilung – Entwicklung eines Konzeptes
- Arbeitsabläufe in der Hauswirtschaft, Hotellerie und Gastronomie überprüfen, analysieren, vereinfachen, Schnittstellen bereinigen

## Persönlichkeits- und Teamentwicklung

- Kommunikation im Arbeitsalltag, Teamentwicklung
- Umgang mit Konflikten und Stress am Arbeitsplatz

Darüber hinaus entwickeln wir massgeschneiderte Angebote zu spezifischen Aufgaben oder Anforderungen in Ihrer Institution. **Nehmen Sie Kontakt mit uns auf:**

Christoph Roos, Bildungsbeauftragter Gastronomie, c.roos@curaviva.ch  
Erika Ammann, Bildungsbeauftragte Hauswirtschaft, e.ammann@curaviva.ch  
Tel. 041 419 01 72

# Laufbahnberatung

## Berufliche Weiterentwicklung aktiv planen und umsetzen

- Möchten Sie eine berufliche Standortbestimmung durchführen?
- Würden Sie gerne Weiterbildungsmöglichkeiten kennenlernen und das Passende für sich auswählen?
- Haben Sie Fragen zur Bildungssystematik und zu Ihrer beruflichen Anschlussfähigkeit?
- Würden Sie gerne den Durch- und Überblick über die Anerkennung, Einstufung und über die weiterführenden Möglichkeiten Ihres Abschlusses haben?
- Übernehmen Sie eine neue berufliche Rolle und wollen sich sorgfältig darauf vorbereiten?
- Wollen Sie nach einer längeren Berufspause wieder in den Beruf einsteigen?
- Möchten Sie eine schwierige Berufssituation reflektieren?

### Haben Sie weitere Themen oder Fragestellungen? Gerne nehme ich diese auf!

Eine persönliche Laufbahnberatung hilft Ihnen, die berufliche Weiterentwicklung aktiv an die Hand zu nehmen.

Es ist mir ein wichtiges Anliegen, Ihnen nicht nur ein Dossier zu übergeben, sondern mit gezielten Fragen Ihre bereits erworbenen Kompetenzen aufzudecken. Ich unterstütze Sie mit ausgewählten Methoden, damit Sie Ihr Wissen, Ihre Fähigkeiten und Ihre Fertigkeiten gezielt erkennen können. Denn der Einbezug der persönlichen Ressourcen und das Bewusstwerden der eigenen Selbstwirksamkeit unterstützt Sie im Prozess, klare, realistische Berufsziele und konkrete Lösungsschritte zu formulieren, damit die Umsetzung für Sie mit Erfolg gelingt.

Zielgruppe	Mitarbeitende in Pflege, Betreuung und Spitex, ausgebildete Pflege- und Betreuungsfachpersonen (FAGE EFZ, FABE EFZ, FA SRK, AltenpflegerInnen, Pflegefachpersonen DN I, DN II, HF, FH), SozialpädagogInnen HF, FH, Führungskräfte, Fachpersonen Gastronomie und Hauswirtschaft
Beraterin	Irène Mahnig-Lipp, Bildungsbeauftragte und stellvertretende Leiterin CURAVIVA Weiterbildung, dipl. Pflegefachfrau, MAS Management Sozial- und Gesundheitsbereich, DAS Supervision/Coaching
Termine	Nach telefonischer Vereinbarung
Ort	CURAVIVA Weiterbildung, Luzern
Kosten	Telefonischer Erstkontakt ist kostenlos Fr. 120.– pro Beratungsstunde für Mitarbeitende von Mitglieds-Institutionen Weiterbildung CURAVIVA Fr. 160.– pro Beratungsstunde für Mitarbeitende von Nichtmitgliedern

### Nehmen Sie Kontakt mit mir auf:

Irène Mahnig-Lipp, Tel. 041 419 72 61, i.mahnig@curaviva.ch

# Die Heimköchin/der Heimkoch

in Alters- und Pflegeinstitutionen

In den letzten Jahren sind die Aufgaben und Anforderungen an Fachkräfte in Heimküchen laufend komplexer und anspruchsvoller geworden. Es ist zentral, dass Küchenverantwortliche die Bedürfnisse und Wünsche der BewohnerInnen erkennen, verstehen und ihnen gerecht werden. Köchinnen und Köche in den Heimen bekommen dadurch eine immer bedeutsamere Rolle als Fachpersonen für Ernährungsfragen, Esskultur und Lebensqualität.

Diese Weiterbildung eröffnet neue berufliche Perspektiven für Köchinnen und Köche in den Heimen. Fachspezifische, soziale, psychologische und ökonomische Aspekte spielen in diesem Berufsbild eine zentrale Rolle, und werden im Lehrgang praxisnah und ganzheitlich vermittelt.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- verstehen die Bedürfnisse der HeimbewohnerInnen und haben Fachkenntnisse über Ernährung, Kostformen und Diäten,
- führen die Heimküche kompetent und verfügen über ein interdisziplinäres Verständnis,

- planen und realisieren Projekte und führen die Mitarbeitenden gezielt auch durch Veränderungsprozesse,
- erlernen die Grundlagen der Kommunikation und werden im Umgang mit Konflikten gestärkt.

## Inhalte

- Esskultur und Essbiographien
- Angebots- und Verpflegungskonzepte, Kostformen und Diäten
- Altersbilder und Phänomene im Alter
- Heimkultur und Diversity Management
- Kommunikations- und Auftrittskompetenz
- Führung und Motivation
- Marketing, Projektmanagement und Organisationslehre

## Abschluss

Der bestandene Kompetenznachweis (Projektarbeit, Führungsaufgabe in der Praxis, Praxistag in der Pflege und Betreuung) führt zu einem Zertifikat von CURAVIVA.

Sie erhalten das Detailprogramm unter:  
[www.weiterbildung.curaviva.ch](http://www.weiterbildung.curaviva.ch) oder  
[wb.gastronomie@curaviva.ch](mailto:wb.gastronomie@curaviva.ch).

Lehrgangsführung	Christoph Roos
Zielgruppe	Ausgebildete Köchinnen und Köche, die ihre Kompetenz vor allem im Berufsfeld Heim erweitern und vertiefen wollen
Daten	Januar bis November 2016 (20 Tage)
Ort	Glattbrugg ZH/Riedholz SO
Kosten	Fr. 5700.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 6850.– Nichtmitglieder (zusätzlich Verpflegungskosten pauschal inkl. eine Übernachtung Fr. 770.–)
Anmeldeschluss	12. Dezember 2015

# Das magische Dreieck im Heim



Ein starkes Team: Gastronomie – Hauswirtschaft – Pflege

**Gute Zusammenarbeit ist ein starker Wert und stellt hohe Ansprüche an alle Beteiligten. Gut funktionierende interdisziplinäre Teams sind die Garanten für eine erfolgreiche Institution.**

Wenn Gastronomie, Pflege und Hauswirtschaft an einem Strick ziehen wollen, müssen nicht nur Arbeitsschritte vernetzt, sondern auch unterschiedliche Meinungen und Sichtweisen unter einen Hut gebracht werden. Die drei Berufsgruppen haben unterschiedliche Aufgabenbereiche und Arbeitskulturen. Ihre je eigenen Kompetenzen und differenzierten Verantwortlichkeiten an den Nahtstellen können sie erst durch eine optimale Zusammenarbeit voll entfalten. Gelingt dies, ist die Zusammenarbeit motivierend und geprägt von gegenseitiger Wertschätzung, und unterstützt im Kern die gute Lebensqualität der Bewohnenden.

Die Erfahrungen der Teilnehmenden werden im Unterricht praxisorientiert eingebunden.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- verstehen die Schwerpunkte und Arbeitskultur der anderen Berufsgruppen und Bereiche,
- entwickeln ein Bewusstsein für eine zielführende interdisziplinäre Zusammenarbeit,
- definieren konkrete Ansätze für erfolgreiche Vorgehensweisen und prozessorientierte Organisationsformen.

## Inhalte

- Definition und Ziele der interdisziplinären Zusammenarbeit
- Einblick in die Aufgabenbereiche und Arbeitskulturen anderer Berufsgruppen
- Erwartungen der verschiedenen Berufsgruppen an die Dienstleistungsqualität und Umgang mit diesen Erwartungen
- Eigene Rolle und Prioritäten
- Probleme und Auswirkungen an den Schnittstellen, Lösungsansätze «von der Schnitt- zur Nahtstelle»
- Bereichs- und berufsübergreifend kommunizieren und informieren
- Hektische und schwierige Situationen gemeinsam meistern
- Arbeitsabläufe koordinieren, Ziele abstimmen

Kursleitung	Erika Ammann, Christoph Roos, Margrit Knüsel (im Wechsel)
Zielgruppe	Führungsverantwortliche in Gastronomie, Hauswirtschaft und Pflege
Daten	14. Juni, 30. Juni, 13. September 2016
Ort	Zürich
Kosten	Fr. 870.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 1100.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.–/Tag Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	14. Mai 2016

# Fachwissen wirkungsvoll vermitteln



Wenn ankommt, was Sie zu sagen haben!

**Mitarbeitende führen heisst auch Mitarbeitende fördern. Erweitern Sie Ihre Fähigkeiten im Vermitteln und Anleiten von Aufgaben, und lernen Sie, Ihre Mitarbeitenden wirkungsvoll zu entwickeln.**

Teams in Heimgastronomie oder Hauswirtschaft bestehen meist aus Menschen unterschiedlicher Kulturen und verschiedener fachlicher Hintergründe. Der Umgang mit ausgebildeten oder ungelerten Mitarbeitenden, Aushilfen, Lernenden und PraktikantInnen erfordert eine differenzierte Kommunikation. Führungskräfte und Mitarbeitende mit Verantwortung stellt dies immer wieder vor grosse Herausforderungen beim Vermitteln fachlichen Know-hows und betrieblicher Abläufe.

Dieser Kurs zeigt eine klare Richtschnur auf, wie Sie Ihre Erfahrungen und Ihr Wissen kompetent und verständlich weitergeben können.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen, wie sie in ihrem Arbeitsbereich eine Lernkultur etablieren,
- verstehen die menschliche Wahrnehmung und Informationsverarbeitung und können ihre Anliegen und Inhalte wirkungsvoll vermitteln,
- wissen, wie sie ein Setting für optimale Wissensvermittlung schaffen und Hilfsmittel sinnvoll einsetzen.

