

Informationen zum Weiterbildungs- und Diskussionsforum für Küchenleiter in Einrichtungen des deutschen Spitzensports

Stand Frühjahr 2012



AG Ernährungsberatung
an den Olympiastützpunkten

Die Weiterbildungen sind speziell für Küchenleiter und Köche in Einrichtungen des deutschen Spitzensports konzipiert und greifen die speziellen Problemstellungen und Herausforderungen auf, die die Versorgung von jugendlichen Leistungssportlern sowie die Strukturen und Organisationsformen der deutschen Sporteinrichtungen und Häuser der Athleten mit sich bringen.

Ablauf und Struktur der Veranstaltungen

Wo? Nestlé Professional Service Center, Frankfurt-Niederrad

Wann? 1-mal pro Jahr, 1½ Tage

Inhalte: ca. 80% Praxis (= Kochen, Sensoriktests, Auswertung von Speiseplänen u.ä.)
ca. 20% Theorie (= Fachvorträge)

Referenten: Experten aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Mitglieder der AG Ernährungsberatung an den OSPs und ein/e Küchenleiter/in aus einer Einrichtung des deutschen Spitzensports

Nachhaltigkeit: Viel Zeit zum Austausch mit Kollegen; viel Raum zum Erarbeiten eigener Ziele und praktischer, konkreter Maßnahmen für den eigenen Betrieb

Programm

Zurzeit werden drei Seminarblöcke mit unterschiedlichen Schwerpunkten angeboten, die abwechselnd jährlich stattfinden.

„Jugendliche Leistungssportler als Tischgäste“

Themenschwerpunkt: Sporternährung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Theorie: Wichtige Aspekte der Sporternährung. Vorstellung moderner Garverfahren. Unterschiede Jugendliche versus Erwachsene.

Praxis: Zubereitung von jugend- und sportgerechten Rezepturen. Optimierung der eigenen Speisepläne.

„Punktgenau auf den Tisch“

Themenschwerpunkt: Zeitmanagement in der Großküche.

Theorie: Optimierung von Arbeitsabläufen in der Küche, kosten- und zielorientiertes Arbeiten ohne Einbußen bei der Lebensmittelqualität (Einkauf, Lagerung, Zubereitung von Speisen, „Worst-case“-Szenarien). Kennenlernen eines Kalkulationsprogramms für die Planung von Menüs.

Praxis: Zubereitung von sportgerechten Menüs auf der Grundlage des Verpflegungsstandards der AG Ernährungsberatung an den Olympiastützpunkten

„Gut gegessen, ist halb gewonnen“

Themenschwerpunkt: Lebensmittelqualität und Sensorik

Theorie: Einsatz von sensorischen Prüfverfahren zur Bestimmung von Lebensmittelqualität.

Präsentation von guten GV-Konzepten mit praktischen Tipps für den eigenen Großküchenbetrieb.

Praxis: Zubereitung von Speisen unter sensorischen Aspekten. Erstellung einer Checkliste „Qualitätskriterien“ für den Lebensmitteleinkauf und die Speisenzubereitung.

Anmeldung:

Die Einladungen zu den Veranstaltungen werden rechtzeitig über den DOSB/Bereich Leistungssport an dort registrierte Institutionen versendet.