



Zertifikatslehrgang Verpflegungsmanager/DGE

Zielsetzung

Der Lehrgang richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die ihre Kompetenzen für eine Führungsposition im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV) erweitern möchten. Der Schwerpunkt der sieben Module liegt in den Bereichen Selbstmanagement, Betriebs- und Projektmanagement. Ziel ist es, die Teilnehmer für die gestiegenen Anforderungen an eine Leitungsfunktion im Bereich der GV zu qualifizieren.

Bei Interesse an ausgewählten Themengebieten können auch einzelne Module belegt werden. In diesem Fall erfolgt keine Prüfung.

Zugangsvoraussetzungen

- Diätassistenten
- Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK)
- Küchenmeister
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft
- Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Bachelor und Master of Science Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft

Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Module des Lehrgangs

- **Arbeitsmethodik – Kommunikation (Modul 1): 13.01. – 17.01.2014**
Schwerpunkte dieses Seminars sind Grundlagen der Kommunikation und betriebspezifische Gesprächssituationen, z. B. Beschwerdemanagement und Argumentationstraining. Die Kommunikationstechniken werden praktisch geübt.
- **Arbeitsmethodik – Selbstmanagement (Modul 2): 17.02. – 21.02.2014**
Wie präsentiere ich mich persönlich und mein Arbeitsgebiet effektiv und ansprechend? Wie kann das Zeitmanagement verbessert werden? Wie motiviere ich meine Mitarbeiter und mich selbst? Diese und weitere Fragen werden im Seminar beantwortet.
- **Betriebsführung in der Gemeinschaftsverpflegung (Modul 3): 17.03. – 21.03.2014**
In dem Seminar werden die Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre praxisnah vermittelt. Die speziellen Anforderungen in der GV stehen dabei im Mittelpunkt. Seminarinhalte sind Personalbedarfsberechnung, Buchführung, Grundlagen der Kostenrechnung, Kostenmanagement, Budgetierung sowie Fragestellungen zu Einkauf, Lagerung und Inventur.
- **Personalführung (Modul 4): 07.04. – 11.04.2014**
Bewerbungsgespräche führen, Stellenbeschreibungen verfassen, Arbeitsleistungen beurteilen – diese und weitere Aspekte der Personalführung werden in Theorie und Rollenspielen erarbeitet.
- **Qualitätsmanagement und -sicherung in der Gemeinschaftsverpflegung (Modul 5): 12.05. – 16.05.2014**
In diesem Seminar werden grundsätzliche Bereiche der Qualitätssicherung in der GV unter die Lupe genommen, z. B. EDV, Verpflegungskatalog, Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Speiseplangestaltung.
- **Recht in der Gemeinschaftsverpflegung (Modul 6): 02.06. – 06.06.2014**
Die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen eines Betriebs wie Arbeitnehmerschutzgesetze oder Arbeitsstättenverordnung stehen im Mittelpunkt. Außerdem werden arbeitsrechtliche Fragestellungen und maßgebliche Aspekte zum LFGB sowie LMHV besprochen.
- **Projektmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung (Modul 7): 30.06. – 04.07.2014**
In dem Seminar werden die Grundlagen des Projektmanagements anhand zahlreicher Beispiele aus der Praxis vorgestellt.
- **Abschlussprüfung: 30.06.2014**
Als Voraussetzung für die schriftliche Abschlussprüfung müssen die Module 1-6 absolviert worden sein.