## Inhalte

- Rollenverständnis des «job coaching»
- Planung von Trainingssequenzen
- Menschliche Wahrnehmung und Informationsverarbeitung
- Lernpsychologie
- Mind Map und Lernposter
- Power Briefings und effektive Lerninterventionen

Kursleitung	Christoph Roos
Zielgruppe	Vorgesetzte und Fachpersonen aus Gastronomie und Hauswirtschaft, die Wissen und Fähigkeiten weitergeben und ihre Mitarbeitenden aktiv bilden möchten
Daten	13. April und 25. Mai 2016
Ort	Zürich
Kosten	Fr. 480.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 610.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.–/Tag Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	13. März 2016

# Mitarbeitende führen – wirksam und nachhaltig



Die Herausforderungen an Führungsleute sind heute in der Gastronomie wie in der Hauswirtschaft geprägt durch Wandel, Knappheit, Reorganisationen und vieles mehr.

Die Fähigkeit, situativ, wirksam und gleichzeitig nachhaltig zu führen, wird immer entscheidender. Hilfreich dabei ist die Auseinandersetzung mit der eigenen Führungsleistung und dem persönlichen Rollenverständnis in der Führungsarbeit.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich gezielt mit ihrer Rolle und Wirkung als Führungsperson auseinander,
- erhalten einen Überblick der Instrumente moderner Führung und leiten mögliche Konsequenzen für Ihren Führungsalltag ab,
- setzen sich mit nachhaltiger und wirksamer Führungsarbeit auseinander,
- holen sich neuen Schwung für die täglichen Herausforderungen.

## Inhalte

- Aspekte wirksamer und nachhaltiger Führungsarbeit
- Vom Nachgeben und Zumuten
- Erfolgreiche Führung setzt wirksame Kommunikation voraus
- Fit for change

Kursleitung	Ursula Eberle
Zielgruppe	Führungsverantwortliche in Gastronomie und Hauswirtschaft
Daten	24./25. Oktober 2016
Ort	Zürich
Kosten	Fr. 580.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 740.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.–/Tag Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	24. September 2016

# Selbstkontrolle in der Lebensmittelhygiene? Sie haben die Verantwortung!



Entwicklung eines Konzeptes

Das schweizerische Lebensmittelrecht verpflichtet Betriebe zur Selbstkontrolle. Betriebsverantwortliche müssen mit geeigneten Massnahmen dafür sorgen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

Hygieneverantwortliche im Betrieb wissen, welche Bereiche ein dem Betrieb angepasstes Hygiene-Selbstkontrollkonzept berücksichtigen muss. Sie sind sich bewusst, welche Punkte bei der Betriebs-, Lebensmittel-, und Mitarbeiterhygiene beachtet werden müssen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- können ein Selbstkontrollkonzept selbstständig erarbeiten,
- können mit Hilfe eines aus der Praxis stammenden Hygiene-Selbstkontrollkonzeptes ihr eigenes überprüfen und vervollständigen.

## Inhalte

- Gesetzlichen Grundlagen zur Erarbeitung eines Konzeptes
- Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte/Aufbau und Strukturierung
- Deklarationsvorschriften für Speisen und Getränke
- Arbeitsanweisungen und Kontrollaufzeichnungen

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Betriebsverantwortliche, Küchenverantwortliche oder Mitarbeitende, welche mit der Entwicklung eines Hygiene-Selbstkontrollkonzeptes beauftragt sind
Datum	4. April 2016
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 35.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	4. März 2016



# Küchen-Karriere ohne Lehre

Die praxisorientierte Grundbildung für Migrantinnen und Migranten

Ihre Küchenhilfe ist wissbegierig und Tag für Tag mit Herzblut im Betrieb engagiert. Leider ist Ihr Alltag als Verantwortlicher mit sehr vielen Aufgaben vollgepackt, so dass Sie nicht immer die Zeit dazu haben, Ihre wertvollen Mitarbeitenden im geeigneten Rahmen auszubilden.

Diese Grundbildung für Küchenhilfen und Hilfsköche ist sehr praxisorientiert gestaltet, beinhaltet die wichtigsten Grundsätze des Küchenalltags und eignet sich speziell für fremdsprachige Mitarbeitende (Deutsch-Grundkenntnisse erforderlich).

## Vorbereitung

Vor Beginn des Kurses erhalten die Teilnehmenden einen Fragebogen, in dem sie ihr berufliches Umfeld beschreiben. Dies ermöglicht eine effektive Kursgestaltung und Planung der Inhalte.

## Support

Während der Ausbildungszeit haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, mit Fachfragen an den Kursleiter zu gelangen. Auf diese Weise ist ein Maximum an Transfer für die Teilnehmenden und den Betrieb garantiert.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erreichen Sicherheit, Selbständigkeit und eine effizientere und effektivere Arbeitsweise,
- fördern ihr Verständnis für die Zusammenhänge des Küchenalltags,
- lernen die Zubereitung, Herstellung und Lagerung einfacher kalter und warmer Speisen.

## Inhalte

- **Tag 1:** Speisefolgen, Trends und Gästewünsche, gute Herstellungspraxis, Hygiene in der Küche (Teil 1), Ich als Person – meine Rolle in der Küche
- **Tag 2:** Messer, Werkzeuge und Küchenutensilien korrekt eingesetzt, Hygiene in der Küche (Teil 2), HACCP in der Küche, die wichtigsten Garmethoden
- **Tag 3:** Wareneinkauf und Warenannahme inkl. Lagerung, Garmethoden modern interpretiert
- **Tag 4:** Denken, Planen und Handeln: richtige Mengen und Umgang mit Speiseresten, mein eigenes Menu umsetzen, Garmethoden klassisch oder modern

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenmitarbeitende mit Migrationshintergrund ohne Berufslehre, PraktikerInnen mit wenig schriftlicher Ausbildungsmotivation
Daten	25. April, 17. Mai, 4. Juli und 17. Oktober 2016
Ort	Zug
Kosten	Fr. 960.— Mitglieder CURAVIVA, Fr. 1220.— Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.—/Tag Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	25. März 2016

# Sinnvolle Hygiene in Küche und Speiseverteilung



Das schweizerische Lebensmittelgesetz stellt hohe hygienische Anforderungen an jede Küche und Speiseverteilung. Wenn Mitarbeitende den Sinn dieser Regelungen verstehen, werden sie diese selbstverständlicher umsetzen und nicht in erster Linie als lästiges Muss betrachten.

Anhand der gesetzlichen Grundlagen kennen die Kursteilnehmenden die Anforderungen für ein betriebsangepasstes Hygienekonzept. Als wichtiges Instrument – um Fehler zu verhindern oder aufzudecken – werden Kontrollblätter und -pläne eingesetzt.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen die wichtigsten Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes,
- wissen, welche Ansprüche ein betriebsangepasstes Hygienekonzept erfüllen muss,
- setzen Reinigungs- und Kontrollpläne um.

## Inhalte

- Hauptpunkte des Lebensmittelgesetzes
- Acht Regeln im Umgang mit Lebensmitteln
- Lagern und Aufbewahren von Speisen
- Kontrolle durch Behörden und Folgen einer Beanstandung
- Umgang mit Selbstkontrolle

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende in Küche und Speiseverteilung
Datum	28. September 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	28. August 2016

# Berufliche Integration von Menschen mit Beeinträchtigung in Küche und Hauswirtschaft

Mit dieser Weiterbildung erweitern Sie Ihr Fachwissen mit agogischen Kompetenzen und werden den Anforderungen gerecht, die an Berufsleute in einer Institution mit Menschen mit Beeinträchtigungen gestellt werden.

Das erlangte Basiswissen ermöglicht den Teilnehmenden, den Arbeitsalltag mit Menschen mit Beeinträchtigungen bewusst zu gestalten. Sie vertiefen das Bewusstsein für ihre Doppelrolle als Fachperson der Hauswirtschaft und der Küche sowie als agogisch tätige Person und ergänzen ihre Handlungskompetenzen. In einer Schlussarbeit wird das Wissen aus dem Lehrgang praktisch umgesetzt.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- analysieren ihre persönliche Arbeitsbiographie und ihr persönliches Arbeitsverhalten,
- kennen verschiedene Beeinträchtigungsformen und erlernen adäquate Methoden und agogische Konzepte,
- verstehen den gesetzlichen, politischen und finanziellen Rahmen ihres Arbeitsauftrages,
- kennen die Integrationsmethoden JobCoach und Supported Employment,
- gestalten Arbeitsplatzkonzepte unter Einbezug agogischer Kriterien.

## Inhalte

- Menschenbild, Abgrenzung und persönliches Rollenverständnis
- Grundlagen zu Entwicklungspsychologie und verschiedene Formen von Behinderung
- Agogisches Handeln und Denken, Förderplanung und Arbeitsmethoden
- Sozialversicherungssystem und finanzielle Faktoren
- Arbeitsplatzgestaltung, Tagesstruktur und Arbeitsplatztraining
- Bearbeiten von Fragestellungen aus dem Praxisumfeld der Teilnehmenden

Kursleitung	Christoph Roos, Markus Plüss, Peter Wäckerlig (im Wechsel)
Zielgruppe	Mitarbeitende in den Bereichen Küche und Hauswirtschaft, welche mit Menschen mit einer Beeinträchtigung zusammenarbeiten
Daten	11./12. Mai, 6./7. Juli, 7./8. September 2016
Orte	Olten/Gossau SG
Kosten	Fr. 1560.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 1880.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.–/Tag Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	11. April 2016

# Arbeiten mit Menschen mit Beeinträchtigung in Küche und Hauswirtschaft



Arbeiten ist ein zentrales Element für Menschen mit und ohne Behinderung. Die bewusste Gestaltung des Arbeitsplatzes und der Einsatzgebiete ist in der Zusammenarbeit für Menschen mit Behinderung ein zentraler Erfolgsfaktor. Neben allgemeinen Ansprüchen, die für jeden Arbeitsplatz und ArbeitnehmerIn gelten, sind für Menschen mit Behinderung oft individuelle Arbeitsplatzgestaltungs-Strategien nötig, um erfolgreich Produktivität und Integration zu ermöglichen.

Mitarbeitende aus Küche und Hauswirtschaft, die täglich mit Menschen mit Beeinträchtigung arbeiten, stehen immer im Spannungsfeld zwischen produktivem Handeln und den individuellen Möglichkeiten der Menschen mit Beeinträchtigung. Dieses vielschichtige Thema wird im Kurs ausgeleuchtet, und konkrete Hilfestellungen werden erarbeitet. Fragestellungen aus der Praxis werden besprochen und praktische Arbeitsinstrumente vorgestellt, mit denen Lösungsmöglichkeiten entwickelt werden können.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erweitern persönliche Kompetenzen im Bereich Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderung,
- kennen diverse Behinderungsformen und ihre Auswirkungen auf den Arbeitsplatz,
- kennen Werkzeuge zur optimierten Arbeitsgestaltung von Menschen mit Behinderung.

