

# Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

## Bayerische Bäckerfachschule



Lochham

Zertifikats-Studiengang

## Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk

Immer öfter werden über die Medien neue Ernährungsformen, Diäten und Lebensmittel-skandale an unsere Kunden herangetragen, die Fragen aufwerfen. Auch die Zahl der Nahrungsmittelallergiker nimmt stetig zu, somit der Beratungsbedarf über das normale Fachwissen einer Bäckerei-Fachverkäuferin hinaus. **Überlassen Sie das Thema Ernährung nicht länger den Krankenkassen, den Medien und selbsternannten Experten!** Eine kompetente Ernährungsberatung festigt den Ruf Ihrer Bäckerei als Fachgeschäft und macht Kunden zu Stammkunden.

Der Zertifikats-Studiengang Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk ist speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen unseres Handwerks abgestellt. Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, ihr Wissen auch in Form von Seminaren (z. B. betriebsinterne Mitarbeiterschulung) weiterzugeben.

**Termine:** Es handelt sich um einen **Intensiv-Studiengang** mit vier Modulen in Lochham und Lernarbeiten zuhause. Schriftliche Hausarbeiten werden gefordert und fließen in das Prüfungsergebnis ein.

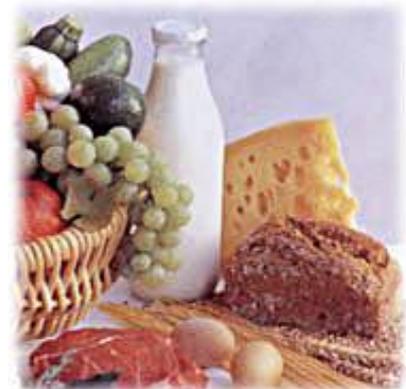
<b>Modul 1</b>	<b>30.01. – 01.02.2012</b>
<b>Modul 2</b>	<b>05.03. – 07.03.2012</b>
<b>Modul 3</b>	<b>26.03. – 28.03.2012</b>
<b>Modul 4</b>	<b>14.05. – 16.05.2012, inkl. Zertifikats-Prüfung</b>

**Zeiten:** Module beginnen jeweils Montags um 13 Uhr und enden am Mittwoch um 15 Uhr.

**Referenten:** Petra Scharfscheer, Diplom Oecotrophologin und Ernährungsberaterin; Thomas Muschelknautz, Dipl. Ing. LMT (FH), Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim; Peter Piltz, Kommunikationstrainer aus Heidelberg sowie das Team der Akademie Lochham.

**Prüfung:** Bei erfolgreicher Prüfung wird das Zertifikat „Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk (ADB)“ vergeben.

**Kosten:** 1.690,00 Euro (ohne Unterkunft)  
(Unterkunft kann vermittelt werden)  
Die Studiengebühr umfasst den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module). Bei zwei oder mehr Anmeldungen gewähren wir 10 % Nachlass ab dem 2. Teilnehmer auf die Studiengebühr. Bei Teilnahmeabsagen bis 18 Tage vor Beginn des ersten Präsenzmoduls erheben wir eine Stornogebühr in Höhe von 30 % der Gesamtgebühr, danach oder bei Nichterscheinen 70 %. Die Gestellung von Ersatzteilnehmern ist möglich.



# Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

## Bayerische Bäckerfachschule



Lochham

### Themenfelder des Studiengangs Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk

#### **Themenfeld 1: Nährstoffe und ihre Stoffwechsel**

Die Bedeutung von Kohlenhydraten, Eiweißen, Fetten, Vitaminen, primären und sekundären Pflanzenstoffen, Mineralien und Ballaststoffen für die Ernährung.

*Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.*

#### **Themenfeld 2: Rohstoffe und deren ernährungsphysiologische Bedeutung**

Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Buchweizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Reis, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn, Sojabohne und ihre Produkte, Pflanzenöle, Kartoffeln, Kürbis, Kräuter (Bärlauch etc.), Milchprodukte und andere für die Bäckerei typische Rohstoffe.

*Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.*

#### **Themenfeld 3: Diäten und spezielle Ernährungsformen**

Vollwerternährung, Vegetarismus, Hay'sche Trennkost, BCM, Reduzierte Mischkost, Weight Watchers, Brigitte-Diät, Glyx-Diät, Atkins, Slimfast/Slimpoint, Kartoffeldiät, Kohlsuppendiät, Low Carb und dann jeweils aktuelle Trends. Was ist davon zu halten? Wie kann Ihr Betrieb davon profitieren?

*Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.*

#### **Themenfeld 4: Functional Food**

Was sind funktionelle Lebensmittel? Wie wirken diese? Vorstellung von funktionellen Rohstoffen sowie entsprechenden Lebensmitteln aus dem Handel.

*Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.*

#### **Themenfeld 5: Ernährungslehre**

Das Prinzip der gesunden Ernährung. Die Ernährungspyramide. Kalorien / Kilojoule. Prinzipien und Empfehlungen. Ernährungsempfehlungen der DGE

*Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.*

#### **Themenfeld 6: Lebensmittel-Label und Bio**

Kontrollierter Anbau und ökologischer Anbau, EG-Bio-Verordnung, staatliches Bio-Siegel, Richtlinien, Anbauverbände Bioland, Demeter, Naturland, sonstige Label.

*Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.*

#### **Themenfeld 7: Das Bäckereisortiment und dessen Bedeutung bei der Ernährung**

Weizenbrote, Mischbrote, Roggenbrote, Spezialbrote, Backwaren aus Auszugsmehl und aus Vollkornmehl, Kleingebäcke, feine Backwaren, Konditoreiwaren, Backwaren für Allergiker und für besondere Ernährungsformen.

*Referent: BM/BdH Arnulf Kleinle*

#### **Themenfeld 8: Einschränkungen in der Ernährung**

Allergien, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen, Über- und Unterernährung etc.

*Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.*

# Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

## Bayerische Bäckerfachschule



Lochham

### Themenfeld 9: Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln

Wissenswertes über Verunreinigungen, Rückstände, Schadstoffe etc.

Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.

### Themenfeld 10: Lebensmittelrecht

Der aktuelle Stand des Lebensmittelrechts. Wie muss deklariert werden?

Referent: GF Dr. Wolfgang Filter

### Themenfeld 11: Marketing und Anwendungstipps

So verkaufen Sie Ihr Ernährungswissen! Marketing. Aktive Pressearbeit. Wie Sie mit Ernährungsthemen „in aller Munde“ sind (und Ihr Betrieb davon profitiert).

Referent: Thomas Muschelknautz, Dipl. Ing. LMT (FH)

### Themenfeld 12: Kommunikationstraining

Rhetorik, Argumentationstraining, Körpersprache, Mimik/Gestik, Kompetente Vermittlung des Ernährungswissens in Schulen usw.

Referent: Peter Pilz, Kommunikationstrainer

---

Der Studiengang besteht aus 4 Präsenzmodulen am Veranstaltungsort und Heimlernphasen. Zu Beginn des 2. und 3. Moduls finden Zwischenprüfungen statt, beim 4. Modul eine schriftliche sowie eine mündliche Endprüfung. Es gelten die Bedingungen der Prüfungsordnung.

Jetzt anmelden: Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

Tel. 089/5442130

Fax: 089/54421351

[lochham@baecker-bayern.de](mailto:lochham@baecker-bayern.de)

hiermit melde ich mich für den Zertifikats-Studiengang zum Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk für Frühjahr 2012 verbindlich an.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Bäckerei: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Tel:

Fax:

---

Datum, Unterschrift