

# 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

## VON DER NICHE ZUM MEGA-TREND: PFLANZLICHE KÜCHE BOOMT!

### Pflanzliche Ernährung – was ist das eigentlich? Motivationen, Trends, Physiologische und Ethische Aspekte

Einführung und Überblick in die pflanzliche Ernährung. Geschichtliche und kulturelle Hintergründe zur veganen Ernährung; Tier- und Umweltschutz; medizinische Indikation für vegane Ernährung

### Trend-Talk I: Entwicklungen in der pflanzlichen Ernährung

Aktuelle Trends und Märkte der veganen Küche im Überblick; Expertentalk mit Fachdozenten aus der veganen Küche

## PFLANZLICHE ROHSTOFFE & PRODUKTE FÜR GASTRO-PROFIS

### Basisprodukte der pflanzlichen Küche

Ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhaltsstoffen; Rohstoffkunde mit Fleisch- und Fischalternativen, Milchalternativen, Geschmacksträger; Emulgatoren; Bindemittel; Backtriebmittel; Getreidearten; alternative Süßungsmittel; vegane Getränke

### Ernährungsphysiologische Aspekte der pflanzlichen Küche

Ernährungsphysiologische Grundsätze; Ersatzprodukte und native Lebensmittel, Diskussion zu „Pseudogetreide“



## PROFESSIONAL PLANT BASED KITCHEN – PRAXIS & PRODUKTION VEGANER SPEISEN UND MENÜS

### Pflanzliche Menü- und Speiseplanung: Planung und Produktion

Herstellungs-, Zubereitungs- und Garverfahren für vegane Speisen und Ersatzprodukte tierischer Lebensmittel; Beurteilung hochverarbeiteter Lebensmittel; Traditionelle Technik versus moderne Weltküche; Raw Food

### Trendtalk II: Fermentation & Haltbarmachung

Bedeutung in der veganen Küche, Fermentations- und Einlegevarianten

## VEGANER PRAXISWORKSHOP I-III: VON DER VORSPEISE ZUM DESSERT

### Praxisworkshop I: Seitan, Tofu & Co – hausgemacht: So funktioniert's

Herstellung veganer Grundprodukte wie Tofu und Seitan; Fermentation und Haltbarmachung

### Praxisworkshop II: Vegane Patisserie

Dessertkunst in der veganen Welt

### Praxisworkshop III: Produktion pflanzlicher Menüs

Umgang mit Rohstoffen in der veganen Küche; kreative Menüerstellung in der modernen veganen Küche

### Fine Dining, Kita, Care & Co: Pflanzliche Speisen & Menüs für verschiedene Gästegruppen

Erstellung von Menü- und Speiseplänen nach besonderen Anforderungen; Vegane Küche in der Gemeinschaftsverpflegung; Nährwertberechnungen

### Kreative Impulse für die Präsentation von pflanzlichen Gerichten

Leitfaden zur kreativen, modernen Speisenerstellung der veganen Küche mit Vorspeisen, Hauptgang und Dessert

## ERFOLGREICHE MARKETING- UND MANAGEMENTSTRATEGIEN FÜR DIE PFLANZLICHE KÜCHE

### Marketing- und Management-Basics für vegane Gastro-Projekte

Unternehmenswerte und Visionen; Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens; Erfolgreiche Kalkulation; Spezielle Aspekte der Beschaffung; Warenwirtschaft und Lagerhaltung; Marketingbasics und Social Media

### Entwicklungen von Marketingstrategien für die pflanzliche Küche

Grundlagen des modernen Marketings; erfolgreiche Marketingstrategien und -maßnahmen

### Neue Projekte, neue Wege: die Aufgaben der internen & externen Kommunikation

Kommunikationstechniken für Köche; Positive Kommunikation im Team; Skepsis überwinden

## SUSTAINABILITY: CHANCEN, AUFGABEN & HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE

### Trend & Herausforderung: Nachhaltigkeit in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Globaler Systemwandel; Beschaffungsmanagement im Food- und Nonfoodbereich des Gastgewerbes; Reduktion von Lebensmittelabfall, Nachhaltigkeit unternehmerisch verankern; BIO: Voraussetzungen; Gesetze, Siegel, Lebensmittel, Beschaffung und Umstellung.

### Nachhaltigkeit in Einkauf, Logistik & Beschaffung

Berechnung des Ökologischen Fußabdrucks und Nutzen für das Marketing; Wirtschaftliche Vorteile; Supply Chain Management

## PLANUNG VEGANER GASTRO-PROJEKTE & ERFOLGS-GESCHICHTEN

### Trend Talk III: Erfolgsgeschichten & Best-Cases aus der pflanzlich-veganen Profiküche

Aktuelle Themen und Zukunftsaussichten mit Gästen aus der veganen Gastrowelt



## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Webcast (WC) & Onlinevorlesung (OV)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)	Seminar (S)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie				<b>WEB:</b> Check-In-Webinar <b>WBT:</b> Zeit- und Selbstmanagement	
1	<b>SB 1:</b> Pflanzliche Ernährung – was ist das eigentlich? Motivationen, Trends, Physiologische und Ethische Aspekte			<b>WEB 1:</b> Trend-Talk I: Entwicklungen in der pflanzlichen Ernährung	
2	<b>SB 2:</b> Basisprodukte der pflanzlichen Küche	<b>OT 1:</b> Ernährungsphysiologie & pflanzliche Basisprodukte		<b>WEB 2:</b> Ernährungsphysiologische Aspekte der pflanzliche Küche	
3	<b>SB 3:</b> Pflanzliche Menü- und Speiseplanung: Planung und Produktion	<b>OT 2:</b> Speisen- und Menügestaltung mit ihrer Küchentechnik	<b>WC 1:</b> Trendtalk II: Fermentation & Haltbarmachung		<b>Praxisworkshop I:</b> Seitan, Tofu & Co – hausgemacht: So funktioniert's
4			<b>WC 2:</b> Kreative Impulse für die Präsentation von pflanzlichen Gerichten	<b>WEB 3:</b> Fine Dining, Kita, Care & Co: Pflanzliche Speisen & Menüs für verschiedene Gästegruppen	<b>Praxisworkshop II:</b> Vegane Patisserie
5	<b>SB 4:</b> Marketing- und Management-Basics für vegane Gastro-Projekte				<b>Praxisworkshop III:</b> Produktion pflanzlicher Menüs
6			<b>OV 1:</b> Entwicklungen von Marketingstrategien für die pflanzliche Küche	<b>WEB 4:</b> Neue Projekte, neue Wege: die Aufgaben der internen & externen Kommunikation	
7	<b>SB 5:</b> Trend & Herausforderung: Nachhaltigkeit in Gastronomie und GV	<b>OT 3:</b> Nachhaltigkeit im Gastgewerbe		<b>WEB 5:</b> Nachhaltigkeit in Einkauf, Logistik & Beschaffung	
8				<b>WEB 6:</b> Die Abschlussarbeit: Entwicklung & Umsetzung eigener pflanzlicher Gastro-Konzepte  <b>WEB 7:</b> Trend Talk III: Erfolgsgeschichten & Best-Cases aus der pflanzlich-veganen Profiküche	Die Praxisworkshops werden an 4 Tagen in einem Block angeboten
<b>ABSCHLUSSARBEIT</b>					