

Fortbildung

23.09.2022 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Guten Appetit! - Einfach Kochen, Backen und Genießen mit Bewohner*innen

Einführende Überlegungen

„Gut Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, weiß der Volksmund. Tatsächlich trägt genussvolles Essen und Trinken und auch die Zubereitung der Speisen viel zur Lebensqualität bei. Deshalb sind Kochen und Backen mit Bewohner/innen wichtige Angebote.

In vielen Hausgemeinschaften sowie in Koch- und Backgruppen gehört der gemeinsame Umgang mit Lebensmitteln zum Alltag. Dabei stehen die Freude am Tun und Dabeisein ebenso im Mittelpunkt wie das anschließende Genießen der zubereiteten Speisen. Die meisten Betreuungs- oder Hauswirtschaftskräfte, die die Koch- und Backaktionen begleiten, sind keine Fachkräfte. Daher unterliegen sie der Verpflichtung, an einer speziellen Fachkundes Schulung zum Umgang mit Lebensmitteln teilzunehmen. Im Rahmen dieses Seminars kommen Sie dieser Verpflichtung nach und erwerben die notwendigen Hygienekenntnisse, um eine gute Hygiene-praxis beim Kochen und Backen mit Bewohner/innen sicherzustellen. Darüber hinaus setzen Sie sich auch mit Fragen der Aufgabenverteilung und der Auswahl geeigneter Speisen auseinander.

Ziele

- Sie erwerben die notwendigen Hygienekenntnisse, um eine gute Hygienepraxis beim Kochen und Backen mit Bewohnern sicherzustellen.
- Sie kennen Möglichkeiten und Grenzen der Umsetzung von Koch- und Backangeboten im Alltag der Betreuung. Sie sind in der Lage, Bewohner*innen dabei miteinzubeziehen und zu begleiten.
- Sie erhalten Ideen und Anregungen für einfache, leckere und ästhetisch ansprechende Gerichte und Getränke, die sich mit allen Sinnen genießen lassen.

Inhalte

Wichtige Hygieneregeln beim gemeinsamen Kochen und Backen
Persönliche Hygiene der Bewohner*innen und der Betreuungskraft
Geeignete Speisen und Lieblingsrezepte
Wer darf was kochen?
Was mache ich, wenn...?
Tipps und Tricks aus der Praxis

Methoden/Medien

Die Dozentin orientiert sich an den Prinzipien der Erwachsenenbildung. Ausgewählte Methoden und Sozialformen sind beispielsweise Impulsvorträge, Diskussion und die Arbeit in Kleingruppen.

Zielgruppe:

Pflegekräfte, Gerontopsychiatrische Fachkräfte, Präsenzkräfte, Mitarbeiter*innen aus der ambulanten und teilstationären Pflege, Mitarbeiter*innen in der Betreuung, zusätzliche Betreuungskräfte gem. § 53c SGB XI, ehrenamtlich Engagierte, Interessierte

Termin:

23.09.2022 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Kosten:

192,00 €

Für katholische Einrichtungen 183,00 €

(o.g. Preise inkl. Seminarunterlagen und Teilverpflegung)

Referent(inn)en:

Carola Reiner (Oecotrophologin, Qualitätsbeauftragte Dienstleistung, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement, geprüfte Desinfektorin, Beraterin für die Fachbereiche Speisenversorgung, Hausreinigung und Logistik und Wäsche)

Ansprechpartner:

Andrea Gradl (a.gradl@katholischeakademie-regensburg.de, (0941) 569626)

Agnes Bachmann (a.bachmann@katholischeakademie-regensburg.de, (0941) 569625)

Veranstaltungsnummer:

F 108-22