

Zielgruppe

Mitarbeiter\*innen in gastronomischen Einrichtungen

max. 6 TN

Inhalte:

- Allgemeine Grundlagen der Ernährungslehre (Lebensmittel – Nahrungs- und Genussmittel, Nährstoffe – Baustoffe, Brennstoffe, Schutz- und Reglerstoffe, Grundumsatz, Leistungsumsatz –Joule und Kalorie)
- Arten von Inhaltsstoffen und ihre Eigenschaften (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Mineralstoffe, Vitamine, Wasser, Begleitstoffe)
- Bedarfsmengen laut Rezepturen berechnen, Nährwert von Rezepturen berechnen, Kaloriengehalt eines Produktes prüfen)
- Werterhaltung von Nahrungsmitteln (Wertbestimmende Eigenschaften, physikalische und chemische Methoden der Haltbarmachung und ihre praktische Anwendung)
- Zubereitung einfacher Speisen nach Rezeptur (z. Bsp. Frühstücksgerichte, Eier, Gemüse, Kartoffeln, Salate)
- Zubereitung einfacher Speisen unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit (z. Bsp. Frühstücksgerichte, Eier, Gemüse, Kartoffeln, Salate)
- Berechnungen (Rezepturberechnungen, Nährwert- / Energiewertberechnungen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen)
- Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten
- fachgerechtes Präsentieren (im Hinblick auf fachliche und optische Wirkung, sowie Einhaltung von Hygienestandards)

**Dauer**

40 U.-Stunden

**Seminarnummer**

GC-12

**Kosten**

Auf Anfrage

**Termine**

Auf Anfrage

**Abschluss**

QCW-Zertifikat

**Ansprechpartner**

Herr Stephan Riedel

☎ 03364-37-2640

✉

gastro.management@qcw.de