

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 & ERFOLGSGESCHICHTEN

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 WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie			WEB: Check-In-Webinar WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	SB 1: Pflanzliche Ernährung – was ist das eigentlich? Motivationen, Trends, Physiologische und Ethische Aspekte			WEB 1: Trend-Talk I: Entwicklungen in der pflanzlichen Ernährung	
2	SB 2: Basisprodukte der pflanzlichen Küche	OT 1: Ernährungsphysiologie & pflanzliche Basisprodukte		WEB 2: Ernährungsphysiologische Aspekte der pflanzliche Küche	
3	SB 3: Pflanzliche Menü- und Speiseplanung: Planung und Produktion	OT 2: Speisen- und Menügestaltung mit ihrer Küchentechnik	WC 1: Trendtalk II: Fermentation & Haltbarmachung		
4			WC 2: Kreative Impulse für die Präsentation von pflanzlichen Gerichten	WEB 3: Fine Dining, Kita, Care & Co: Pflanzliche Speisen & Menüs für verschiedene Gästegruppen	
5	SB 4: Marketing- und Management-Basics für vegane Gastro-Projekte				S 1: Praxisworkshop I – III 4 Tage (präsent)
6			OV 1: Entwicklungen von Marketingstrategien für die pflanzliche Küche	WEB 4: Neue Projekte, neue Wege: die Aufgaben der internen & externen Kommunikation	
7	SB 5: Trend & Herausforderung: Nachhaltigkeit in Gastronomie und GV	OT 3: Nachhaltigkeit im Gastgewerbe		WEB 5: Nachhaltigkeit in Einkauf, Logistik & Beschaffung	
8				WEB 6: Die Abschlussarbeit: Entwicklung & Umsetzung eigener pflanzlicher Gastro-Konzepte WEB 7: Trend Talk III: Erfolgsgeschichten & Best-Cases aus der pflanzlich-veganen Profiküche	
ABSCHLUSSARBEIT					