## Inhalte

- Bedeutung der Arbeit für mich / für Menschen mit Behinderung
- Grundkenntnisse: Bewusstes Beobachten und Interpretieren
- Arbeitswerkzeuge: unterstützte Kommunikation, Empowerment, Prinzip der Stabilität und deren Anwendungen in der Praxis
- Gesprächsführung mit Klienten

Kursleitung	Markus Plüss
Zielgruppe	Mitarbeitende in den Bereichen Küche und Hauswirtschaft, welche mit Menschen mit Behinderung zusammenarbeiten
Datum	6. April 2016
Ort	Winterthur
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	6. März 2016



# Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme

Lustvolles Kochen und Essen für und mit Menschen mit einer Beeinträchtigung

**Essen ist ein Grundbedürfnis, welches nebst der Nahrungsaufnahme auch andere Bedürfnisse im Leben abdeckt und beeinflusst. Wir beschäftigen uns mit den Aspekten, welche im Leben von Menschen mit einer Beeinträchtigung eine wichtige Rolle spielen. Durch Versuche erfahren wir selbst, was es bedeutet, behindert zu sein, und wir erarbeiten Ideen für eine behindertengerechte Verpflegung.**

Menschen – ob mit oder ohne Beeinträchtigung – essen in ihrem Leben, um zu wachsen und zu gedeihen. Die Qualität der Verpflegung ist für Menschen, welche wegen ihrer Behinderung nicht selber bestimmen können, was sie essen wollen, ganz besonders wichtig. Es müssen alle Bedürfnisse des menschlichen Organismus abgedeckt werden; gleichzeitig darf auf keinen Fall die lustvolle Komponente vernachlässigt werden. Es gilt, die Sinne anzusprechen und auch taktile Erfahrungen mit Lebensmitteln zu ermöglichen. Es liegt bei den verantwortlichen Profis aus der Küche, solche Mahlzeiten zu gestalten, um den Bedürfnissen der BewohnerInnen gerecht zu werden.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen ihre persönliche Einstellung im Zusammenhang mit Essen und Behinderung,
- vertiefen die Kenntnisse zum Thema Essen und Behinderung und lernen mögliche Hilfsmittel zur Nahrungsaufnahme kennen,
- setzen sich mit den Themen Adipositas und Behinderung auseinander und kennen verschiedene Möglichkeiten zur Kompensation und zur Erweiterung der Selbstbestimmung bei den BewohnerInnen.

## Inhalte

- Was bedeutet Ernährung für mich; Werte und Normen
- Wie kann ich die Bedürfnisse meiner Klientinnen/Klienten erkennen und ihnen entgegen kommen
- Übergewicht und orale Kompensationsmöglichkeiten
- Der lustvolle Umgang mit dem Essen

Kursleitung	Markus Plüss
Zielgruppe	Köchinnen und Köche, HauswirtschafterInnen, SozialpädagogInnen, Personen, welche im professionellen Kontext Nahrung für Menschen mit Beeinträchtigung zubereiten.
Datum	3. November 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 240.– CURAVIVA Mitglieder, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	3. Oktober 2016

# Kochen in Kinder- und Jugendinstitutionen

Gesundheit und körperliches Wohlbefinden sind für unsere tägliche Leistungsfähigkeit und Belastbarkeit wichtig. Eine ausgewogene Ernährung trägt viel dazu bei und kann durch ein attraktives und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot gefördert werden. In Kinder- und Jugendinstitutionen ist zudem die interdisziplinäre Zusammenarbeit der Köchinnen und Köche mit der Heimleitung, den SozialpädagogInnen und dem Hausdienst von grosser Bedeutung.

Die gesunde Ernährung der Kinder und Jugendlichen ist wichtig, aber auch die Bereitschaft, sich mit ihrer psychosozialen Entwicklung und ihren unterschiedlichen kulturellen Hintergründen auseinanderzusetzen. Dies setzt eine hohe Sozialkompetenz der Köchinnen und Köche in Kinder- und Jugendinstitutionen voraus.

In diesem Kurs erhalten Sie, nebst theoretischen Inputs zu den neusten Erkenntnissen der gesundheitsfördernden Ernährung, die Möglichkeit, Erfahrungen auszutauschen und Ihre Fachkenntnisse zu erweitern.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen die neusten Erkenntnisse der gesundheitsfördernden Ernährung für Kinder und Jugendliche kennen und können diese in den Alltag integrieren,
- erhalten die Möglichkeit, Ihre eigene Menüplanung zu reflektieren und setzen sich mit verschiedenen Esskulturen auseinander,
- vertiefen ihre Fachkenntnisse über Essstörungen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten,
- erwerben Grundkenntnisse der psychosozialen Entwicklung von Kindern und Jugendlichen.

## Inhalte

- Kriterien und Umsetzung einer gesundheitsfördernden Menüplanung
- Essstörungen und Nahrungsunverträglichkeiten – Erfahrungsaustausch und Umsetzung in die Praxis
- Psychosoziale Entwicklungsphasen von Kindern und Jugendlichen
- Förderung des Dialogs in der interdisziplinären Zusammenarbeit
- Eigener Umgang mit dem Thema Ernährung sowie neuste Erkenntnisse rund um Qualität und Quantität

Kursleitung	Nadia Schwestermann, Marc Getzmann
Zielgruppe	Köchinnen und Köche
Daten/Orte	14./15. Juni 2016, Bern und 16. September 2016, Luzern
Kosten	Fr. 780.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 935.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.–/Tag Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	14. Mai 2016

# Esskultur und Essverhaltensstörungen

Das «täglich Brot» von KöchInnen und SozialpädagogInnen

**Wie können Erwachsene beim Essen eine beziehungsfördernde Haltung pflegen? Was sind gute Abläufe? Welche Regeln sind hilfreich, welche nicht? Müssen Kinder alles probieren? Dürfen sie Essen auf dem Teller zurücklassen? Warum ja? Warum nein? Wie reagieren Erwachsene auf Kinder, die nicht essen oder zu viel essen?**

Nicht nur Liebe geht durch den Magen. Beim Essen wird vieles vom Leben sichtbar. Auffälliges Essverhalten und Gewichtsprobleme zeigen sich bei Kindern und Jugendlichen, aber auch bei Menschen mit einer geistigen oder körperlichen Beeinträchtigung.

Um eine gesunde Esskultur zu entwickeln, ist es wichtig, sowohl die psychologischen als auch die physiologischen Ursachen von Übergewicht und/oder ungesundem Essverhalten zu berücksichtigen. Eine gute Zusammenarbeit zwischen SozialpädagogInnen und KöchInnen ist dabei von zentraler Bedeutung. Beide Berufsgruppen haben gleichermaßen das Ziel, Kinder, Jugendliche und Menschen mit Beeinträchtigung auf ihrem Weg zu einem gesundem Essverhalten zu unterstützen: die Zusammenarbeit zählt!

Am ersten Tag erhalten Sie Einblick in den neusten Stand bezüglich Ernährungsfragen sowie vertiefte Informationen zum Thema Übergewicht. Am zweiten Tag erfahren Sie, wie eng Essen und Trinken mit persönlichen Haltungen, Werten und Gewohnheiten verknüpft sind und wie damit im Alltag der Institutionen umgegangen werden kann.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erwerben die neuesten Erkenntnisse über gesundheitsfördernde Ernährung,
- tauschen sich über ihre Erfahrung mit übergewichtigen Menschen aus und erhalten wertvolle Hinweise,
- setzen sich mit verschiedenen Esskulturen auseinander und können diese in der Menüplanung berücksichtigen,
- sind sich bewusst, dass Essen und Trinken eng mit der Gefühlswelt, Haltung und Werten verbunden sind und lernen Strategien kennen, damit im Alltag konstruktiv umzugehen.

## Inhalte

- Gesundheitsfördernde Ernährung/Menuplanung – trendig und gesund!
- Essen und Trinken in sozialen Bezügen

Kursleitung	Franziska Widmer Howald, Thea Rytz
Zielgruppe	SozialpädagogInnen, KöchInnen (von Vorteil: beide Berufsgruppen aus einer Institution besuchen den Kurs gemeinsam)
Daten	12./13. September 2016
Ort	Bern
Kosten	Fr. 580.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 740.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.–/Tag Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	12. August 2016

## «Cool» kochen

Snacks, Fastfood & Gemüse – genussvoll und gesund!

**Wer bei der Jugend punkten will, muss alle Sinne ansprechen. Kinder und Jugendliche reagieren leicht auf raffiniert gestaltete Werbung für Snacks, Süssigkeiten und Fertigprodukte und verschlingen diese sehr gerne.**

Häufig sind Mahlzeiten, welche Jugendliche «cool» finden, aber nicht wirklich gesund. Sie können z.B. starke Blutzuckerschwankungen verursachen, damit einen starken Einfluss auf Aktivität und Nervosität haben und die Neigung zu aggressivem Verhalten fördern. Mit einer ausgewogenen Ernährung fühlen sich auch Kinder und Jugendliche wohler.

Dieser Kurs möchte aufzeigen: Auch «gesunde Ernährung» kann «cool» sein! Mit verschiedenen Tipps und Tricks werden möglichst alle Sinne angesprochen und gleichzeitig Burger, Snacks und Co. so angepasst, dass sie von den Kindern und Jugendlichen als ansprechend wahrgenommen werden und dennoch eine gesunde Alternative zum gängigen Fastfood darstellen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen die Nährstoffbedürfnisse von Kindern und Jugendlichen kennen,
- erkennen die wichtigsten Hindernisse auf dem Weg zu einer ausgewogenen Ernährung,
- entwickeln Ideen, wie gesunde Ernährung mit allen Sinnen genussvoll erlebt werden kann,
- bereiten Beispiele von kinder- und jugendgerechten Haupt- und Zwischenmahlzeiten zu.

### Inhalte

- Praktisches Kochen und Degustieren (Smoothie-Bar, Hamburger, Wrap Tortillas, Falafel etc.)
- Ausgewogene Ernährung ansprechend präsentieren, Gemüse geschickt «verpacken»
- Faktoren, die bei Kindern die Freude am Essen fördern (wie z.B. Farben, Knacken)
- Ernährungstipps für die verschiedenen Altersstufen

Kursleitung	Denise Wahlen
Zielgruppe	Küchenverantwortliche, Mitarbeitende und SozialpädagogInnen
Datum	23. Juni 2016
Ort	Zürich-Oerlikon
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	23. Mai 2016



## Kreative Ideen für den Wochenhit!

Für die HeimbewohnerInnen sollte das Essen immer der Höhepunkt des Tages sein. Die Ansprüche der HeimbewohnerInnen sind gestiegen. Der Wochenhit ist eine gute Möglichkeit, ausgefallene Gerichte in den Menuplan einzubauen, die nicht bei allen gleich bekannt sind.

Dies bedeutet aber auch höhere Anforderungen an die Küche: Die Menüs müssen nämlich nicht nur kreativ und gesund sein, sondern auch schnell zubereitet werden können. Es ist wichtig, dass der Wochenhit einfach kalkulierbar und die Mise en Place über mehrere Tage haltbar ist.

