ARTISET
Bildung

PDF/12.22



Weiterbildung

Koch:Köchin in sozialen Institutionen, Branchenzertifikat

Fachvertiefung für Verpflegungsspezialisten aus sozialen Institutionen

21 Tage

ARTISET Bildung
Weiterbildung

Abendweg 1, Postfach, 6000 Luzern 6
T +41 41 419 01 72
wb@artisetbildung.ch, artisetbildung.ch/weiterbildung

2023

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.

ARTISET Bildung | Weiterbildung | artisetbildung.ch/weiterbildung

Zielgruppe
Köche: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 Bewohnenden und Klienten 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 Teilnehmer:innen 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 Selbstreflektion 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 Führungsgespräches nachgewiesen.

Abschluss

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

ARTISET Bildung | Weiterbildung | artisetbildung.ch/weiterbildung

Allgemeine Hinweise

Lehrgangsleitung
- Christoph Roos, Bildungsbeauftragter ARTISET Bildung Gastronomie, Koch, eidg. dipl. RestaurateurHotelier HF, Ausbilder FA
- Jürg Luginbühl, Bildungsbeauftragter ARTISET Bildung 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
- Anja Fux, Ernährungsberaterin BSc BFH
- Gabriela Lehmann, Köchin, Ernährungsberaterin BSc BFH
- Rahel Huber, Sozialpädagogin HF/FH

Daten

1. Sequenz	16.–18. August 2023
2. Sequenz	19.–21. September 2023
3. Sequenz	7.–9. November 2023
4. Sequenz	12.–14. Dezember 2023
5. Sequenz	9.–11. Januar 2024
6. Sequenz	21.–22. März 2024
7. Sequenz	6.–8. Mai 2024
8. Sequenz	27.–28. Juni 2024

Zeiten
9.00–16.45 Uhr

Ort
Glattbrugg ZH (Ausnahme 6. Sequenz)

Kosten
CHF 6100 für Mitglieder von ARTISET
CHF 7100 für Nichtmitglieder
(zusätzlich CHF 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
Bis 3 Monate vor dem Start ist eine Abmeldung kostenlos. Erfolgt die Abmeldung bis 6 Wochen vorher, sind 50 % des Betrages fällig. Ab dann bleibt der gesamte Betrag geschuldet. Falls die Institution eine valable Ersatzperson stellen kann, verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von CHF 200. Wir empfehlen den Abschluss einer Annullationskosten-Versicherung. Umbuchungen werden grundsätzlich als Abmeldungen behandelt. Der Verhinderungsgrund bei einer Abmeldung spielt keine Rolle.

Anmeldeschluss
ein Monat vor Kursbeginn

Auskunft und Anmeldung
Lydia Lussi
T + 41 41 419 72 32
lydia.lussi@artisetbildung.ch

ARTISET Bildung | Weiterbildung | artisetbildung.ch/weiterbildung

Stand Dezember 2022, Änderungen vorbehalten.