

# Gastronomie / Hauswirtschaft

Inhouse-Angebote: Gastronomie/Hauswirtschaft	186
Essen und Esskultur	187
Praktisches Kochen und Ernährung	198
Praktische Hauswirtschaft	209
Service und Gästeorientierung	214
Konzeptentwicklung, Hygiene und Arbeitssicherheit	217
Führung, Kommunikation und Selbstmanagement	224
Eidg. Berufsprüfungen	233

# Inhouse-Angebote: Weiterbildungen und Beratungen Gastronomie/Hauswirtschaft

Zu den nachfolgenden Themen bieten wir Ihnen massgeschneiderte Inhouse-Weiterbildungen, Beratungen und Begleitung bei Konzeptarbeiten an.

## Ernährung

- Entwicklung und Überprüfung von Ernährungskonzepten, Ernährungsstandards, Menüplänen
- Spezifische Weiterbildungskurse für Mitarbeitende aus Küche, Pflege und Service zu verschiedenen Ernährungsthemen wie z. B. Demenz, Mangelernährung, Ernährung bei Schluckbeschwerden, bedürfnisgerechte Ernährung und Ernährungstherapien/Diäten

## Arbeitsorganisation und konzeptionelle Beratung

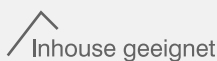
- Konzeptentwicklung in Hygiene-, Lebensmittel- und Qualitätsmanagement für Mitarbeitende in Küche und Speiseverteilung, Wohngruppe und Pflege
- Evaluation von Arbeitsabläufen, Schnittstellen und Prozessen

## Servicequalität

- Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in
- Gepflegter Service im Speisesaal, in der Cafeteria und auf der Wohngruppe

## Persönlichkeits- und Teamentwicklung

- Kommunikation im Arbeitsalltag
- Kommunikation und Verständnis in interkulturellen Teams
- Umgang mit Konflikten und Stress am Arbeitsplatz
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit und Teamentwicklung
- Deutsch als Fremdsprache – berufsspezifische Sprachkurse für Gastronomie/Hauswirtschaft



Grundsätzlich können alle Fachkurse aus dem Kursprogramm auch inhouse gebucht werden. Produkte, die wir für besonders geeignet halten, sind mit einem speziellen Logo gekennzeichnet.

Information und  
Kontakt

Christoph Roos, Bildungsbeauftragter Gastronomie  
T+41 41 419 01 95, christoph.roos@artisetbildung.ch  
Britta Studer, Bildungsbeauftragte Hauswirtschaft  
T+41 41 419 01 95, britta.studer@artisetbildung.ch  
artisetbildung.ch/inhouse

## Koch:Köchin in sozialen Institutionen

Fachvertiefung für Verpflegungsspezialist:innen (Branchenzertifikat)

**Den Beruf Koch:Köchin in sozialen Institutionen prägt ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner. Kenntnisse über deren Lebenssituationen sind von entscheidender Bedeutung, wenn es darum geht, mit Essen und Trinken einen Ausgleich zum oft beschwerlichen Alltag zu schaffen.**

Die Schwerpunkte des Branchenzertifikats Koch:Köchin in sozialen Institutionen erweitern das klassische Berufsbild Koch:Köchin um ein Vielfaches. Vertieft werden Kompetenzen in Ernährungsfragen sowie spannende Themen aus sozialer und kommunikativer Perspektive. Ferner spielen die ökonomischen Parameter im Rahmen der vernetzten Betriebsorganisation eine bedeutende Rolle.

### Ziele

- Die Teilnehmenden
- verfügen über ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse von Menschen mit Unterstützungsbedarf,
- haben Fachkenntnisse über Ernährung, Kostformen und Diäten,

- führen die Heimküche kompetent und verstehen interdisziplinäre Zusammenhänge,
- planen und realisieren Projekte,
- erlernen Kommunikations- und Führungsgrundlagen,
- definieren ihre berufliche Identität, entwickeln eine berufliche Ethik und treten entsprechend auf.