Im Kurs lernen Sie, den Wochenhit für Ihre Gäste attraktiv zu gestalten, ihn im Alltag optimal zu planen und umzusetzen. Sie erhalten Ideen, wie Sie den Wochenhit zeitgemäss präsentieren können. Zudem haben Sie im Kurs die Möglichkeit, aktuelle Fragestellungen in der Gruppe zu diskutieren und Lösungen zu erarbeiten.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- erhalten Ideen für die Gestaltung des Wochenhits im praktischen Alltag,
- lernen, wie man die Gerichte optimal präsentiert,
- können die abgegebenen Rezepte für ihre Bedürfnisse anpassen.

### Inhalte

- Warme und kalte Wochenhits für eine abwechslungsreiche Planung
- Praktische Umsetzung von Rezepten in der Schulungsküche
- Anwendung von klassischen und modernen Garmethoden

Kursleitung	Matthias Püntener
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	8. April 2016
Ort	Zug
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	8. März 2016

# Die Kunst des Brotbackens

Wir führen Sie in einem Tag in die Geheimnisse der Backkunst ein. Vom Rohstoff bis zum Gebäck erklären wir Ihnen Schritt für Schritt die Herstellung von traditionellen Broten und Spezialgebäck.

Von den Zutaten über das Kneten und Formen bis zum Backen erhalten Sie wertvolle Tipps, damit Sie in Ihrem Betrieb schnell und einfach knuspriges Brot backen können. Ob Sie dabei auf Backfertigmischungen zurückgreifen oder diese selber mischen, hängt von der Zeit ab, die Sie zur Verfügung haben.

Brot war von je her auch ein Symbol für viele schöne Bräuche und Traditionen. Im Kurs werden wir Ihnen auch einige klassische Festtagsbrote vorstellen. Die kulturelle Vielfalt unseres Landes widerspiegelt sich besonders in den zahlreichen regionalen Bäckerispezialitäten und Kantonsbroten. Viele wurzeln in alten Bräuchen, andere sind in Folge gesellschaftlicher Veränderungen und neuer Ernährungsgewohnheiten entstanden. Sie dürfen am Ende des Kurses alle hergestellten Produkte mit nach Hause nehmen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Brote einfach und schnell herzustellen,
- lernen die direkte und indirekte Triebführung,
- verhelfen dem Brot in der Heimküche zu einer neuen Wichtigkeit,
- können ein variantenreiches Brotsortiment anbieten.

## Inhalte

- Praktisches Backen, Dekorieren, Arrangieren von Broten und Festtagsgebäck
- gängige Küchentricks für ein gutes und schnelles Resultat
- Hausgemachtes Brot

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	30. November 2016
Ort	St. Gallen
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	30. Oktober 2016

## Neue Ideen für Ihr Salatbuffet

Das Salatbuffet hat bei den Bewohnenden einen hohen Stellenwert erlangt. Um dessen Attraktivität zu erhalten, ist ein vielfältiges Angebot an leichten und gesunden Salaten wichtig. Neue kreative Ideen, die auch die Jahreszeiten berücksichtigen, sind immer wieder gefragt.

Im Kurs kreieren Sie verschiedene Saisonsalate und probieren verschiedene Varianten aus, welche den Geschmack der BewohnerInnen treffen und alte Erinnerungen wecken. Sie setzen Rezepte um, degustieren sie und können sie so gleich selber auf ihre Alltagstauglichkeit testen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen mit Unterstützung der Kursleitung mit Gleichgesinnten saisongerechte Salatkreationen um,
- setzen die neu ausprobierten Salate im Heimalltag ein.

### Inhalte

- Theorieeinheit: Der richtige Umgang mit Salat
- Jahreszeiten für Gemüse und Salate
- Beantwortung und Lösung praktischer Fragen in der Kursgruppe
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	28. Juni 2016
Ort	Luzern
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	28. Mai 2016

# Rouladen, Torten und Cakes

Der Genuss von Kuchen und Torten zum Kaffee am Nachmittag ist eines der kulinarischen Highlights im Heimalltag. Das Angebot aus der «Fertig-Ecke» oder aus der Konditorei ist jedoch häufig das gleiche und wird mit der Zeit langweilig.

Mit Saisonfrüchten und diversen Teigsorten stellen die Teilnehmenden verschiedene Kaffee-Süssigkeiten her. Mit einfachen, rationalen Handgriffen sind sie in der Lage, abwechslungsreiche und auch kostengünstige Kuchen, Cakes und Rouladen frisch zuzubereiten.

Die Teilnehmenden lernen auf bestechend einfache Art, den Geburtstagskuchen für den nächsten Heimanlass zu kreieren. So können sie in Zukunft mit individuellen und hausgemachten Torten ihre Bewohnerinnen und Bewohner überraschen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Kuchen einfach und rationell herzustellen,
- verfügen über eine grosse Ideen-Auswahl an täglich frisch und saisongerecht zubereiteten Gebäcken,
- kennen die gängigsten Küchentricks für die Herstellung von schnellen und schmackhaften Rouladen, Torten und Cakes.

## Inhalte

- Praktisches Backen, Dekorieren, Arrangieren von Rouladen, Torten und Cakes
- Rezepte für variantenreiche und kostengünstige Gebäcke
- Gutes, saisongerechtes Angebot auch in Spitzenzeiten mit selbst hergestellten Halbfertigprodukten

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	20. September 2016
Ort	St. Gallen
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	20. August 2016

# Wild- und Gartenkräuter in der Küche

Vitalität und Wohlbefinden dank Kräutern und Gewürzen

Die Verwendung von Kräutern in der Alltagsküche ist aktueller denn je. Phantasievoll eingesetzt, können Kräuter Bekömmlichkeit und Geschmack der Gerichte verbessern und zudem den Bedarf an Vitalstoffen optimal abdecken. Die Kräutervielfalt in der Küche hat eine lange Tradition und ermöglicht abwechslungsreiche und kreative Kochgenüsse.

Kräuter und Gewürze enthalten gesundheitsfördernde Stoffe, die das Immunsystem stärken sowie Verdauung und Stoffwechsel unterstützen. «Man ist nicht, was man isst. Man ist, was man verdaut.»

Sie lernen auf bestechend einfache Art, den Gesundheits- und Genusswert Ihrer Gerichte zu erhöhen. Vom köstlichen Maitrunk über den Frühlingskräutersalat bis zum Bärlauchsüppchen kochen wir mit Wildkräutern und setzen sie gemäss ihrer Heilwirkung gezielt ein.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen mit Kräutern und Gewürzen die Eiweiss-, Kohlenhydrat- und Fettverdauung zu unterstützen,
- erkennen Wildkräuter vor unserer Haustür und setzen sie in der Alltagsküche genussvoll ein,
- kennen den Sinn der Verwendung und die Heilwirkung einer Auswahl von Kräutern und setzen dieses Wissen beim Kochen um.

## Inhalte

- Garten- und Wildkräuter sammeln in der grosszügigen Naturgartenanlage des Schulhauses
- Rezepte mit Garten- und Wildkräutern bereichern
- Praktisches Kochen
- Wirkung der Kräuter erfahren und geniessen

Kursleitung	Denise Wahlen
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	27. April 2016
Ort	Zürich
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	27. März 2016

# Gesunde und schmackhafte Küche ohne Fleisch

Raffinierte Gerichte aus Hülsenfrüchten, Getreide und Sprossen

Erbsen, Bohnen und Linsen sind die eiweissreichsten pflanzlichen Nahrungsmittel. Zudem enthalten sie Kohlenhydrate mit einem niedrigen glykämischen Index. Sie liefern kontinuierlich gesunde Energie. Angereichert mit Sprossen oder Getreide sind sie das ideale Nahrungsmittel für hyperaktive Kinder, gestresste Erwachsene, Senioren und Diabetiker.

Hülsenfrüchte gehören weltweit zu den Grundnahrungsmitteln und gewinnen auch bei uns an Bedeutung. Ihr Reichtum an Kalium, Kalzium und Magnesium sorgt für einen ausgeglichenen Säure-Basenhaushalt. Diese Mineralstoffe aktivieren Enzyme und stärken zusammen mit den B-Vitaminen schwache Nerven. B-Vitamine verbessern die Energiegewinnung aus den Nährstoffen. Mit ihrem hohen Nahrungsfasergehalt fördern die Hülsenfrüchte die Verdauung und wirken cholesterinsenkend. Lässt man sie auskeimen, vervielfachen sie wie auch Getreide ihren Vitamingehalt.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- entfalten Ideen, wie man mit weniger Fleisch eine vollwertige Ernährung sicherstellt,
- können Getreide und Hülsenfrüchte gut verträglich zubereiten,
- erhöhen den gesundheitlichen Wert der Menüs mit Hülsenfrüchten und Sprossen,
- kennen die Vorteile der Hülsenfrüchte vom Einkauf bis zum Service.

## Inhalte

- Vergleich der biologischen Wertigkeit von eiweisshaltigen Nahrungsmitteln
- Keimlinge und Sprossen auf einfache Art selber ziehen
- Praktisches Kochen mit Hülsenfrüchten, Getreide und Sprossen
- Ernährung mit komplexen Kohlenhydraten: abwechslungsreich und schmackhaft

Kursleitung	Denise Wahlen
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	14. Oktober 2016
Ort	Zürich
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	14. September 2016

# Aktuelle Diabetesernährung im Heim

Basiskurs

Die Diabetesernährung hat in den letzten Jahren einen grossen Wandel erfahren. Sie lässt sich in die normale Menüplanung integrieren. Es ist aber wichtig zu wissen, worauf bei der Menüplanung geachtet werden sollte; und wo Alternativen nötig sind, damit die Menüplanung auch für Diabetiker geeignet ist. Dem Fachwissen rund um die Krankheit und Ernährung wird grosse Bedeutung beigemessen. Die Heimköchin / der Heimkoch sollte über die moderne, diabetesgerechte Ernährung informiert sein.

HeimbewohnerInnen mit Diabetes sind auf ein diabetesgerechtes Verpflegungsangebot angewiesen. Damit dies möglich ist, benötigen Sie als Köchin/Koch eine solide Grundlage rund um das Thema «Diabetes». In diesem Kurs werden das Krankheitsbild sowie die Richtlinien der modernen Diabetesernährung besprochen, insbesondere die Ernährung für HeimbewohnerInnen mit Diabetes Typ 2. Sie erfahren, was Sie bei der Menüplanung, bei Frühstück, Zwischenmahlzeiten und Getränken sowie bei der Zubereitung berücksichtigen sollten und setzen dies in der Küche um.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen das Krankheitsbild kennen,
- erfahren, was sie bei der Planung und Zubereitung von Diabetikermahlzeiten berücksichtigen sollten,
- üben die Menüplanung und Zubereitung.

