



Care Gastronomie

Esskultur, Kochkunst, Ernährung und Genuss in Institutionen der Langzeitpflege

Das lernen Sie

Mit diesem praxisorientierten Lehrgang bilden Sie sich als Koch, Köchin oder Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft zum modernen Care Gastronomen/Gastronomin weiter. Sie setzen sich intensiv mit den Bedürfnissen alter Menschen auseinander und erwerben ein gerontologisches Grundwissen. Sie lernen, wie Sie die Verpflegung im Heim oder im ambulanten Setting nach neuesten Erkenntnissen ausrichten können. Sie wissen, wie Sie die Lebensqualität Ihrer Kundinnen und Kunden mit spezifischen Erkrankungen, in schwierigen Lebenssituationen oder mit herausfordernden Verhaltensweisen durch Ihre Arbeit steigern können. Der Lehrgang befähigt Sie, Ihren Bereich optimal, effizient und wirtschaftlich nach den Kriterien der Care Gastronomie zu organisieren. Ihre Rolle als Expertin resp. Experte für die Bedürfnisse alter Menschen und Fachperson für Esskultur, Kochkunst und Ernährung wird gestärkt und Sie können wesentlich zur guten interprofessionellen Zusammenarbeit beitragen – zum Nutzen der betagten Menschen und der Organisation.

Für Sie geeignet

Der modulare Lehrgang richtet sich an ausgebildete Köche und Köchinnen EFZ, Chefköchinnen und -köche, Bereichsleitende Gastronomie / Hauswirtschaft und Hotellerie, Mitarbeitende von Organisationen, die in einem ambulanten Setting die Verpflegung von betagten Menschen sicherstellen (Essen auf Räder, Quartierküchen etc.)

Folgende Module sind auch für Mitarbeitende in der Pflege und Betreuung geeignet, die sich interprofessionell zu Thema Care Gastronomie weiterbilden möchten: "Genuss und Ernährung im Alter", "Moderne Verpflegungskonzepte", "Care Gastronomie als Teil eines Ganzen"

Das erreichen Sie

- Unsere Lehrgänge führen zu schweizweit anerkannten Abschlüssen.
- Sie schärfen Ihr persönliches Berufsprofil.
- Sie optimieren Ihr professionelles Handeln und eignen sich neue Fachkompetenzen an.
- Sie vertiefen Ihre analytischen Fähigkeiten für einen erfolgreichen Theorie-Praxis-Transfer.
- Sie erweitern Ihre digitale Kompetenz dank Blended Learning mit der moodle Lernplattform.

Die Bausteine zum Lehrgang

1 Einführungstag (optional) + 5 Pflichtmodule + Abschlussmodul
Module sind auch einzeln buchbar.

Pflichtmodule

- Der alte Mensch als Kunde
- Genuss und Ernährung im Alter
- Moderne Verpflegungskonzepte
- Der Care Gastronom als Führungspersönlichkeit
- Care Gastronomie als Teil eines Ganzen

Abschlussmodule

- Abschlussmodul Projektarbeit

Individuell und flexibel

- Die berufsbegleitenden Weiterbildungen sind modular aufgebaut. Sie können einzeln oder als Bausteine eines Lehrgangs besucht werden.
- Der Einstieg in einen Lehrgang ist mit jedem Modulstart möglich.
- Kein Abschluss ohne Anschluss
- Spezifische Lehrgänge sind Vorbereitungskurse für eidgenössische Berufs- und Höhere Fachprüfungen.
- Übergänge zu Fachhochschulen (CAS/DAS) stehen bei spezifischen Abschlüssen offen.

Profitieren Sie

- Studien- und Laufbahnberatung: Erstberatung bis 30 Minuten offeriert
- Kostenloser Einführungstag: Für einen optimalen Einstieg in den Lehrgang
- Lehrgangsrabatt: Ganzen Lehrgang buchen und profitieren

Wichtige Informationen

Aufnahmebedingungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung, in der Regel mit einem Fähigkeitsausweis oder Diplomabschluss (Sekundarstufe 2 oder Tertiärstufe)
- IT-Kompetenzen: Grundlagen Microsoft-Programme, Internet- und Mailprogramme, Zugang zu Computer mit Internetanschluss
- Aufnahme mit anderen Bedingungen "sur dossier" möglich. Beratung und Antrag: Careum Weiterbildung Studienberatung

Kosten

- Lehrgang (5 Pflichtmodule) CHF 5'700.–
- Abschlussmodul CHF 350.–
- Anmeldegebühr CHF 300.–

Bei Buchung eines Einzelmoduls statt des gesamten Lehrgangs zusätzlich pro Modul CHF 200.–
In den Kosten inbegriffen sind Einführungstag, Kursunterlagen, die Präsentation der Projektarbeit, die Lernplattform moodle und die kostenlose Studienberatung. Preis-, Struktur- und Datenanpassungen bleiben vorbehalten.

Abschluss

Der modulare Lehrgang schliesst ab mit dem Zertifikat Careum Weiterbildung "Care Gastronom/in".

Anschluss

Verschiedene Module können an andere modulare Lehrgänge bei Careum Weiterbildung angerechnet werden. Genauere Informationen dazu erhalten Sie von der Careum Weiterbildung Studienberatung.

August 2019 Änderungen vorbehalten

Beratung



Für eine persönliche Beratung steht Ihnen unsere Studienberaterin gerne zur Verfügung.

Marlène Wälchli Schaffner
Tel. +41 (0)62 837 58 39
marlene.waelchli@careum-weiterbildung.ch

Kontakt

www.careum-weiterbildung.ch

Careum Weiterbildung
Mühlemattstrasse 42
5000 Aarau
Tel. +41 (0)62 837 58 58
Fax +41 (0)62 837 58 60

Hier lernen Sie im Dialog.

Sie führen, pflegen, betreuen, beraten oder bilden aus. Wir bilden Sie weiter.

Die Ansprüche an Fach- und Führungspersonen im Gesundheits- und Sozialwesen sind hoch, die Herausforderungen anspruchsvoll, die Aufgabe zutiefst sinnerfüllt. Mit uns erweitern und vertiefen Sie Ihr Wissen und Können. Wir inspirieren Sie, neue Perspektiven zu entdecken, Ressourcen zu nutzen und Ihre Potentiale zu entfalten.

Careum Weiterbildungen für fachlich kompetentes Handeln im Berufsalltag, kluge und weitsichtige Entscheidungen, für zufriedene Patientinnen und Patienten, Bewohnende und Mitarbeitende.