### Inhalte

- Esskultur und Essbiographien
- Bedarfsgerechte Angebotsgestaltung für Betagte, Kinder und Jugendliche sowie für Menschen mit Beeinträchtigung
- Kostformen und Diäten
- Altersbilder und Altersmodelle, Demenz sowie Palliativ Care
- Heimkultur, Heimorganisation und Schnittstellenbewusstsein
- Entwicklungspsychologische Aspekte
- Führung, Kommunikation und persönlicher Auftritt
- Marketing, Kalkulation, Projektmanagement und prozessuales Verständnis

### Abschluss

Der vollständige Kursbesuch und die drei erfolgreich absolvierten Kompetenznachweise führen zum Branchenzertifikat von ARTISET.

Kursleitung	Christoph Roos
Zielgruppe	Ausgebildete Köchinnen und Köche, die ihre Kompetenz vor allem im Berufsfeld Heim erweitern und vertiefen wollen
Daten	August 2023 bis September 2024
Ort	Glattbrugg UH (Ausnahme Sequenz 5)
Kosten	CHF 6100 Mitglieder ARTISET, CHF 7100 Nichtmitglieder (zzgl. Verpflegungskosten pauschal CHF 830 inkl. einer Übernachtung)
Anmeldeschluss	16. Juli 2023
Detailprogramm	artisetbildung.ch/gastronomie

# Ernährung und Kochen für Kinder und Jugendliche

Ernährungserziehung – Esskulturen und Essprägungen –  
Auffälligkeiten und Essstörungen

**Kinder und Jugendliche benötigen für ihre Entwicklung eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung, und darüber hinaus noch viel mehr.**

In der Wachstumsphase ist eine abwechslungsreiche Mischkost für Kinder und Jugendliche wichtig. Aber gutes Essen ist mehr als nur einfach die Aufnahme von Nährstoffen. Essen soll Spass machen und zum Entdecken einladen. Abwechslung und Vielfalt sind zentrale Elemente, welche nicht nur die Vitalstoffversorgung gewährleisten, sondern auch die Geschmacksprägung beeinflussen.

Essen und Ernährung ist immer aber auch an Emotionen gekoppelt, und deshalb nicht immer nur positiv verknüpft. Wie kann man handeln, wenn das Essverhalten mit Stress und krankmachenden Elementen verbunden ist? Um auch solche Fragen anzugehen und die Gestaltung der Verpflegung für die zuständigen Fachpersonen zu erleichtern, wurde dieser Kurs entwickelt.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die neusten Erkenntnisse der gesundheitsfördernden Ernährung für Kinder und Jugendliche und können diese im Küchenalltag integrieren,
- analysieren ihre eigene Menüplanung und setzen sich mit verschiedenen Esskulturen auseinander,
- reflektieren ihren eigenen Haltung zum Thema Essen-Qualität-Quantität,
- und vertiefen ihre Fachkenntnisse über Essstörungen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

## Inhalte

- Kriterien und Umsetzung einer gesundheitsfördernden Menüplanung mit konkreten Empfehlungen und Vorgaben
- Allergien und Immunsystemreaktionen, sowie Intoleranzen verbunden mit Verdauungsstörungen
- Hauptformen und Anzeichen von Essstörungen verbunden mit Ansätzen aus der Ernährungstherapie

Kursleitung	Anja Fux
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Daten	26./27. September 2023
Ort	Bern
Kosten	CHF 480 Mitglieder ARTISET, CHF 580 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	26. August 2023

## PEP\* – Gemeinsam Essen

Beziehungsqualität beim Essen mit Kindern und Jugendlichen in familienergänzenden Institutionen

**Eine gute Mahlzeit ist eine ausgewogene Mischung aus guten Speisen, Sorgfalt, Engagement, engen Bindungen, Ästhetik, einem Erleben der Sinne und aus unvorhersehbaren menschlichen Gefühlen und Stimmungen.**

Gemeinsame Mahlzeiten in familienergänzenden Tagesstrukturen (Mittagstischen, Tagesschulen, Kindertagesstätten oder Kinderheimen) sind Momente der Begegnung. Sie können ein freudvoller Höhepunkt im Tagesablauf sein, aber auch Stress und Unwohlsein auslösen.

