

Vegetarische und vegane Küche (IHK)

Genuss, Gesundheit, Ernährung



Bundeseinheitlicher
IHK-Zertifikatslehrgang

Bundeseinheitlicher IHK-Zertifikatslehrgang

Vegetarische und vegane Küche (IHK)

– Genuss, Gesundheit, Ernährung

Materialien für Lehrgangsorganisatoren und Dozenten

- Zielgruppen und Zielsetzungen
- Curriculum: Lehrgangsinhalte und -methodik
- IHK-Testverfahren
- Tipps für die Lehrgangsgestaltung
- Evaluationsbögen und Zertifikatsmuster
- Marketingbausteine

INHALT

1	Zum Thema: Vegetarische und vegane Küche	2
2	Nutzen für Unternehmen und Teilnehmer.....	3
3	Wer hat den Lehrgang entwickelt? Mögliche Dozenten und Berater für den Lehrgang	4
4	An wen richtet sich der Lehrgang? Zielgruppe und Eingangsvoraussetzungen	8
5	Ziele: Was Teilnehmer nach dem Lehrgang wissen und können	9
6	Aufbau des IHK-Zertifikatslehrgangs	11
8	Wissenswertes zum Curriculum	13
9	Curriculum für Dozenten und Trainer	23
10	Der IHK-Abschlusstest	42
11	Das IHK-Zertifikat (Deutsch und Englisch)	52
12	Evaluation: Instrumente zur Qualitätssicherung.....	54
13	Marketingmaterialien.....	57
14	Tipps für die Lehrgangsgestaltung.....	62
15	Praktisch: Gesamt-Checkliste für die Lehrgangsorganisation	65
16	Exkurs: Bundeseinheitliche IHK-Zertifikatslehrgänge – gemeinsam entwickeln, regional umsetzen	67
17	Impressum.....	75

Hinweis: Der leichten Lesbarkeit wegen beschränken wir uns auf die männliche Form. Mit diesem einfacheren sprachlichen Ausdruck sind selbstverständlich immer Frauen und Männer gemeint.



1 Zum Thema: Vegetarische und vegane Küche

Fleischlose Ernährung liegt im Trend, immer mehr Menschen suchen nach attraktiven und qualitativ hochwertigen Ernährungsalternativen. Vegetarische und vegane Gerichte stellen somit neue Anforderungen an Köche. Der Zertifikatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)“ qualifiziert Köche und Restaurantinhaber in Theorie und Praxis, vegetarische und vegane Küche erfolgreich anzuwenden.

In Deutschland leben zurzeit ca. 11 Millionen Vegetarier und ca. 900.000 Menschen, die sich vegan ernähren, ihr Anteil an der Gesamtbevölkerung beträgt über 10 Prozent. Hinzu kommt, dass Jugendliche tendenziell weniger Fleisch essen als ihre Eltern und der vegetarischen-veganen Küche gegenüber sehr aufgeschlossen sind. Die Nachfrage nach vegetarischen-veganen und vollwertigen Gerichten steigt daher deutlich an, und inzwischen begnügen die Gäste sich nicht mehr mit vorfabrizierten Bratlingen, Sattmachern und Gemüsetellern.

Da es jedoch an entsprechend qualifizierten Köchen mangelt, können die Speisekarten zahlreicher Restaurants und Hotels in Deutschland mit dieser Entwicklung kaum Schritt halten.

Die IHKs bieten Lösungen

Mit dem neuen bundeseinheitlichen Zertifikatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)“ bieten die Industrie- und Handelskammern den bereits ausgebildeten Köchen die Möglichkeit, sich auf diesem Fachgebiet weiterzubilden. Der IHK-Zertifikatslehrgang qualifiziert die Lehrgangsteilnehmer, vegetarische und vegane Küche erfolgreich anzuwenden und damit ein weiteres Standbein für die berufliche Zukunft zu schaffen. Die Weiterbildung bietet eine Chance, **Mehrwerte für Restaurants und die Verpflegung außer Haus** zu schaffen, die das Angebot für Gäste attraktiver machen und den jeweiligen Marktwert steigern. Zum einen wird die Auswahl der angebotenen Speisen erweitert, zum anderen wird die Kompetenz in Ernährungsfragen gestärkt und weiterentwickelt.

Der neue Zertifikatslehrgang macht fit für zeitgemäße ernährungsphysiologische Anforderungen und richtet sich an Restaurantinhaber, Köche aus Großküchen – etwa in Unternehmen, Kindertagesstätten und Krankenhäusern – sowie Caterer.

2 Nutzen für Unternehmen und Teilnehmer

Nutzen für Unternehmen und Teilnehmer

Für das Unternehmen/Restaurant

- Zukunftsorientierte Ernährungskonzepte anbieten
- Umfangreicheres Speiseangebot an vegetarischer/veganer Küche
- Verbesserte Qualität der angebotenen Gerichte
- Gesteigerte Informationskompetenz in Bezug auf Allergien und Intoleranzen
- Deutliche Wettbewerbsvorteile

Für den Teilnehmer

- Handlungskompetenz für die Zubereitung vegetarischer und veganer Speisen
- Erweiterte Kenntnisse zum Thema Ernährung (Allergien und Intoleranzen)
- Hohe Servicekompetenz gegenüber dem Gast
- Bewerbungsvorteile

Mögliche Einsatzfelder

- Gemeinschaftsverpflegung für Unternehmen (Großküchen), Kitas und Schulen
- Gesundheitsorientiertes Ernährungsangebot für Krankenhäuser
- Restaurants, Bistros und Cafés
- Einrichtungen der Seniorenhilfe und sozialtherapeutische Einrichtungen

3 Wer hat den Lehrgang entwickelt?

Mögliche Dozenten und Berater für den Lehrgang

Das vorliegende Lehrgangskonzept wurde durch ein Team von Experten aus Praxis und Wissenschaft gemeinsam mit der DIHK-Bildungs-GmbH erarbeitet, und zwar unter Federführung der Industrie- und Handelskammer Darmstadt Rhein Main Neckar und fachlicher Begleitung der Industrie- und Handelskammer Erfurt. Die nachfolgend aufgeführten Personen waren maßgeblich beteiligt und können von IHKs, AHKs und IHK-Bildungszentren sowie von den Dozenten im Rahmen fachlicher kollegialer Beratung gerne kontaktiert werden.

Grundlage des vorliegenden Zertifikatslehrgangs ist der von **Angelika Koerbler** und **Norbert Walter** konzipierte Rahmenlehrplan für die „Zusatzqualifikation vegetarische und vegane Küche“ (IHK Darmstadt 2015) in der Ausbildung von Köchen.

Mit „B“ gekennzeichnete Personen stehen IHKs, AHKs und IHK-Bildungszentren sowie ihren Dozenten **als Berater zu den Inhalten** der einzelnen Module zur Verfügung.

B

D

Mit „D“ gekennzeichnete Personen stehen IHKs und IHK-Bildungszentren **als Dozenten** zur Verfügung.



Florian Pröbsting

Möchten Sie mit der Umsetzung dieses Zertifikatslehrgangs starten?

B

Ihr Gesprächspartner rund um bundeseinheitliche IHK-Zertifikatslehrgänge ist die
DIHK-Bildungs-GmbH
Holbeinstraße 13 – 15
53175 Bonn
Tel. 0228 6205-150
proebsting.florian@wb.dihk.de
www.dihk-bildungs-gmbh.de