Erfolgskontrolle

- Schriftliche Abschlussprüfung à 90 Minuten (Multiple-Choice-Verfahren, Berechnungen)
- Projektarbeit: Erstellung innerhalb von vier Monaten nach Ende der Präsenzphase

Teilnehmerzahl max. 24



Anmeldeunterlagen

- Anmeldebogen
- Tabellarischer Lebenslauf
- Nachweis des Berufs- bzw. Studienabschlusses (Kopie der Urkunde)

Die Anmeldung ist schriftlich mit dem im Internet zur Verfügung stehenden Anmeldebogen vorzunehmen. Bitte fügen Sie die erforderlichen Bescheinigungen bei – erst bei vollständigen Unterlagen kann die Bearbeitung erfolgen. Eine Platzreservierung ist nicht möglich, die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Termine

- Termine der Module: siehe umseitig; Montag bis Freitag jeweils von 8.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Umfang der Module 1-7: 40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr

- **Preis für den gesamten Lehrgang** (Modul 1-7): 2.520,00 €, zuzüglich Prüfungsgebühr von 150,00 €
- **Preis für Modul 1 – 6 jeweils:** DGE-Mitglieder: 456,00 €, Nicht-Mitglieder: 480,00 €
- **Preis für Modul 7:** Modul 7 ist Bestandteil des Gesamtlehrgangs und kann nicht einzeln gebucht werden.

Die Gebühren beinhalten die Seminarunterlagen und Pausengetränke.

Vor Beginn des Seminars (4-6 Wochen vorher) erhalten Sie von der Verwaltung der DGE die Rechnung – bitte überweisen Sie erst dann die Teilnahmegebühren unter Angabe der Rechnungsnummer.

Zertifikat

Die jeweils einwöchigen Module können in einem Jahr oder in einem Zeitraum von maximal zwei Jahren absolviert werden. Dies schließt auch die Zeiten für Nachprüfungen ein. Die Module sind abgeschlossene Einheiten, sodass jederzeit mit dem Lehrgang begonnen werden kann. Der Titel „Verpflegungsmanagerin/DGE“ bzw. „Verpflegungsmanager/DGE“ wird nur verliehen, wenn alle Module erfolgreich absolviert wurden sowie die schriftliche Abschlussprüfung und die Projektarbeit positiv bewertet wurden.

Qualitätssicherung des Zertifikats

Die Gültigkeit des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft. Innerhalb von drei Jahren sind 50 Fortbildungspunkte nachzuweisen. Bei Fortbildungsseminaren entspricht 1 Punkt einer Unterrichtseinheit von 45 Minuten. Die Überprüfung der Teilnahmebescheinigungen erfolgt durch die DGE.

Rücktrittsbedingungen

Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 € pro gebuchtem Modul fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dieses Risiko kann über eine Reise-Rücktrittskosten-Versicherung abgesichert werden.

Bei Buchung einzelner Module ist in diesem Zeitraum die Nennung eines den Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.

Sollte die DGE ein Modul absagen müssen, so besteht Anspruch auf volle Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die DGE übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden. Weitere Informationen finden Sie auf der DGE-Homepage oder im DGE-Fortbildungsprogramm.

Veranstaltungsort

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Anreise, Unterkunft und Verpflegung

Für Anreise, Unterkunft und Verpflegung sind die Teilnehmer selbst verantwortlich.

Bildungsurlaub

Informationen auf Anfrage

Organisation und Betreuung

Ursula Dany

Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen
Tel. 0228 3776-662; Fax 0228 3776-800
E-Mail: dany@dge.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Referat Fortbildung, Godesberger Allee 18, 53175 Bonn
URL: <http://www.dge.de> (Menüpunkt > Fortbildung > Zertifikatslehrgänge)

Anmeldung zum Zertifikatslehrgang „Verpflegungsmanager/DGE“ oder zu den Einzelmodulen „Verpflegungsmanagement“

(bitte in Druckschrift oder am Bildschirm ausfüllen)

Name	Vorname	evtl. Geburtsname
Privatadresse: PLZ, Ort, Straße		
Geburtsdatum	Berufsausbildung	
Telefon	Fax	E-Mail

DGE-Mitglied Mitgliedsnummer 9

Derzeitiges Tätigkeitsfeld _____

Beschäftigungsverhältnis (bitte ankreuzen)

