

Stufe	Bereich	Schulung	Zielgruppe	Dauer der Veranstaltung	Personenzahl	WDH	Ort	Lernziele:
			Leitung STV-L HW-FMK					
1	Belehrung	nach § 42+43 des IFSG		ca. 3 St.			Pädagogisches Institut	Erfüllung der gesetzlichen Vorgabe
2	Sprache	Deutschkurse		mehrere Abende			VHS-Räumlichkeiten	Erlernen der deutschen Sprache bis B1 o.2 Erleichterung in der Kommunikation bei der Umstellung auf Frisch-Mischküche
2	EDV	Umgang mit notwendigen Microsoft-Programmen & E-Mail					Pädagogisches Institut	Arbeits erleichterung/ besserer und schnellerer Informationsfluss
Stufe	Bereich	Schulung	Zielgruppe	Dauer der Veranstaltung	Personenzahl	WDH	Ort	Lernziele:
3	LM-Hygiene	Hygienekonzept Küche - Termin 1		2,5 St	5 bis 6	TN alle 5 Jahre	Lehrküche Meindlstraße	Die Schulung wird so einfach wie möglich gehalten Die HW-Kräfte wissen um das "Hygienekonzept Küche", dessen Notwendigkeit, im Groben um den Aufbau und Inhalt des Konzeptes Die Teilnehmer/- rinnen werden nach der Schulung nicht alles wissen, aber wissen, wo und wie sie nachschauen können
		Hygienekonzept Küche - Termin 2		2,5 St	5 bis 6	TN alle 5 Jahre	Kompetenzstandort	Eingehen auf Hausaufgaben & Fragen aus Teil 1 Kurze WDH des "Hygienekonzeptes Küche" Gruppenarbeit - Praxisbezogen: Bis zu 8 Bereiche mit Bildern verteilen, erklären, was das Hygienekonzept Küche dazu sagt und wo ich die Informationen finde
4	Gerätetechnik	Geräteschulung		3,0 St	ca.12 Pers	Alle 2-3 Monate ansetzen	Lehrküche Meindlstraße	Richtiger Umgang mit den Geräten erlernen/ Kochideen/ Keine Angst vor großen Geräten/ Neuste Technologien, sowie moderne und zeitgemäße Gewerbe gerät nutzung
5	Speiseplan & Mengenberechnung	Speiseplangestaltung/ Allergenmanagement & Zusatzstoffe/ Mengenberechnung	X X X	3,0 St	5 bis 6			Ausgewogener, kindgerechter Speiseplan erstellen und umsetzen/ aktuelle Standards in der KITA-Verpflegung werden berücksichtigt
5	LM-Hygiene	Einkauf bis Lagerhaltung		2,0 St		TN alle 5 Jahre	Kompetenzstandort	Kennen des Bestellwesens im eigenen Haus (wer schreibt die Bestellung, wer bestellt? Wie?) Was ist bei der Warenanlieferung zu beachten? Lieferschein - was tun? Wie verräume ich die Ware richtig?
		Risikolebensmittel allgemein		1,0 St		TN alle 5 Jahre	Kompetenzstandort	Kennenlernen der Risiko-LM laut "Hygienekonzept Küche"/ Was darf ich - was darf ich nicht Umgang mit ...
5	Zeitmanagement	Organisation der Arbeit & des Arbeitsplatzes		3,0 St			Lehrküche Meindlstraße	Schnelle & effiziente Zubereitung der Speisen
	LM-Hygiene	Risikolebensmittel Ei		1,0 St		TN alle 5 Jahre	Kompetenzstandort	Warum ist ein Ei ein Risikolebensmittel? Verwendung von Frischei durch HW-Kräfte
6	Reinigung	Hygiene-/ Reinigungsschulung/ Gefahrstoffe/ Farnbensystem/ Reine- und Unreine Küche	X X X	2,5-3,0 St				Richtiger Umgang mit Reinigungsmitteln/ Kennen der Gefahrstoffe bei Reinigungsmitteln/ Oberflächenreinigung nach HKK kennen/ Unterscheidung von reiner und unreiner Küche kennen
7	Kochen	Ideenwerkstatt		3,5 St	5 bis 6		Lehrküche Meindlstraße	Einfache Basissoßen und mehrere Ableitungen dazu Grundrezepte wie Salatsoßen/ Soßen/ Salate
7	Kochen	Verwendung und richtiger Umgang bestimmter Lebensmittel Garverfahren		7-x mal 2,5 St	5 bis 6		Lehrküche Meindlstraße	Hintergrundinfos und richtige Verarbeitung einzelner LM wie Kartoffel/ Reis/ Pasta/ Gemüse/ Fette & Öle/ Kräuter & Gewürze/ Zucker & Zuckeraustauschstoffe
		Reine- und Unreine Küche Zeitmanagement					Lehrküche Meindlstraße	Kennenlernen der Vor- und Nachteile verschiedener Gartechniken, sowie der sinnvolle Einsatz in deren entsprechender Einrichtung Unterscheidung von reiner und unreiner Küche kennen Schnelle & effiziente Zubereitung der Speisen
	Finanzen	Budgetierung	X X X					