

Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA)

Zeit- und Selbstmanagement

Bedeutung des Zeit- und Selbstmanagements, Umgang mit Zeitfressern, erfolgreiche Methoden des Zeit- und Selbstmanagements

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)	Präsenzphase (PP)
1	SB 1: Die vegane Küche – Einführung und Überblick	WEB 1: Zeit- und Selbstmanagement	
2	SB 2: Die Grundlagen der pflanzlichen Küche – Waren & Getränke	WEB 2: Spezielle Aspekte der pflanzlichen Lebensmittelkunde	
3		WEB 3: Küchentechniken in der veganen Küche WEB 4: Speiseplan- und Menügestaltung in der veganen Küche WEB 5: Vegane Getränke – ein vielfältiges Angebot	
4			PP 1: Praxisworkshop „Vegane Küche – live“ (4 Tage)
5	SB 3: Managementgrundlagen für die vegetarisch-vegane Gastronomie		
6		WEB 6: Entwicklung von Marketingstrategien für die vegetarisch-vegane Gastronomie	
Abschlussprüfung			