

# 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 <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie                       | WEB:<br>Check-In-Webinar  | WBT:<br>Zeit- und Selbstmanagement |  |
| 1                       | <b>SB 1:</b><br>Die vegane Küche – Einführung und Überblick                 |   |                                    |  |
| 2                       | <b>SB 2:</b><br>Die Grundlagen der pflanzlichen Küche – Waren & Getränke    | <b>WEB 1:</b><br>Spezielle Aspekte der pflanzlichen Lebensmittelkunde   |                                    | <b>PP 1:</b><br>Praxisworkshop<br>„Vegane Küche – live“<br><i>5 Tage</i> |
| 3                       |   | <b>WEB 2:</b><br>Küchentechniken in der veganen Küche<br><b>WEB 3:</b><br>Speiseplan- und Menügestaltung in der veganen Küche |                                    |  |
| 4                       |   | <b>WEB 4:</b><br>Vegane Getränke – ein vielfältiges Angebot   |                                    |  |
| 5                       | <b>SB 3:</b><br>Managementgrundlagen für die vegetarisch-vegane Gastronomie |   |                                    |  |
| 6                       |   | <b>WEB 5:</b><br>Entwicklung von Marketingstrategien für die vegetarisch-vegane Gastronomie                                   |                                    | Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!                  |
| <b>Abschlussprüfung</b> |   |   |                                    |  |