

VEGETARISCH-VEGAN GESCHULTER KOCH (DHA)

Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

DIE VEGANE KÜCHE: EINFÜHRUNG & GRUNDLAGEN

Die vegane Küche – Einführung und Überblick

Geschichtliche, (sozio-)kulturelle und religiöse Hintergründe zur vegetarischen/veganen Ernährung; ethische, psychologische und gesundheitliche Aspekte, Nachhaltigkeit, Tier- und Umweltschutz; Fair Trade, Erläuterung der verschiedenen alternativen Ernährungsformen (vegetarisch, vegan, Rohkost, makrobiotisch, ayurvedisch, medizinische Indikationen für veg. Ernährung/Krankheitsbilder), Trends und Zukunftsperspektiven

Die Grundlagen der pflanzlichen Küche – Waren & Getränke

Ernährungsphysiologische Bedeutung von Kohlenhydraten, Fetten, Proteinen in der veganen Küche, Rohstoffkunde (Ersatz von Ei und Eierzeugnissen, Milch und Milchprodukten, Ersatz von Fleisch und Fisch, Emulgatoren, Bindemittel, Backtriebmittel, Supplemente)

Spezielle Aspekte der pflanzlichen Lebensmittelkunde

Getreidearten (und Pseudogetreide), alternative Süßungsmittel, glutenfreie Produkte, native Lebensmittel

VEGANES KOCHEN: DIE KÜCHENPRAXIS

Küchentechniken in der veganen Küche

Herstellungs-, Zubereitungs- und Garverfahren für vegetarische und vegane Speisen und Ersatzprodukte tierischer Lebensmittel, Beurteilung hochverarbeiteter Lebensmittel

Speiseplan- und Menügestaltung in der veganen Küche

Erstellung von Menü- und Speiseplänen nach besonderen Anforderungen, vegane Küche in der Gemeinschaftsverpflegung, Nährwertberechnungen

Vegane Getränke – ein vielfältiges Angebot

Alkoholische und nicht alkoholische vegane Getränke, Milchersatz, Aufgussgetränke

MANAGEMENT & MARKETING IN DER VEGETARISCH-VEGANEN GASTRONOMIE

Managementgrundlagen für die vegetarisch-vegane Gastronomie

Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens, erfolgreiche Kalkulation, spezielle Aspekte der Beschaffung, Warenwirtschaft und Lagerhaltung

Entwicklung von Marketingstrategien für die vegetarisch-vegane Gastronomie

Grundlagen des modernen Marketings, erfolgreiche Marketingstrategien und -maßnahmen



DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
	Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie	WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	SB 1: Die vegane Küche – Einführung und Überblick			PP 1: Praxisworkshop „Vegane Küche – live“ 4 Tage
2	SB 2: Die Grundlagen der pflanzlichen Küche – Waren & Getränke	WEB 1: Spezielle Aspekte der pflanzlichen Lebensmittelkunde		
3		WEB 2: Küchentechniken in der veganen Küche		
4		WEB 3: Speiseplan- und Menügestaltung in der veganen Küche		
5	SB 3: Managementgrundlagen für die vegetarisch-vegane Gastronomie	WEB 4: Vegane Getränke – ein vielfältiges Angebot		Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!
6		WEB 5: Entwicklung von Marketingstrategien für die vegetarisch-vegane Gastronomie		
ABSCHLUSSPRÜFUNG				