## Inhalte

- Krankheitsbild Diabetes
- Aktuelle Ernährungsrichtlinien, insbesondere für Personen mit Diabetes Typ 2
- Umgang mit Zucker
- Planung von diabetesgerechten Mahlzeiten, Diskussion und Austausch von eigenen Erfahrungen
- Praktisches Kochen
- Frühstücksbuffet, Zwischenmahlzeiten, Getränkeangebot

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altarmatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Daten	20./21. April 2016; 1. Tag 9.45 bis 19.00 Uhr, 2. Tag 7.30 bis 16.00 Uhr
Ort	Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz SO
Kosten	Fr. 580.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 740.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 100.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil], Fr. 60.– für Übernachtung)
Anmeldeschluss	20. März 2016

# Aktuelle Diabetesernährung für Diabetiker mit Insulin

Besucher Basiskurs (GH20) von Vorteil, jedoch keine Bedingung

**Für insulinpflichtige Personen mit Diabetes sind die Kohlenhydrate für eine gute Blutzuckereinstellung von zentraler Bedeutung. Die Heimköchin/der Heimkoch sollte darüber Bescheid wissen.**

In diesem Kurs erfahren Sie, worauf Sie in der modernen Diabetesernährung achten sollten, um grosse Blutzuckerschwankungen zu vermeiden. Insbesondere üben Sie die Portionierung mit den Diabetiker-Kohlenhydrattabellen sowie das vereinfachte Berechnen von Rezepten und Fertigprodukten. Für eine gute Blutzuckereinstellung sollten Sie den betroffenen Personen (DiabetikerInnen, Pflegepersonen) Auskunft über den Kohlenhydratgehalt der Speisen geben können, insbesondere bei gewissen Abendessen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- vertiefen ihr Fachwissen rund um die Krankheit und die Ernährung,
- üben die Kohlenhydratberechnung, die Zubereitung und die Portionierung nach Kohlenhydraten.

## Inhalte

- Aktuelle Richtlinien der Ernährung
- Umgang mit der Kohlenhydrattabelle, vereinfachtes Berechnen von Menüs, Speisen und Fertigprodukten
- Menüplanung und Deklaration der Kohlenhydrate, Diskussion und Austausch von eigenen Erfahrungen
- Praktisches Kochen und Portionierung nach Kohlenhydraten

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altermatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Daten	31. August und 1. September 2016; 1. Tag: 9.45 bis 19.00 Uhr, 2. Tag: 7.30 bis 16.00 Uhr
Ort	Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz SO
Kosten	Fr. 580.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 740.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 100.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil], Fr. 60.– für Übernachtung)
Anmeldeschluss	31. Juli 2016



## Diäten – spezielle Ernährungsformen im Heim

Die Anforderungen an die Ernährung haben sich verändert. In Alters- und Pflegeheimen leben immer mehr hochbetagte Menschen mit spezifischen Ernährungsbedürfnissen. Auch in Institutionen für Jugendliche und für Menschen mit einer Behinderung wird die Köchin/der Koch vermehrt mit speziellen Ernährungsformen konfrontiert, etwa bei Übergewicht, Verstopfung und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

In diesem Kurs lernen Sie einige wichtige Diätkostformen kennen. Die theoretischen Grundlagen der einzelnen Kostformen werden vertieft und in die Praxis umgesetzt. Sämtliche Diät-Mahlzeiten werden zubereitet und degustiert.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- werden über wichtige Kostformen informiert,
- erfahren, bei welchen Krankheitsbildern diese Kostformen verordnet werden,
- lernen, was bei der Zubereitung zu beachten ist.

### Inhalte

- Leichte Vollkost und faserreduzierte Kost bei Verdauungsbeschwerden
- Spezifische Ernährungsbedürfnisse bei Stoma
- Ernährung bei Verstopfung und Durchfall
- Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseunverträglichkeit)
- Kuhmilchweiss-Allergie
- Ernährung bei Zölliakie/Sprue (Glutenunverträglichkeit)
- Ernährung bei Übergewicht
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altermatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Daten	11./12. Mai 2016; 1. Tag 9.45 bis 19.00 Uhr, 2. Tag 7.30 bis 16.00 Uhr
Ort	Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz SO
Kosten	Fr. 580.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 740.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 100.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil], Fr. 60.– für Übernachtung)
Anmeldeschluss	11. April 2016

# Fleischlose Mahlzeiten – sorgfältig geplant für hochbetagte Menschen



Vielfältige, ausgewogene Menüideen für kleine EsserInnen

**Fleischlose Menüs und Süssspeisen mit Milchprodukten, Ei und Hülsenfrüchten sind bezüglich Eiweiss in der Regel ausgewogen. Für «kleine Esser», wie es hochbetagte Menschen oft sind, können sie aber zur Stolperfalle werden, wenn sie nicht solide geplant werden. Hilfreiche Tipps sind gefragt!**

In diesem Kurs erfahren Sie, welche Nährstoffe in der Versorgung kritisch sind und worauf Sie bei der Planung von fleischlosen und süssen Menüs bei hochbetagten Menschen achten müssen, damit wichtige Nährstoffe, wie etwa das Eiweiss, nicht zu kurz kommen. Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks, wie alt bewährte und neue fleischlose Gerichte für Menschen mit kleinem Appetit ausgewogen und schmackhaft zubereitet werden können. Im Weiteren erhalten Sie diverse Menüideen und vielfältige Rezepte.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erhalten theoretisches Wissen über vegetarische Ernährung im hohen Alter,
- haben die Gelegenheit, ihre eigene Menüplanung zu überprüfen und sich mit den Empfehlungen für fleischlose Menüs auseinanderzusetzen,
- bekommen Ideen für die praktische Umsetzung im Heim.

## Inhalte

- Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr hochbetagter Menschen
- Umsetzung einer ausgewogenen, fleischlosen Menüplanung und Austausch der eigenen Erfahrungen
- Konkrete praktische Tipps, wie altbewährte fleischlose Gerichte für Hochbetate ausgewogen zusammengestellt werden können
- Ideenkatalog für fleischlose Gerichte, v. a. für Abendessen

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altarmatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	7. September 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	7. August 2016

# Fingerfood



Früher war Essen mit den Fingern verpönt. Heute ist es akzeptiert und gehört in das Verpflegungsangebot einer Institution. Fingerfood kann vielen Betagten helfen, ihre Selbstständigkeit beim Essen zu erhalten. Sind Sie unsicher, ob Fingerfood für Ihr Heim sinnvoll ist? Möchten Sie in Ihrem Heim Fingerfood einführen? Oder interessiert Sie dieses Thema ganz einfach?

Viele HeimbewohnerInnen, die mit dem Essbesteck nicht mehr zurechtkommen, müssen gefüttert werden. Dies erfordert Zeit, Geduld und nimmt den HeimbewohnerInnen ein Stück Lebensqualität. Menschen, die nicht mehr selbständig essen können, leiden zudem oft unter Mangelerscheinungen. Durch das Essen mit den Fingern ist es wieder möglich, selbst zu essen. In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie Fingerfood ausgewogen und rationell umsetzen können.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen, Menüs fingergerecht abzuleiten und zuzubereiten,
- erhalten Ideen für die praktische Umsetzung.

## Inhalte

- Warum Fingerfood?
- Anforderungsprofil an Fingerfood-Mahlzeiten
- Menüableitungen von eigenen Menüplänen, Diskussion und Austausch von eigenen Erfahrungen
- Ideen für Fingerfood-gerechte Menükomponenten
- Was für die Umsetzung in der Institution zu beachten ist, Anleitung für die Erarbeitung eines Konzepts
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altarmatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende, auch Mitarbeitende aus Pflege und Betreuung sind herzlich willkommen
Datum	14. September 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	14. August 2016

# Kochen für Menschen mit Schluckstörungen



Von Schluckstörungen können Menschen jeden Alters betroffen sein, oft sind es jedoch Hochbetagte. Mitarbeitende benötigen ein gutes Fachwissen rund um die Ernährung bei Schluckstörungen, damit die betroffenen HeimbewohnerInnen ohne Angst vor dem Verschlucken essen können und ausreichend mit Nährstoffen versorgt sind. Die Kostformen für Schluckstörungen gehören in das Angebot einer Institution.

Husten, Räuspern, Verschlucken und Erstickungsanfälle führen dazu, dass die betroffenen HeimbewohnerInnen zu wenig essen und trinken. Dies mündet in Gewichtsverlust, Mangelernährung, Austrocknung, Immunschwäche und Krankheitshäufigkeit. Mit einer auf die Schluckbeschwerden abgestimmten Kost helfen Sie mit, die Lebensqualität dieser HeimbewohnerInnen zu verbessern. Die Weiterbildung vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundsätze der Ernährung bei Schluckstörungen. Ausgesuchte Rezepte und Tipps erleichtern Ihnen die Umsetzung in die Praxis.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- sind über die Ernährungsformen bei Schluckstörungen informiert,
- sind sich bewusst, dass eine gute Zusammenarbeit mit der Pflege wichtig ist,
- lernen die verschiedenen Konsistenzstufen der Speisen und Getränke kennen,
- trainieren anhand praktischer Beispiele die Umsetzung in der Küche und im Küchenalltag.

## Inhalte

- Ursachen und Anzeichen von Schluckstörungen
- Ernährungstherapieziele
- Fein gemixte Kost in verschiedenen Konsistenzen, superweiche gewürfelte Kost und weiche Kost bei Schluckbeschwerden
- Geeignete und problematische Lebensmittel, Speisen und Getränke
- Menüableitungen, Diskussion und Austausch der eigenen Erfahrungen
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altarmatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende, auch Mitarbeitende aus der Pflege und Betreuung sind herzlich willkommen
Datum	8. Juni 2016
Ort	St. Gallen
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	8. Mai 2016

# Appetitlosigkeit und Mangelernährung



Tipps und Tricks zur Sicherstellung der Energie- und Nährstoffzufuhr

Der Teller wird nicht leer gegessen, Mahlzeiten werden abgelehnt oder das Essen schmeckt plötzlich nicht mehr. Fast scheint es uns normal, dass die Portionen bei unseren HeimbewohnerInnen oft klein ausfallen. Es ist wichtig, frühzeitig zu reagieren und Massnahmen zu ergreifen, um einer Mangelernährung vorzubeugen. Heimköchinnen/-köche sollten sich für dieses Thema interessieren, um für die betroffene Person eine individuelle und gute Lösung zu finden, am besten in Zusammenarbeit mit der Pflege.

