

Lecker kochen in der Betreuung

Termin	15.10.2027 09.00–16.15 Uhr
Kurs	51597
Teilnahmegebühr	Die Teilnahmegebühr beträgt 165,- €.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich online unter www.bildungszentrum-wohlfahrtswerk.de bzw. mit dem umseitigen Formular an.

Rücktritt

Als Privatperson können Sie kostenlos stornieren, solange Sie noch keine Bestätigung des Wohlfahrtswerks erhalten haben. Bis drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn zahlen Sie die halbe Gebühr, danach den vollen Betrag.

Schulungsort

Familien-Bildungsstätte Waiblingen e. V.
Alter Postplatz 17 · 71332 Waiblingen
Tel. 07151 / 982 24 89 20

Wegbeschreibung

Entfernung Bahnhof Waiblingen – Familien-Bildungsstätte: 1,4 km; Bus 202 ab Bahnhof Waiblingen bis Haltestelle Waiblingen Stadtmitte (Fahrzeit 4 Minuten), danach noch 140 m Fußweg bis zum Zielort.

Kontakt

Sekretariat Tel. 0711 / 61926-821 /-822
info-bildungszentrum@wohlfahrtswerk.de
www.bildungszentrum-wohlfahrtswerk.de

Datenschutzinformation: Wir verarbeiten Ihre Daten auf Grundlage der EU-Datenschutz Grundverordnung, Rechtsgrundlage ist Artikel 6 Absatz 1 lit. b und lit. f) zum Zweck der Anmeldung, Betreuung und Direktmarketing für unsere Seminare. Weitere Datenschutz-Teilnehmerinformationen erhalten Sie auf unserer Internetseite:
www.wohlfahrtswerk.de/datenschutz und
www.wohlfahrtswerk.de/bz-anmeldebedingungen



Alltagsgestaltung & Betreuung

**Bildungszentrum
Wohlfahrtswerk**

15.10.2027
Stuttgart

Lecker kochen in der Betreuung

Thema

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen

Frisch im Wohnbereich zubereitete Mahlzeiten regen durch ihre Gerüche die Sinne an und fördern den Appetit. Außerdem erhält der Tag durch die Mahlzeiten eine Struktur und die Bewohner*innen erfahren Genuss und Lebensqualität. Darüber hinaus sollte Mangel- und Fehlernährung vorgebeugt werden, um einem schnellen Fortschreiten der Pflegebedürftigkeit entgegenzuwirken.

Alltagsbegleiter*innen und Betreuungskräfte können mit geschickt arrangierten Menüs und einfachen Mitteln erheblich zum Wohlbefinden der Seniorinnen und Senioren beitragen. Dieses Seminar vermittelt praxisnahe und innovative Ansätze, die ohne großen finanziellen und organisatorischen Aufwand im Pflegeheim integrierbar sind. Elemente aus dem Sous Vide Garen und ShowCooking sorgen für Aha-Erlebnisse, Unterhaltung und Überraschung.

Zielgruppe

Mitarbeitende der Alltagsbegleitung, Betreuung und Hauswirtschaft

Inhalte

- Kurz und frisch
- Auswahl verschiedener Lebensmittel
- Fleisch bräunen nach Sous Vide Garung mit Butter
- Zucchini / Auberginenpuffer
- Lachs mit Fenchel
- Käsespätzle mit frisch gedünsteten Zwiebeln
- Frischer Blattspinat mit Weißwein
- Pfannkuchen und Sauerkirschen
- Materialübersicht und Einsatzmöglichkeiten

Dozent (ext.)

Michael Egeler
Hotelfachmann und diätetisch geschulter Koch
an der Uniklinik Tübingen

Bitte Schürzen
und Aufbewahrungsdosen
mitbringen!

Anmeldung

Ich melde mich zur Fortbildung verbindlich an:

Titel: Lecker kochen in der Betreuung

Kursnr.: 51597

Kosten übernimmt Arbeitgeber: ☐ ja ☐ nein

Rechnungsanschrift (bitte in Druckschrift!)

.....
Name/Vorname

.....
Institution/Funktion

.....
Straße

.....
PLZ/Ort

.....
Telefon

.....
E-Mail geschäftlich

.....
E-Mail privat

.....
Unterschrift

Anmeldung bitte an:

Bildungszentrum Wohlfahrtswerk
Silberburgstraße 93 · 70176 Stuttgart
Tel. 0711 / 619 26-821 /-822
info-bildungszentrum@wohlfahrtswerk.de



Online anmelden