8651 Lehrgang Geriatriekoch/-köchin

Demografische Entwicklungen belegen deutlich, dass der Anteil älterer und hochbetagter Menschen in unserer Gesellschaft im Steigen ist. Neue Wohn- und Betreuungsformen, mit dem Anspruch einer hohen Lebensqualität, sind dabei im Kommen. In diesem Zusammenhang ist die Gemeinschaftsverpflegung gefordert, den besonderen Ernährungsbedürfnissen in der Verpflegung dieser Personen gerecht zu werden. Essen und Trinken stellen ein zentrales Grundbedürfnis dar.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, benötigen Köche/Köchinnen in geriatrischen Einrichtungen ein entsprechendes Wissen sowie spezielle praktische Fertigkeiten. Die Herausforderungen in der Verpflegung älterer und hochbetagter Menschen bestehen vor allem darin, einerseits die Lebensqualität zu erhalten bzw. zu verbessern und andererseits Mangelernährung zu verhindern. Gerade das Alter ist geprägt von (teilweise sehr schwerwiegenden) Erkrankungen, welche spezielle ernährungstherapeutische Maßnahmen erforderlich machen. Dies wird durch das interdisziplinäre Zusammenwirken verschiedener Berufsgruppen ermöglicht und dabei kommt auch den Köchen/Köchinnen eine wichtige Rolle zu.

Die Kunden/Kundinnen des Lehrgangs „Lehrgang Geriatriekoch/-köchin" setzen sich mit diesen Anforderungen auseinander. Dies garantiert ein verantwortungsvolles Handeln und ist ein wesentliches Kriterium für die Patientensicherheit/Bewohnerorientierung und Qualitätssicherung.

Die Zielgruppe:
Küchenchefs/Küchenchefinnen, Küchenleiter:innen und Köche/Köchinnen, die in folgenden Institutionen tätig sind:

- Geriatrische Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Gemeinschaftsverpflegung (mit Schwerpunkt Seniorenverpflegung)
- Home-Care-Service (etwa die Herstellung Essen auf Rädern)
- Krankenhäuser
- Kur- und Rehabilitationszentren
- u.v.m.

Die Voraussetzungen:
Abgeschlossene Kochlehre und mind. 3 Jahre Praxis.
Bei vorangegangener „Diplomlehrgang Diätkoch/-köchin" können Teile der Inhalte angerechnet werden.

Die Inhalte:
Ernährungslehre und Lebensmittelkunde (kann vom „diätetisch. geschulten Koch" anerkannt werden)

- Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Krankheit
- Energie- und Nährstoffbedarf
- Grundzüge der Ernährungslehre: Nährstoffe (Aufbau und Wirkung, Verdauung der Nährstoffe)
- die Ernährung des gesunden Menschen
- Lebensmittelkunde (Regionalität, Saisonalität, Bio, etc.)
- Grundzüge der Nährwertberechnung

8651 Lehrgang Geriatriekoch/-köchin

Der alte Mensch: Bedürfnisse, Probleme

- physiologische Veränderungen im Alter und deren Auswirkungen auf die Nahrungszufuhr/Ernährungsbedürfnisse
- Grundzüge der gesunden Ernährung unter Berücksichtigung der Anforderungen älterer, alter und hochbetagter Menschen
- div. Erkrankungen: Diabetes, Rheumatischer Formenkreis, Nahrungsmittel-Intoleranzen, Stoffwechselstörungen
- gastroenterologische Probleme
- Demenz und Parkinson
- Schlaganfall
- Geschmacks- und Sinnesschulung
- Biografie-Schulung

Kochen, Verpflegungsmanagement – Fokus Geriatrie

- Speiseplangestaltung, Rezepturerstellung
- Küchentechnik
- Präsentation von Speisen
- Kostformen in der Geriatrie und deren praktische Umsetzung
- konsistenzdefinierte Kostformen: Fingerfood
- Anreicherung von Speisen (Kalorien, …)

Kommunikation und Marketing

- Kommunikation mit älteren, alten und hochbetagten Menschen
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit

Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Krankheit.
- Sie erwerben wertvolles Wissen über physiologische Veränderungen im Alter und deren Auswirkungen auf die Nahrungszufuhr und entsprechende Ernährungsbedürfnisse.
- Regionalität, Saisonalität, Biologische Lebensmittel sind für Sie selbstverständlich.
- Sie kennen die gastroenterologischen Probleme.
- Grundzüge der Nährwertberechnung sind Ihnen genauso vertraut wie Geschmacks- und Sinnesschulung.

Die Prüfung:

- Die Abschlussprüfung besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil und ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Die Prüfungskommission besteht aus der Lehrgangsleitung und mindestens einem/einer weiteren Fachtrainer:in.
- Zur Prüfung dürfen keine Kursunterlagen verwendet werden.
- Ihr Prüfungsergebnis erhalten Sie direkt nach der mündlichen Prüfung mitgeteilt und bei positivem Bestehen wird Ihnen Ihr Zeugnis nach der mündlichen Prüfung feierlich überreicht.
- Die Prüfung gilt als bestanden, wenn sowohl die praktische als auch die mündliche Prüfung positiv abgelegt wird.

- Im Falle einer negativen Beurteilung besteht für beide Prüfungsteile die Möglichkeit der Wiederholung.
- Der Prüfungspreis ist in den Kurskosten inkludiert, eine separate Prüfungsanmeldung ist nicht erforderlich.
- Wenn Sie trotz Kursbesuch die Prüfung nicht bestehen, können Sie im Rahmen der WIFI-Wissensgarantie (bei 75%ige-Anwesnheit) den Kurs noch einmal kostenlos wiederholen.

8651 Lehrgang Geriatriekoch/-köchin

Ihr Qualifikationsnachweis:
WIFI-Zeugnis

Die Hinweise:
Kochen ist Ihre Leidenschaft? Machen Sie Ihre Leidenschaft zum Beruf …
https://www.youtube.com/watch?v=NgmzK79K_R0