

Teilnehmernachweis für:

Seminarreihe
„Schulverpflegung professionell gestalten“

<p>Modul 4 Ohne Hygiene geht es nicht</p> <p>Fachkundes Schulung nach § 4 LMHV (orientiert an DIN 10514), Wiederholungsbelehrung Infektionsschutzgesetz</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>
<p>Modul 5 Schlauer essen mit Powersnacks</p> <p>Zwischenverpflegung, Angebote im Kiosk und Bistro</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>
<p>Modul 6 Essen ist mehr als Sattmachen</p> <p>Ernährungsbildung, Schülerakzeptanz, Essatmosphäre, Mensagegestaltung</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>

SCHULVERPFLEGUNG
PROFESSIONELL GESTALTEN

Ihr Weg zum Zertifikat



Möchten Sie Ihr Fachwissen erweitern und sich speziell für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen qualifizieren? Die Seminarreihe „**Schulverpflegung professionell gestalten**“ der Ernährungsberatung an den Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) Rheinland-Pfalz ermöglicht Ihnen fachliche Weiterbildung, die Sie sich zudem durch ein Zertifikat bescheinigen lassen können.

Das **Zertifikat** erhalten Sie unter folgenden Bedingungen:

- Sie absolvieren alle Module und lassen sich die Teilnahme in der nebenstehenden Tabelle bestätigen.
- Die einzelnen Seminare können an verschiedenen DLR besucht werden.
- Die Module 1 - 5 müssen jeweils 6 Unterrichtsstunden umfassen (alternativ 2 x 3 Unterrichtsstunden). Das Modul 6 umfasst 3 Unterrichtsstunden.
- Nach Abschluss aller Seminarteile legen Sie den Teilnehmernachweis vor und nehmen an einem DLR Ihrer Wahl am Abschlusstest teil.

Termine und Standorte finden Sie auf unseren Internetseiten:

www.ernaehrungsberatung.rlp.de
www.schulverpflegung.rlp.de

Teilnehmernachweis für:

**Seminarreihe
 „Schulverpflegung professionell gestalten“**

<p>Modul 1 Schulverpflegung - wissen, was Schüler brauchen</p> <p>Grundlagen der Ernährung, vegetarische Ernährung, DGE-Qualitätsstandard und Umsetzung, Checklisten</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>
<p>Modul 2 Gut planen - lecker essen</p> <p>Speisenplanung, Nährwertberechnung, Bio- und regionale Produkte, Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Speisenplankennzeichnung</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>
<p>Modul 3 Verpflegungssysteme gut gestalten</p> <p>Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme, Ausgabesysteme, Prozessabläufe, Lebensmittelverschwendung</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>

