



Verband für  
Unabhängige  
Gesundheitsberatung e.V.  
- Deutschland -



Friedrich-List-Str. 21  
35398 Gießen  
Tel.: 06 41-8 08 96-0  
Fax: 06 41-8 08 96-50  
www.ugb.de • info@ugb.de

UGB e. V. • Friedrich-List-Str. 21 • 35398 Gießen

## **Berufsbegleitende Fortbildung**

# **Kulinarische/r Expert:in UGB**

### **– für eine leckere, nachhaltige und optimierte Nährstoffversorgung**

Wie der Titel der Fortbildung schon erkennen lässt, geht es einerseits um eine besonders schmackhafte Zubereitung von Lebensmitteln. Andererseits ist Expertenwissen erforderlich, um nachhaltig, gesundheitsförderlich und qualitätsorientiert Lebensmittel auszuwählen, zu kombinieren und professionell zuzubereiten. Das Ergebnis ist eine Fachperson, die ernährungswissenschaftliches Wissen gekonnt kombiniert mit schmackhafter und professioneller Küchenpraxis. Wir kombinieren die Berufe Koch/Köchin und Ernährungswissenschaftler:innen speziell für die Praxis.

Zunehmend mehr Tischgäste legen Wert auf zeitgemäße, ausgewogene und qualitativ hochwertige Gerichte, die in Einklang mit Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Tierwohl stehen. Um dies zu gewährleisten und damit aus frischen, möglichst unverarbeiteten Produkten leckere und gesundheitsfördernde Speisen kreiert werden, sind Experten erforderlich.

#### **Fortbildungsdauer** 12 Monate

Der Zeitraum der Fortbildung ist so gewählt, damit Wissen und Handeln in Einklang kommen können, um Professionalität zu Erreichen. Eine individuelle Verkürzung bzw. Verlängerung der Fortbildung ist möglich, wenn die Zielerreichung dennoch gewährleistet wird.

#### **Ziele/Qualifikation:**

**Fachliche Kompetenz:** Ernährungskennnisse und umfangreiches Wissen über theoretische und küchenpraktische Aspekte einer gesunden, genussorientierten und pflanzenbetonten Ernährung für die Gemeinschaftsverpflegung ergänzen die Ausbildung z.B. von Köch:innen oder Ernährungswissenschaftler:innen.

**Praktische Kompetenz:** Die Praxis einer gesunden, genussvollen, dennoch nachhaltigen Ernährung beinhaltet die Fähigkeit zur selbstständigen Planung und Zusammenstellung von Speiseplänen nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten und die besonders schmackhafte Zubereitung von Menüs, die nährstoffoptimiert sind.

#### **Diese Fortbildung wird nur im Rahmen einer Festanstellung angeboten**

Der Lohn umfasst gleichzeitig die Fortbildungs-, aber nicht die Prüfungsgebühr. Fortbildungsabschluss mit Prüfung – Zertifikat bei bestandener Prüfung.

#### **Voraussetzungen**

abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch

**Fortbildungs-Bewerbung** mit Ausbildungsnachweisen und üblichen Bewerbungsunterlagen bitte digital senden an: [thomas.maennle@ugb.de](mailto:thomas.maennle@ugb.de)