Rund 30 bis 60% der in einer Institution lebenden Hochbetagten haben ein Risiko für Mangelernährung oder sind mangelernährt. Wenn zu wenig und zu einseitig gegessen und getrunken wird, kann dies bereits nach wenigen Wochen negative Folgen haben. Die Funktion wichtiger Organe ist gestört, das Immunsystem ist geschwächt und die Anfälligkeit für Krankheiten erhöht. Eine Mangelernährung ist immer mit einer Einbusse an Lebensqualität verbunden. Als Heimköchin/Heimkoch können Sie entscheidend dazu beitragen, diese zu erhalten oder zu verbessern.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erfahren, warum es zu einer Mangelernährung kommen und wie man diese erkennen kann,
- sind über mögliche Ernährungsmassnahmen informiert,
- sind sich der Wichtigkeit einer guten Zusammenarbeit mit der Pflege bewusst
- erhalten Ideen für die praktische Umsetzung.

## Inhalte

- Ursachen einer Mangelernährung
- Beobachten, erkennen, erfassen
- Reagieren bzw. Vorgehen und Zusammenarbeit
- Einfache Tipps, wie man das Essen natürlich und auch mit Spezialprodukten gezielt anreichern kann
- Praktisches Kochen – ausgesuchte Rezepte, schmackhafte Alternativen zu Trinknahrungen u. a. mehr

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altarmatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und MitarbeiterInnen, auch Mitarbeitende aus der Pflege und Betreuung sind herzlich willkommen
Datum	26. Oktober 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	26. September 2016

# Kochen für HeimbewohnerInnen mit Demenz



«Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen». Dieses Sprichwort gilt auch für Menschen mit Demenz! Oberstes Ziel ist eine ausreichende Ernährung, die schmeckt und akzeptiert wird. Die Mahlzeiten sollten Freude und Genuss bereiten, weil sie viel zur Lebensqualität beitragen. Dies ist nicht so einfach, wie es klingt, denn bei vielen Menschen mit Demenz kommt es im Verlauf ihrer Krankheit zu einem gestörten Essverhalten und zu Mangelernährung.

Essen ist für Menschen mit Demenz oft mit Problemen behaftet: Ruhelosigkeit und gesteigerter Bewegungsdrang führen zu einem hohen Energiebedarf, Vorlieben und Abneigungen können unter Umständen nicht mehr zum Ausdruck gebracht werden, die Nahrung und Getränke werden nicht als solche erkannt und schmecken ungewohnt, weil sich die Geschmacksempfindung verändert u. a. mehr.

Dieser Kurs macht Sie auf mögliche Ess- und Trinkprobleme aufmerksam. Sie erfahren, wo die Schwerpunkte bei der Menüplanung und Zubereitung zu setzen sind und wo bzw. wie Sie bei Problemen hilfreich mitwirken können.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erfahren, was rund um die Ernährung bei Demenz wichtig ist,
- wissen, wie sie dazu beitragen können, dass diese HeimbewohnerInnen mit Freude essen und gut ernährt sind,
- üben die Umsetzung in die Praxis.

## Inhalte

- Auswirkungen der Demenz auf Essen und Trinken
- Angebotsgestaltung – woran sollte man denken?
- Hilfreiche Massnahmen bei Ernährungsproblemen
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altarmatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenmitverantwortliche und Mitarbeitende, auch Mitarbeitende aus der Pflege und Betreuung sind herzlich willkommen
Datum	9. November 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	9. Oktober 2016

# Lebensqualität und Ernährung im hohen Alter



Was ist wichtig?

In Alters- und Pflegeheimen sind die Mahlzeiten oft der Tageshöhepunkt. Sie sind eine angenehme Abwechslung, geben Gelegenheit zu sozialen Kontakten, erfreuen die Seele, bieten Gesprächsstoff, strukturieren den Tag u. a. mehr. Darüber hinaus werden hohe Ansprüche an die gesunde und bedarfsdeckende Angebotsplanung gestellt. Gerade die neue Empfehlung für die Eiweisszufuhr ist eine grosse Herausforderung und setzt gute Kenntnisse voraus.

Als Heimköchin/-koch sollten Sie einerseits die Bedürfnisse und Wünsche der HeimbewohnerInnen berücksichtigen und andererseits die ernährungsphysiologisch wichtigen Aspekte. Dies ist eine grosse Herausforderung und setzt gute Kenntnisse rund um die Ernährung im Alter voraus.

Ziel dieses Kurses ist, Sie bei der Umsetzung der bedarfsgerechten Ernährung zu unterstützen. Sie erfahren, wo bei der Verpflegung die Schwerpunkte zu setzen sind und wie Sie Ihr Angebot optimieren können. Mit diesem Kurs möchten wir Ihnen einen Leitfaden in die Hand geben, wie Sie mithelfen können, mit einer genussvollen und gesunden Ernährung die Lebensqualität Ihrer HeimbewohnerInnen zu erhalten.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen den Nahrungsmittelbedarf hochbetagter Menschen,
- erfahren welche Nährstoffe in der Versorgung kritisch sind,
- erhalten Ideen für die praktische Umsetzung.

## Inhalte

- Die Bedeutung und die Versorgung wichtiger Nährstoffe
- Empfehlungen zum Nahrungsmittelbedarf
- Konkrete praktische Tipps zur Umsetzung
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Franziska Kämpfer-Altarmatt, Annemarie Meier Bosshard
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	16. November 2016
Ort	St. Gallen
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	16. Oktober 2016

# Lehrgang Führen in der Hauswirtschaft

10-tägige Weiterbildung für Teamleitende

**Führen will gelernt sein! Teamleitende zeichnen sich meistens durch langjährige Erfahrung und fachliche Kompetenz aus. Sie interessieren sich für die damit verbundenen Aufgaben und werden deshalb konkret für Führungsaufgaben angefragt. Wir bieten dazu das nötige theoretische Rüstzeug und dessen Vernetzung mit den praktischen Situationen des beruflichen Alltags.**

In dieser Weiterbildung erwerben Sie Grundlagen für Ihre Führungsarbeit als Team- oder GruppenleiterIn in der Hauswirtschaft, sei dies in der Wäscherei, Reinigung oder in der Gästebetreuung.

Anhand von Fallbeispielen aus Ihrem Arbeitsalltag reflektieren Sie Ihr eigenes Führungsverständnis und entwickeln Ihren eigenen Führungsstil weiter. Sie lernen, Führungsaufgaben zielgerichtet zu planen, durchzuführen und auszuwerten. In konkreten Gesprächssituationen üben Sie die zielorientierte Gesprächsführung mit Mitarbeitenden. Sie lernen, auch in Konfliktsituationen wirksam zu kommunizieren.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- entwickeln ihren persönlichen Führungsstil und setzen sich mit ihrer Rolle als Führungskraft auseinander,
- vertiefen ihre Fähigkeiten in der Mitarbeiterqualifikation,
- stärken ihre Auftrittskompetenz,
- leiten Gespräche und Sitzungen effizient.

## Inhalte

- Führungsgrundlagen und eigenes Führungsverständnis
- Spannungsfeld Vorgesetzte/Mitarbeitende
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit
- Basiswissen Kommunikation und Gesprächsführung
- Einführung von neuen Mitarbeitenden

## Abschluss

Eine erfolgreich abgeschlossene, schriftlich dokumentierte Führungsaufgabe führt zu einem Zertifikat von CURAVIVA.

Sie erhalten das Detailprogramm unter:  
[www.weiterbildung.curaviva.ch](http://www.weiterbildung.curaviva.ch) oder  
[wb.gastronomie@curaviva.ch](mailto:wb.gastronomie@curaviva.ch).

Lehrgangsleitung	Erika Ammann
Zielgruppe	Fachfrau/-mann Hauswirtschaft mit EFZ oder gleichwertige Ausbildung in der Funktion der Gruppen- oder Teamleitung in der Reinigung, Wäscherei oder Gästebetreuung
Daten	September 2016 bis April 2017 (10 Tage)
Ort	Zürich
Kosten	Siehe Detailprogramm



## Bereit für mehr Verantwortung?

In dieser Weiterbildung werden Sie in Ihren Sozial-, Organisations- und Führungskompetenzen gestärkt und erreichen neue Ziele. Diese Weiterbildung richtet sich in erster Linie an hauswirtschaftliche Mitarbeitende mit langjähriger Erfahrung ohne EFZ.

Sie können zeitweise Ihre direkte Vorgesetzte kompetent vertreten, führen neue Mitarbeitende sachkundig ein und kommunizieren wertschätzend mit Ihrem Team.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich mit ihrer Führungsrolle auseinander,
- nehmen die Verantwortung bewusst wahr und erreichen eine konstante Qualität in der Hauswirtschaft,
- erkennen die Wichtigkeit der Einführung von Mitarbeitenden und führen diese Aufgabe kompetent durch,
- sind in der Lage, anhand der 5-Stufenmethode eine Instruktion durchzuführen,
- erlernen die Grundlagen der Kommunikation und Information,
- erkennen Konflikte und versuchen sie zu lösen.

### Inhalte

- Rolle als Gruppenleiterin oder Vorgesetzte
- Verfeinern und Vertiefen der Gesprächsführung
- Persönlichkeitsentwicklung, Verantwortung–Eigenverantwortung
- Vorbereitung und praktische Einführung von Arbeitsabläufen

Kursleitung	Erika Ammann, Irene Weideli
Zielgruppe	Erfahrene hauswirtschaftliche Mitarbeitende ohne EFZ
Daten	18./19. Mai und 22./23. Juni 2016
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	Fr. 960.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 1150.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 35.–/Tag Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	18. April 2016

# Die Hauswirtschaft positioniert sich!

Die Hauswirtschaft ist eine wichtige Drehscheibe im Heim. Sie bewegt sich zunehmend in einem Markt, wo bedürfnisgerechte und wirtschaftliche Dienstleistungen zur Zufriedenheit aller Anspruchsgruppen zu erbringen sind.

Qualität, Effizienz und Effektivität auszuweisen, wird in vielen Betrieben zur Selbstverständlichkeit. Zunehmend werden unsere Leistungen kritischer gemessen, eine Entwicklung, die Konsequenzen und Massnahmen unumgänglich macht: Kennzahlen und Marktorientierung sind gefragt.

Die Erwartungen an die Hauswirtschaft werden komplexer und höher. So verlangt z. B. die Behörde in diversen Bereichen bereits ein Reporting, oder die Einführung eines integrierten Qualitätssystems wird zur Bedingung für Subventionen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- können ihre Zielsetzungen und Kompetenzen nach innen und aussen vertreten,
- verstehen Marketing, Kundenzufriedenheit und Leistungsorientierung als unternehmerische Aufgabe,
- erkennen Veränderungen und deren Auswirkung auf die Hauswirtschaft,
- erweitern und vertiefen ihre Kenntnisse und Fähigkeiten in der Ablaufplanung und Optimierung der Arbeitsprozesse,
- sind motiviert, das Gelernte in der Praxis ziel- und lösungsorientiert umzusetzen.