- angestellt tätig: Teilnahme im Interesse des Arbeitgebers (z. B. Freistellung, Kostenübernahme)
 angestellt tätig: Teilnahme aus eigenem Interesse (z. B. Urlaub)
 selbstständig in Elternzeit arbeitssuchend sonstiges: _____

Hiermit melde ich mich verbindlich an:

Gesamter Zertifikatslehrgang 2014
Modul 1 – 7; inkl. Abschlussprüfung

Modul 1

Arbeitsmethodik – Kommunikation

Modul 2

Arbeitsmethodik – Selbstmanagement

Modul 3

Betriebsführung in der GV

Modul 4

Personalführung

Modul 5

Qualitätsmanagement und -sicherung in der GV

Modul 6

Recht in der GV

Modul 7

Projektmanagement in der GV inkl. Prüfung

30.06. – 04.07.2014

Einzelmodule

(bitte ankreuzen)

13.01. – 17.01.2014

17.02. – 21.02.2014

17.03. – 21.03.2014

07.04. – 11.04.2014

12.05. – 16.05.2014

02.06. – 06.06.2014

Mit gesonderter Post erhalten Sie die Rechnung über die Teilnahmegebühr.

Rechnungsanschrift

privat, siehe oben

Arbeitgeber:

Firma/Abteilung _____

Ansprechpartner _____

Straße, Ort _____

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Angabe des Rechnungsempfängers verbindlich ist.
Nach Versand der Rechnung ist keine Änderung mehr möglich.

Ich möchte bei meinem **Arbeitgeber** Bildungsurlaub beantragen und bitte um die
Unterlagen für das Bundesland (bitte ankreuzen):

Berlin

Rheinland-Pfalz

Brandenburg

Saarland

Niedersachsen

Beigefügte Unterlagen (nur für Zertifikatslehrgang):

Tabellarischer Lebenslauf

Nachweis des Berufsabschlusses als Diätassistent (Kopie der Urkunde)

Nachweis des Berufsabschlusses als Koch und die Zusatzqualifikation
Diätetisch geschulter Koch/DGE bzw. Diätkoch (IHK) (Kopie der Urkunden)

Nachweis des Berufsabschlusses als Koch und die Zusatzqualifikation Küchenmeister
(Kopie der Urkunden)

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft (Kopie der Urkunde)

Nachweis des Studienabschlusses (Kopie der Urkunde)

Ich bin einverstanden, dass meine Adresse zur Organisation von Mitfahrgelegenheiten vor
Beginn des Seminars bzw. des Lehrgangs an die anderen Teilnehmer weitergegeben wird.

**Mit dieser Anmeldung erkenne ich die Anmelde- und Rücktrittsbedingungen der Deutschen
Gesellschaft für Ernährung e. V. (siehe Flyer „Verpflegungsmanager/DGE“) sowie die
entsprechende Qualitätssicherungs-Richtlinie für DGE-Zertifikate (siehe Anlage) an.**

Ort, Datum _____

Unterschrift _____

■ **Arbeitsmethodik – Kommunikation (VM-Modul 1)**

Inhalte

Grundlagen der Kommunikation / Kommunikationsmodelle
Soziologische Aspekte der Kommunikation
Kommunikationsstörungen
Führungsstile
Geschlechtsspezifische Kommunikation
Argumentationstraining / Beschwerdemanagement
Praktische Übungen zur Kommunikation

Referentinnen und Referenten

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, DGE-Referat Fortbildung, Bonn
Dr. Nikolaus Nagel, Kommunikationswissenschaftler, Bonn

■ **Arbeitsmethodik – Selbstmanagement (VM-Modul 2)**

Inhalte

Berufs- und Handlungsfeldanalyse
Ausgewählte Aspekte der Selbstpräsentation
Zeitmanagement
Selbstmarketing in der Gemeinschaftsverpflegung
Aspekte der Fremd- und Selbstmotivation
Moderationstechniken

Referentinnen und Referenten

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, DGE-Referat Fortbildung, Bonn
Jérôme Kreutz, Diätassistent, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