Während man sich beim Thema ausgewogener und gesunder Ernährung noch an Empfehlungen von Expert:innen halten kann, ist eine Orientierung im Zusammenhang mit sozialen und emotionalen Faktoren, die das Wohlbefinden beim Essen beeinflussen, viel schwieriger. Der Kurs gibt vielfältige Anregungen, wie Köch:innen und Sozialpädagog:innen rund ums Kochen und Essen Werte und Haltungen vertreten, die einer guten Beziehung zu den Kindern und Jugendlichen dienen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- reflektieren ihre Werte und Haltungen bezogen auf Ess- und Tischkultur,
- diskutieren mögliche Verhaltensänderung beim Kochen und Essen mit Kindern und Jugendlichen,
- setzen sich 1–3 Ziele, die sie in der Praxis ausprobieren und reflektieren die Erfahrungen beim zweiten Kurstreffen,
- erhalten Einblick in das Handbuch «PEP – Gemeinsam Essen» und kennen seine praxisnahe Anwendungsmöglichkeit.

### Inhalte

- Zusammenhänge von Essbiographie und Essverhalten
- Soziale und emotionale Aspekte beim Essen und Kochen
- Reflexion der betrieblichen Abläufe
- Partizipation von Kindern und Jugendlichen

\* PEP: Prävention, Essstörungen, Praxisnah – Fachstelle Inselspital Bern

Kursleitung	Thea Rytz
Zielgruppe	Sozialpädagog:innen, FABE EFZ, Köch:innen (von Vorteil: beide Berufsgruppen aus einer Institution besuchen den Kurs gemeinsam)
Daten	6. September, 6. Dezember 2023
Ort	Bern
Kosten	CHF 480 Mitglieder ARTISET, CHF 580 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	6. August 2023

# Ernährung bei Menschen mit Beeinträchtigung

Bedarfsgerechte Ernährung – Selbstbestimmung – Zusammenarbeit

**Eine ausgewogene Ernährung fördert die Freude am Essen und die Lebensqualität enorm. Doch entsprechen Gewohnheiten und Vorlieben der Klientinnen und Klienten oft nicht den Grundsätzen einer ausgewogenen Ernährung. Hinzu kommt der zentrale Aspekt der Selbstbestimmung. Wie schafft man also den Spagat zwischen Einbezug der Betroffenen und einem verantwortungsvollen Gesundheits- und Ernährungsmanagement?**

Ein gesunder Lebensstil folgt aus den Faktoren: Zeit für Bewegung und Entspannung, gesundheitsbewusste Ernährung, auf ein angemessenes Körpergewicht achten, Suchtverhalten vermeiden und ausreichend schlafen. Je nach Beeinträchtigung eines Klienten:einer Klientin sind diese Aspekte jedoch nur eingeschränkt oder gar nicht lebbar. Hinzu kommt in vielen Fällen eine erfahrungsbedingte Sinneswahrnehmung, verbunden mit einem emotional gesteuerten Essverhalten. Unter solchen Vorzeichen ist dann auch keine Diät zielführend. Können die Ursachen nicht angegangen werden, wird das Essen als sinnlose und nutzlose Bevormundung wahrgenommen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Grundpfeiler einer gesunden Ernährung,
- entwickeln ein Verständnis, wie diese Grundpfeiler in ihrer Institution umgesetzt und optimiert werden können,
- kennen Konzepte der Gesundheitsförderung,
- sind sich der Stärken, Möglichkeiten und Ressourcen ihrer Institution bewusst und/oder erkennen nötige Handlungsfelder,
- verstehen die Bedeutung einer guten, interprofessionellen Zusammenarbeit rund um den gemeinsamen Auftrag.