## Inhalte

- Zielorientierte Jahresplanung
- Erkennen, Formulieren und Erfüllen von Kundenbedürfnissen, Erfassen von Kundenzufriedenheit
- Ausrichtung der Leistungen auf die verschiedenen Anspruchspartner und Kunden
- Analyse und Optimierung von Arbeitsprozessen
- Kennenlernen verschiedener Lösungsansätze und Arbeitsinstrumente
- Messen und Ausweisen von Leistungen

Kursleitung	Marianne Hilfiker, Erika Ammann
Zielgruppe	Führungsverantwortliche in der Hauswirtschaft
Datum	13. April 2016
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	Fr. 290.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 370.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 35.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	13. März 2016

# Freude trotz Stress



**Stress gehört auch in Gastronomie und Hauswirtschaft zum Alltag. Wer den heutigen beruflichen Anforderungen gewachsen sein will, muss viel leisten und mit belastenden Situationen umgehen können. Dauer- und Überbelastungen führen jedoch oftmals zu einer Störung des inneren und äusseren Gleichgewichts.**

Wer Überlastungen von Körper, Geist und Seele ernst nimmt, hat gute Chancen, seinen persönlichen Umgang mit stressigen Situationen dauerhaft positiv zu verändern und gute Leistungen in der Institution zu erbringen. Die Weiterbildung ermöglicht, Stressursachen und deren Folgen zu erkennen und bietet Methoden zur Vorbeugung und Bewältigung von Stresssituationen. Anhand vieler praktischer Beispiele und Übungen erleben die Teilnehmenden, dass es gelingt, innerhalb von kurzer Zeit Spannungen abzubauen und entspannt mit KollegInnen und BewohnerInnen umzugehen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die verschiedenen Arten von Stress und deren Auswirkungen,
- können Methoden zur Vorbeugung und Bewältigung von eigenen Stresssituationen anwenden,
- erleben die Wirkung einfacher Entspannungstechniken,
- sind fähig, innerhalb von kurzer Zeit Spannungen abzubauen,
- sind in der Lage, einen Ausgleich zwischen Berufs- und Privatleben zu schaffen.

## Inhalte

- Was ist Stress und wodurch entsteht er?
- Eu-/Distress
- Stress am Arbeitsplatz und seine Folgen
- Die Coping Methode
- Methoden zur Stressprävention und -bewältigung
- Entspannungstechniken für den Alltag

Kursleitung	Marianne Gerber
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	12. September 2016
Ort	Luzern
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	12. August 2016

# GastgeberIn im Heim – eine wichtige und anspruchsvolle Aufgabe



Ob Sie im Speisesaal, in der Cafeteria, in der Lingerie, im Zimmerservice oder in der Küche arbeiten – ein kompetenter, freundlicher Umgangston ist überall gefragt.

Als GastgeberIn übernehmen Sie eine wichtige Rolle, die hohe Ansprüche an Ihre Persönlichkeit stellt. Ein ausgeglichener und herzlicher Umgang mit den Menschen wird von Ihnen erwartet. Zufriedene HeimbewohnerInnen und Gäste fördern das positive Bild Ihres Heimes in der Öffentlichkeit und in Ihrer Funktion als GastgeberIn können Sie Wesentliches dazu beitragen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- übernehmen die Aufgaben einer Gastgeberin/eines Gastgebers,
- lernen mit den Augen der HeimbewohnerInnen und Gäste zu sehen und stärken Ihre persönliche Wahrnehmung,
- kennen die Grundlagen der Kommunikation und wenden diese in Ihrem täglichen Umgang mit den Mitmenschen bewusst an,
- trainieren, anhand praktischer Beispiele Reklamationen positiv und kompetent zu behandeln.

## Inhalte

- Was heisst es für mich, GastgeberIn zu sein?
- Wir und unser Heim – erster Eindruck
- Mit den Augen der HeimbewohnerInnen sehen lernen
- Informations- und Kommunikationsregeln
- Umgang mit Reklamationen
- Checklisten und Hilfsmittel, das Gelernte im Betrieb umzusetzen

Kursleitung	Erika Ammann
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie und Hauswirtschaft
Datum	6. September 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	6. August 2016

# Begegnungen und Kommunikation mit Menschen mit Demenz



Sie arbeiten in der Küche, im Speisesaal, in der Cafeteria, im Zimmerservice oder in der Lingerie und begegnen täglich demenzkranken Menschen. Um ihnen kompetent, hilfsbereit und demenzgerecht begegnen zu können, brauchen Sie entsprechendes Fachwissen.

Bereits kurze Gespräche können für Menschen, die an Gedächtnisschwäche leiden eine grosse momentane Hilfe sein. Kleine Dienste Ihrerseits können sehr entlastend auf die Betroffenen wirken und verhindern, dass sie sich verloren und allein gelassen fühlen. Der Mensch mit Demenz fühlt sich dadurch von Ihnen ernst genommen, wertgeschätzt und liebevoll begleitet.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erhalten theoretisches Wissen über die häufigsten demenziellen Erkrankungen,
- verstehen das durch die Krankheit entstehende Verhalten,
- trainieren mit Beispielen aus ihrem Berufsalltag, das Gelernte umzusetzen,
- erhalten mehr Sicherheit bei Begegnungen mit demenzkranken Menschen.

## Inhalte

- Häufige demenzielle Krankheitsbilder
- Tipps für Kommunikation und Begegnung mit demenzkranken Menschen
- Beispielhaftes Umsetzen des Gelernten in den Alltag

Kursleitung	Ursula Jucker
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	8. Juni 2016
Ort	Zürich
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	8. Mai 2016

# Kommunikation im Arbeitsalltag



Die Kommunikation ist ein grundlegendes Element im Umgang miteinander. Ohne eine gute Verständigung im Betrieb läuft gar nichts!

Missverständnisse im Alltag gehören dazu, meistens geschehen sie unbewusst. Entscheidend ist, wie wir sie überwinden. In diesem Kurs erlernen Sie die Grundlagen der Kommunikation. Es wird Ihnen leichter fallen, mit Ihren HeimbewohnerInnen, Ihren Vorgesetzten und KollegInnen zu kommunizieren und ihre Anliegen ernst zu nehmen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- nehmen sich selbst besser wahr und erfahren Ihre Wirkung auf andere,
- können ein aufbauendes Feedback geben und auch entgegennehmen,
- realisieren, dass Sie durch offene Gespräche Vertrauen und Glaubwürdigkeit gewinnen.

## Inhalte

- Einführung in die Grundlagen der Kommunikation und Information
- Aufbauendes Feedback geben und empfangen
- Verfeinern und Vertiefen der Gesprächsführung
- Umgang mit Ich-Botschaften

Kursleitung	Irene Weideli
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	15. Juni 2016
Ort	Luzern
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	15. Mai 2016

# Konflikte erkennen und lösen



Konflikte sind etwas Alltägliches und begleiten uns das ganze Leben. Wo Menschen zusammen arbeiten, stossen unterschiedliche Interessen aufeinander. Auseinandersetzungen gehören zur Zusammenarbeit – genauso wie Freude und Wohlbehagen. Oft ist nicht der Konflikt das Problem, sondern die mangelnde Fähigkeit, mit ihm umzugehen.

Im Arbeitsalltag erleben wir Differenzen als unangenehm und belastend. Wir versuchen ihnen aus dem Weg zu gehen, fühlen uns hilflos und blockiert. Das bindet Kräfte und lenkt von der eigentlichen Arbeit ab – Spass und Zufriedenheit gehen verloren.

Entstehende Konflikte frühzeitig zu erkennen bildet oft einen ersten Schritt zu einer konstruktiven Lösung. Es ist wichtig, sein eigenes Verhalten zu kennen, zu verstehen und dafür offen zu sein, neue Verhaltensweisen auszuprobieren und zu festigen. Die eigene Kommunikationsfähigkeit zu verbessern ist ein wichtiger Schritt, Spannungen vorzubeugen und so eine lebendige, angenehme Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen Konflikte frühzeitig und finden einfache Lösungsansätze,
- lernen ihr eigenes Verhalten in Konfliktsituationen besser kennen und probieren Neues aus,
- überdenken ihre Kommunikation in Konfliktsituationen.

## Inhalte

- Wie kann ich mich verhalten, dass es nicht zu Konflikten kommt?
- Erkennen von Konflikten
- Eigene Verhaltensweisen erkennen und verbessern
- Fünf Strategien einen Konflikt anzugehen
- Hilfreiche Tipps für Konfliktgespräche

Kursleitung	Erika Ammann
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	10. November 2016
Ort	Zürich
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	10. Oktober 2016

## Tischdekorationen durch alle Jahreszeiten

Dekorationen verleihen jedem festlichen Anlass nicht nur ein bestimmtes Ambiente, sondern geben den Bewohnerinnen und Bewohner auch das Gefühl von Geborgenheit.

In diesem Kurs erhalten Sie für jede Jahreszeit eine kreative Gestaltungsidee. Dekorationen müssen nicht immer kostspielig und zeitaufwändig sein, sondern sollen vielmehr schnell und einfach aus vorhandenen oder günstigen Materialien gestaltet werden können.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen neue Gestaltungselemente kennen,
- können trendige Tischdekorationen passend zu jeder Jahreszeit herstellen,
- lernen den Umgang mit unterschiedlichen Gestaltungstechniken.

### Inhalte

- Verschiedene Techniken aus dem Textil- und Floristikbereich
- Kombination von textilen und floristischen Elementen

Kursleitung	Theres Affentranger, Renate Wingeier
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie und Hauswirtschaft
Datum	29. April 2016
Ort	Sursee
Kosten	Fr. 260.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 320.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale) (Materialkosten ca. Fr. 40.– bis Fr. 55.–, diese werden direkt im Kurs verrechnet)
Anmeldeschluss	29. März 2016



## Winterliche Tisch- und Raumdekorationen

Durch winterliche Dekorationsobjekte werden nicht nur vorweihnachtliche Emotionen wach, sondern Winter und Jahresübergang werden bewusst in die Gestaltung des Wohnraums miteinbezogen.

Dekorationsobjekte aus Gipsbandagen und floristischen Elementen sind nicht nur wirkungsvoll und dekorativ als Raumgestaltungsmöglichkeit, es macht zudem Freude, sie herzustellen. Mit Hilfe von Styroporkugeln, Draht, Holzelementen, Acrylwatte und Gipsbandagen wird es Ihnen gelingen, effektvolle winterliche Gestaltungsobjekte zu kreieren.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen neue Gestaltungselemente kennen,
- lernen den Umgang mit verschiedenen Gestaltungstechniken,
- können originelle Schneemänner aus Gipsbandage herstellen,
- können tannenförmige Gebilde als Raumgestaltungselemente kreieren.