■ **Betriebsführung in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 3)**

Inhalte

Betriebswirtschaftslehre
Großküchenverwaltung (Einkauf – Lager – Inventur)
Verpflegungssysteme – ein Überblick
Warenwirtschaftssysteme
Personalbedarfsberechnung

Referentinnen und Referenten

Evelyn Beyer-Reiners, Diätassistentin, Betriebswirtin (HWK), Kamp-Lintfort
Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, DGE-Referat Fortbildung, Bonn
Joachim Dieringer, Diplom-Betriebswirt (FH), Bilanzbuchhalter IHK, Bad Neuenahr
Andreas Essing, Prokurist/Verkaufsleiter, Hannover

■ **Personalführung (VM-Modul 4)**

Inhalte

Planung und Durchführung einer Mitarbeiterbesprechung
Stellen- und Arbeitsplatzbeschreibungen
Bewerbungsverfahren, Einstellungsgespräche
Leistungsbeurteilung – Zeugnisse
Planung und Durchführung von Kritikgesprächen
Einführung neuer Mitarbeiter im Betrieb / Betriebsklima
Mobbing am Arbeitsplatz

Referentinnen und Referenten

Silke Brehme, Diätassistentin, Personalfachkauffrau IHK, Leverkusen-Opladen
Dr. Ute Brehme, Diplom-Oecotrophologin, Leiterin DGE-Referat Fortbildung, Bonn
Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, DGE-Referat Fortbildung, Bonn
Dr. Nikolaus Nagel, Kommunikationswissenschaftler, Bonn

■ Qualitätsmanagement und -sicherung in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 5)

Inhalte

Vorstellung von Institutionen und Verbänden im Bereich Ernährung
Arbeitsablaufplanung
Ernährungsphysiologie und Ernährungsempfehlungen in der Gemeinschaftsverpflegung
Qualitätsmanagement
Einsatz von EDV in der Gemeinschaftsverpflegung
Rationelle Diätetik und Verpflegungskatalog
Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung
Inhaltliche Gestaltung von Speiseplänen

Referentinnen und Referenten

Dr. Ute Brehme, Diplom-Oecotrophologin, Leiterin DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Prof. Dr. Andreas Diedrich, Diplom Wirtschaftspädagoge, Professur für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Bankbetriebslehre, Fachhochschule Düsseldorf

Jérôme Kreutz, Diätassistent, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Silke Kroll, Diplom-Oecotrophologin, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

■ Recht in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 6)

Inhalte

Aspekte zum Bürgerlichen Recht
Ausgewählte Aspekte zum Arbeitsrecht
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
Infektionsschutzgesetz
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
Arbeitnehmerschutzgesetz
Betriebsverfassungsgesetz
Arbeitsstättenverordnung
Unfallverhütungsvorschriften
Brandschutz
Gentechnik in der Gemeinschaftsverpflegung

Referentinnen und Referenten

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Alexia Joannidis, Rechtsanwältin, Köln

Joachim Klein, Rechtsanwalt, Köln

Dr. Stefan Leopold, Veterinärmediziner, Wolfsburg

Maria Revermann, Lebensmittelwissenschaftlerin, Frankfurt am Main

Rüdiger Schütte, Rechtsanwalt, Köln

■ Projektmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 7)

Inhalte

Marketing in der Gemeinschaftsverpflegung
Projektmanagement
Planungsschritte Projektarbeit
Abschlussprüfung

Referentinnen und Referenten

Candy Cermak, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Chemnitz

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Wolfram Trautmann, Diplom-Oecotrophologe, Fulda



Qualitätssicherungs-Richtlinie für DGE-Zertifikate

– gültig ab 01.01.2007 –

Die Qualitätssicherungs-Richtlinie (QS-Richtlinie) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) regelt die Nutzungsbedingungen für die DGE-Zertifikate. Die Qualitätssicherung der Zertifikate beinhaltet den Nachweis von mindestens 50 Fortbildungspunkten in drei Jahren (siehe Punktetabelle). Dies ist die Voraussetzung, sich auf der DGE-Homepage auch ab dem 01.01.2009 zu präsentieren sowie für die Einräumung eines Nutzungsrechts an dem DGE-Zertifikatslogo.

