

ANMELDEFORMULAR

Verbindliche Anmeldung (per Post oder Fax)

DIÄTKOCH/-KÖCHIN (IHK)

- Husum, 02.03.2011 - 02.12.2011 (berufsbegleitend)
- Husum, 04.10.2011 - 14.11.2011 (Vollzeit)
- Husum, 23.01.2012 - 02.03.2012 (Vollzeit)
- Husum, 06.03.2012 - 06.12.2012 (berufsbegleitend)
- Husum, 08.10.2012 - 16.11.2012 (Vollzeit)

Preis: 1.690,- EURO (exkl. Fachliteratur, Lernmaterial
und der Prüfungsgebühr der IHK)

Frau Herr

Name, Vorname: _____

geboren am / in: _____

Straße (Erstwohnsitz): _____

PLZ, Ort: _____

Telefon privat: _____

Telefon dienstlich: _____

E-Mail: _____

Firma: _____

Rechnungsanschrift: _____

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Wirtschaftsakademie
Schleswig-Holstein GmbH erkenne ich an (<http://www.wak-sh.de/agb.html>).

Datum, rechtsverbindliche Unterschrift

Firmenstempel

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

Veranstaltungstermine:

Vollzeit: 04.10.2011 - 14.11.2011
23.01.2012 - 02.03.2012
08.10.2012 - 16.11.2012

Berufsbegleitend: 02.03.2011 - 02.12.2011
06.03.2012 - 06.12.2012

Unterrichtszeiten:

Vollzeit: Montag - Freitag 8:00 - 16:00 Uhr
bzw. 8:45 - 17:30 Uhr

Berufsbegleitend: Dienstag und Donnerstag
18:00 - 21:15 Uhr

Unterrichtsstunden:

270 Unterrichtsstunden

Preis:

1.690,00 Euro (exkl. Fachliteratur, Lernmaterial
und der Prüfungsgebühr der IHK)

Der Lehrgang ist zertifiziert nach AZWV. Eine öffentliche
Förderung - z. B. über Bildungsgutschein - ist möglich.

→ **JETZT FRÜHBUCHERRABATT SICHERN** ¹

Veranstaltungsort:

Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH
Flensburger Chaussee 30 · 25813 Husum

Ansprechpartner:

Franz Mühlböck-Behmer
Tel. (0 48 41) 96 08 - 35 · Fax (0 48 41) 96 08 - 44
franz.muehlboeck-behmer@wak-sh.de



www.wak-sh.de



Wirtschaftsakademie
Schleswig-Holstein

Diätkoch/-köchin (IHK)

HUSUM / 2011 & 2012



1101|A300|2011

Diätkoch/-köchin (IHK)

Diätköche sind inzwischen nicht nur in Krankenhäusern und Kurkliniken zu finden, sie bereiten auch im Hotelgewerbe, in Ferienzentren, in der Gastronomie oder auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen gesunde Mahlzeiten zu. Dabei setzen sie mit Kreativität und Sorgfalt ärztliche Anweisungen um und stellen selbständig Speisepläne zusammen. Diätköche können nicht nur Nährwerte berechnen, sie kennen auch die einzelnen Diäten und Kostformen. Um angehende Diätköche optimal auf die Praxis vorzubereiten, werden während der Weiterbildung theoretische Grundlagen der Diätküche anschaulich, verständlich und praxisnah vermittelt. Der Lehrgang bereitet auf die Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) vor. Die Zulassung ist rechtzeitig bei der IHK zu überprüfen. Im Veranstaltungspreis sind Fachliteratur, Lernmaterial und Prüfungsgebühren der IHK nicht enthalten.



VERANSTALTUNGSINHALT

Ernährungslehre	40 Ustd.
Physiologische und medizinische Grundlagen	42 Ustd.
Diätetik	70 Ustd.
Lebensmittelkunde, HACCP und Mikrobiologie	37 Ustd.
Fachpraxis	81 Ustd.

ZIELGRUPPE

Selbständige und Arbeitnehmer aus dem Hotel- und Gaststättenbereich sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus dem öffentlichen Kur- und Fremdenverkehrswesen und dem Gesundheitswesen, die eine einschlägige Berufsausbildung und eine mehrjährige Berufspraxis im Küchenbereich nachweisen können.

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Zur Prüfung ist zugelassen, wer

- eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in dem anerkannten Ausbildungsberuf Köchin/Koch und eine mindestens dreijährige Berufspraxis als Köchin/Koch nachweist.

Falls die o. g. Voraussetzungen nicht vorliegen, muss der Prüfungsbewerber insgesamt eine mindestens achtjährige Berufspraxis nachweisen.

¹ Bei Anmeldung bis zu 3 Monaten vor Veranstaltungsstart erhalten Sie einen Rabatt von 3%.