### Inhalte

- Tannen als winterliche und vorweihnachtliche Raumdekorationen
- Schneemänner aus Gipsbandagen

Kursleitung	Theres Affentranger, Renate Wingeier
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie und Hauswirtschaft
Datum	26. Oktober 2016
Ort	Sursee
Kosten	Fr. 260.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 320.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale) (Materialkosten ca. Fr. 40.– bis Fr. 60.–, je nach Grösse und Menge der Werkstücke und Accessoires, diese werden direkt im Kurs verrechnet)
Anmeldeschluss	26. September 2016

# Gepflegter Service im Speisesaal, in der Cafeteria und auf der Wohngruppe



Grundlagen für eine zeitgemässe und professionelle Gästebetreuung

«Der Gast ist Partner»: Dieser neuen Forderung kommt in der heutigen Zeit viel Bedeutung zu. Gut ausgebildete und motivierte Mitarbeitende sind ein Garant dafür, dass sich HeimbewohnerInnen und Gelegenheitsgäste als unsere PartnerInnen fühlen.

Der Tisch ist für den Gast der Ort, an dem er sich erholen und verwöhnt werden möchte. Hier werden die Leistungen des Hauses im wahrsten Sinne des Wortes aufgetischt. Ein sorgfältig gedeckter Tisch und ein aufmerksamer Service geben dem Gast das Gefühl, willkommen zu sein sowie die Bestätigung, dass man sich in diesem Betrieb auf die Gäste freut und sich auf sie vorbereitet.

## Ziele

- Grundsätze und Merkpunkte des spedativen Arbeitens kennen lernen
- Wichtigste Serviceregeln und Servicearten kennen und ausführen
- Bedeutung der Rückmeldungen durch Gäste erkennen und entsprechende Verhaltensgrundsätze anwenden lernen

## Inhalte

- Tische decken und Gedeckvariationen
- Regeln, Techniken und Arten des Services
- Gäste begrüssen und verabschieden

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende im Service
Datum	23. Mai 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	23. April 2016

# Textilwaschen im Heim



Für das Erzielen optimaler Waschergebnisse sind Grundkenntnisse in der Textilpflege unerlässlich.

Der Kurs vermittelt die wichtigsten Grundlagen der Textilpflege. Neben Materialkunde werden verschiedene Faktoren, die den Waschprozess beeinflussen, beleuchtet. Das Erkennen dieser Zusammenhänge sowie die erworbenen Kenntnisse helfen Ihnen, optimale Waschergebnisse im Heimbereich zu erzielen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die textilen Fasern und ihre Eigenschaften,
- wählen die richtigen Waschverfahren aus,
- dosieren und verwenden Waschchemie korrekt,
- wissen, welche Faktoren den Waschprozess beeinflussen und verstehen, wie sich diese auf das Waschergebnis auswirken.

## Inhalte

- Materialkunde: Naturfasern, Chemiefasern, Mischgewebe
- Waschtechnik: Sortieren, Beladen, Waschverfahren
- Waschchemie: Inhaltsstoffe und Dosierung

Kursleitung	Sarah Frey-Büsler
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hauswirtschaft und Spitex
Datum	19. April 2016
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 35.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	19. März 2016

# Fleckenentfernung und Vermeidung von Wäscheschäden

Dank einer schonenden Fleckenentfernung und konsequenter Vermeidung von Wäschebeschädigungen steigern Sie die Werterhaltung Ihrer Textilien. Um dies zu erreichen, sind gute Kenntnisse in der Textilpflege und in der Waschpraxis unentbehrlich.

In diesem Kurs werden alle wichtigen Faktoren behandelt, welche den Textil-Waschprozess stark beeinflussen können. Die Teilnehmenden werden somit einen besseren Bezug haben zu den Textilien, dem Waschverfahren und den einzusetzenden Produkten. Sie lernen die Fleckenentfernung fachgerecht durchzuführen sowie mit Wasch-, Bleich- und Entfleckungsmitteln entsprechende Vorsichtsmassnahmen zu treffen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen fachgerecht Flecken von Textilien zu entfernen,
- werden sicherer in der Erkennung und Auswahl der Produkte für die Textilreinigung,

- kennen die verschiedenen Waschprozesse und deren Auswirkung auf das Waschergebnis,
- wissen, welche Faktoren wichtig sind für den Trocknungsprozess,
- treffen Vorsichtsmassnahmen, um Schädigungen am Material vorzubeugen.

## Inhalte

- Produkteinhaltsstoffe/Eigenschaften in Theorie und Praxis
- Bedeutung Feinwaschmittel, Vor-Buntwaschmittel, Hauptwaschmittel
- Erkennen der Faktoren um einfacher, rascher und günstiger zu waschen
- Textilwaschpraxis: Fleckenerkennung, Fleckenentfernung/Vorbehandlung
- Vorsichtsmassnahmen im Umgang mit verschiedenen Chemikalien
- Mögliche Ursachen für Schadenfälle

Die Kursteilnehmenden können Fleckenmuster/Muster von Wäscheschäden zur Beurteilung in den Kurs mitbringen.

Kursleitung	René Hasler
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hauswirtschaft und Spitex
Datum	26. Oktober 2016
Ort	Olten
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	26. September 2016

## Rationelle und perfekte Flickmethoden in Grossbetriebswäschereien

In Grossbetrieben werden Instandstellungsarbeiten aus ökonomischen Gesichtspunkten oft hinterfragt oder als unnötig erklärt. Für Bewohnerinnen und Bewohner sind gepflegte Kleidungsstücke jedoch ein wichtiger Teil ihrer persönlichen Betreuung.

Gut ausgebildeten Fachkräften gelingt es, ohne grossen Zeitaufwand mit Hilfe von rationellen Flickmethoden Textilien perfekt zu flicken. In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Wäsche und Kleidungsstücke aus dem Betrieb mit Hilfe von perfekten Arbeitsmethoden unter Anleitung instand stellen.

### Ziele

Die Teilnehmenden können einfache und anspruchsvollere Instandstellungsarbeiten praktisch ausführen.

### Inhalte

- Nähte und Säume ausbessern
- Stoffflächen mit der Bogennaht oder der Wiefeltechnik flicken
- Verschlüsse ersetzen
- Tricotflick, aufgesetzter Flick, Applikation

Kursleitung	Theres Affentranger
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hauswirtschaft und Wäscherei
Datum	8. April 2016
Ort	Sursee
Kosten	Fr. 240.– Mitglieder CURAVIVA, Fr. 300.– Nichtmitglieder (zusätzlich Fr. 30.– Verpflegungspauschale) (Materialkosten ca. Fr. 10.– bis Fr. 20.–, diese werden direkt im Kurs verrechnet)
Anmeldeschluss	8. März 2016

# Eidg. Berufsprüfung BereichsleiterIn Hotellerie-Hauswirtschaft

**BereichsleiterInnen Hotellerie-Hauswirtschaft sind zuständig für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hotellerie/Hauswirtschaft in Heimen, Spitälern und anderen Betrieben.**

Sie übernehmen fachliche und organisatorische Verantwortung für die Werterhaltung, Reinigungs- und Wäscheorganisation, die Raumbewirtschaftung und -gestaltung und die Verpflegungsorganisation im Bereich Gastronomie oder Pflegestation. Je nach Grösse und Organisation des Betriebs sind sie für die gesamte Hauswirtschaft oder Teilbereiche zuständig. Sie planen, organisieren und evaluieren die Arbeitsleistungen und arbeiten praktisch mit. Sie tragen die fachliche und organisatorische Verantwortung für die Mitarbeitenden und Lernenden ihres Bereiches, planen deren Einsatz und Weiterbildung und führen Qualifikationsgespräche. Weitere Aufgaben sind: Raumbewirtschaftung und -gestaltung, Mitarbeit in Projektgruppen, Organisation von Anlässen, Qualitäts-Management.

Durch die Berufsprüfung wird überprüft, ob die Kandidatinnen und Kandidaten über die praktischen und unternehmerischen Kompetenzen für diesen Beruf verfügen. Die Berufsprüfung ersetzt die früheren Abschlüsse Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in FA bzw. Hauswirtschaftsleiter/in FA.

## Voraussetzungen

Die Zulassungsvoraussetzungen und Informationen zu den Vorbereitungslehrgängen finden Sie unter [www.examen-schweiz.ch](http://www.examen-schweiz.ch)

## Träger

Die Berufsprüfung wird getragen von CURAVIVA Schweiz, fmpo, Hotel & Gastro Union – Berufsverband Hauswirtschaft, GROCAD, SIHP, H+, Hotel & Gastro formation.

Durchführung eidg. Berufsprüfung	26. bis 28. September 2016
Information/ Anmeldung	Prüfungssekretariat, Tödistrasse 3, 8304 Wallisellen, Tel. 044 831 11 78, <a href="mailto:info@examen-schweiz.ch">info@examen-schweiz.ch</a> , <a href="http://www.examen-schweiz.ch">www.examen-schweiz.ch</a>

# Eidgenössische Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch

**Chefköchinnen und Chefköche haben die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion auszuführen. Sie besetzen mittlere Führungsfunktionen.**

Sie kennen alle Bereiche der Menüplanung, Beschaffung, Lagerung, Bearbeitung, Zubereitung und Entsorgung. Sie beherrschen alle Kochmethoden und setzen diese in eine gesunde Ernährung um. Sie arbeiten in den Küchen der Heim- und Spitalgastronomie, der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie sowie des Caterings.

Der Vorbereitungslehrgang umfasst fünf Module mit qualifizierenden Modulabschlüssen.

## Voraussetzungen

- Zur Abschlussprüfung zugelassen wird, wer
- ein eidg. Fähigkeitszeugnis als Koch/ Köchin oder einen gleichwertigen anerkannten Ausweis besitzt,
  - eine einschlägige Berufspraxis als Köchin/ Koch von mind. drei Jahren ausweisen kann,
  - über die erforderlichen Modulabschlüsse oder Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt,
  - einen Kurs für BerufsbildnerInnen absolviert hat,
  - sich fristgerecht anmeldet.

## Träger

Träger der Berufsprüfung sind CURAVIVA Schweiz, H+ und Hotel & Gastro formation.

## Besonderes

Falls Ihr Betrieb dem Landesgesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des schweizerischen Gastgewerbes unterstellt ist, sind die Kosten des Vorbereitungslehrgangs und der Prüfung reduziert. Infos unter: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Durchführung 3-mal jährlich, Daten siehe [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)  
eidg. Berufsprüfung

Lehrgänge werden durch H+ Bildung, Aarau ([www.hplus-bildung.ch](http://www.hplus-bildung.ch)) sowie Hotel & Gastro formation ([www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)) angeboten.

Information/  
Anmeldung Prüfungssekretariat, Hotel & Gastro formation, Weggis,  
Telefon 041 392 77 77