Nutzungsbedingungen

- Die wissenschaftlichen Grundsätze der DGE sind zu beachten.
- Die Ernährungsberatung ist frei von Produktwerbung und/oder Produktverkauf durchzuführen.
- Bei Formulierungen oder Äußerungen darf nicht der Eindruck entstehen, dass der DGE-Zertifikatsinhaber Mitarbeiter der DGE sei oder für die DGE auftritt.
- Eine Werbung mit Namen oder Logo der DGE e. V. für Dienstleistungen und/oder Produkte ist nicht statthaft.

Gültigkeit

Für die Verlängerung der Gültigkeit des Zertifikats nach jeweils drei Jahren muss der Nachweis von 50 Fortbildungspunkten erbracht werden. Die Kopien der Teilnahmebescheinigungen sind unaufgefordert bis spätestens sechs Wochen vor Ende der Gültigkeitsdauer des Zertifikats an das DGE-Referat Fortbildung zu schicken.

In Ausnahmefällen ist das Nachreichen oder Nachholen der Fortbildungen innerhalb von drei Monaten auf Antrag möglich. Wird einem Antrag auf Verlängerung der Fortbildungsfrist stattgegeben, so kann das DGE-Zertifikat in diesem Zeitraum weiter verwendet werden. Nach Ablauf dieser Frist ohne Fortbildungsnachweis verliert das DGE-Zertifikat seine Gültigkeit und darf nicht mehr genutzt werden.



Punktetabelle für die kontinuierliche Fortbildung der DGE-Zertifikatsinhaber

Gültig ab 01.01.2007

Für die Qualitätssicherung der DGE-Zertifikate sind innerhalb von drei Jahren 50 Fortbildungspunkte erforderlich. Es werden nur ganze Punkte vergeben. Eine Anrechnung von Berufstätigkeit ist nicht möglich.

Für die Tätigkeitsfelder Ernährungsberatung, Ernährungstherapie sowie Ernährungsbildung sollte mindestens die Hälfte der Punktzahl aus den Kernbereichen Ernährung, Diätetik und Methodik stammen.

Kategorie	Beschreibung	Punkte	Nachweis
I	Seminare		
	Erweiterung der für die Berufsausübung erforderlichen Kompetenzen	1 Punkt je UE*	Teilnahmebescheinigung mit Angabe von Unterrichtseinheiten und -inhalten
	Seminare der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der Berufsverbände der Diätassistenten (VDD) und Oecotrophologen (VDO _E)	1 Punkt je UE plus 1 Zusatzpunkt für je 8 UE	
II	Kongresse, Fachtagungen		
	Vortrag, Workshop etc.	1 Punkt: 2-3 UE 3 Punkte: halber Tag 6 Punkte: ganzer Tag	Teilnahmebescheinigung mit Zeitangabe/Datumsangabe
		max. 24 Punkte in 3 Jahren	
III	Online-Fortbildung		
	Selbststudium eines Fachartikels der Ernährungs-Umschau mit Beantwortung von 10 Fragen (www.ernaehrungs-umschau.de)	1 Punkt je Einheit max. 18 Punkte in 3 Jahren	Erfolgsbescheinigung
IV	Sonstiges (z. B. Erwerb einer Zusatzbezeichnung, Studium, Supervision)		
	anererkennungsfähig, wenn ein enger Zusammenhang mit der beruflichen Tätigkeit vorhanden ist	Informationen auf Anfrage	Teilnahmebescheinigung mit Angabe von Unterrichtseinheiten und Inhalten

* UE = Unterrichtseinheit, entspricht 45 Minuten