## Inhalte

- Ernährungstipps aufgrund möglicher Beeinträchtigungen
- Mitbestimmung, Teilhabe und Aktivitäten/UN-BRK
- Grundlagen und Kenntnisse zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts
- Prinzipien einer gelingenden, interprofessionellen Zusammenarbeit

Kursleitung	Daniela Specht-Fimian
Zielgruppe	Fachkräfte aus Gastronomie, Hauswirtschaft, Sozialpädagogik sowie Pflege & Betreuung
Datum	20. September 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	20. August 2023

# Ernährung 2.0 – Fokus Darmgesundheit

Biologische Wertigkeit – Mikrobiom – Vertiefungsateliers

**Die Ernährung polarisiert aktuell mehr denn je! Die Aussage «du bist, was du isst» weicht immer mehr der Haltung «du bist, was du nicht isst». Wir gehen in diesem Kurs der Frage nach, ob Verzicht wirklich besser ist, oder ob es viel mehr auf die Zusammensetzung des Essens ankommt.**

Unser Mikrobiom ist auf einen gesunden Nährstoffmix angewiesen. In dem im Volksmund häufig zitierten Satz «die Gesundheit liegt im Darm» steckt eine grosse Wahrheit, welche die Wissenschaft mehr und mehr belegen kann. Gemeinsam erarbeiten wir die relevanten Faktoren aus der neusten Forschung für die Angebotsplanung in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereichs.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erfahren von neuen Erkenntnissen aus der Ernährungswissenschaft und wissen, wie sie diese im Alltag mit einfachen Tipps und Tricks umsetzen können,
- erfahren von Ernährungsgeheimnissen langlebiger Völker und wissen, welchen Nutzen ihnen dieses Wissen für den beruflichen Alltag in der Küche bringt,
- verstehen, welche Rolle eine gesunde Darmflora für das Wohlbefinden, für die Gesundheit und die Prävention von Krankheiten spielt,
- lernen auf spielerische Art und Weise mittels Vertiefungsateliers die wichtigsten Eckpfeiler einer gesunden darmfreundlichen Ernährung kennen.

## Inhalte

- Ernährungsupdate zu pflanzenbasierter Ernährung und zum mediterranen Prinzip (Blue Zones)
- Biologische Wertigkeit in der Angebotsplanung
- Darmgesundheit und Immunsystem
- Mikrobiom: Lebensstile und ihre Auswirkungen auf die Darmbakterien

Kursleitung	Nadia Schwestermann, Alicia Lopez
Zielgruppe	Ernährungs- und Gastronomieverantwortliche sowie Fachkräfte aus der Küche
Datum	6. Juni 2023
Ort	Bern
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	6. Mai 2023

# Ess- und Ernährungsbiographie – Wie essen und trinken das Leben prägen

Individuelle Essgeschichte – strukturierte Erfassung – praktische Anwendung

**Jeder Mensch hat seine ganz persönliche Essgeschichte. Die bedeutsamen Erfahrungen innerhalb dieser Lebens- und Essgeschichte bilden ein individuelles Essverhalten, welches mit Vorlieben und Ablehnung behaftet ist.**

Für die Sicherstellung einer bedürfnis- und bedarfsgerechten Ernährung ist die Ernährungsbiographie ein wesentliches Werkzeug. Denn angenehme Erinnerungen regen den Appetit an, verbessern die Nahrungsaufnahme und steigern das Wohlfühlgefühl. Unangenehme Erinnerungen hingegen nehmen die Lust am Essen, belasten die Nahrungsaufnahme und führen zu Stress. Zudem dient eine Ernährungsbiographie als Grundlage wenn es darum geht, vertraute Speisen anzubieten oder den Speiseplan individuell anzupassen. So beispielsweise für Bewohnende mit wenig Appetit die an Gewicht zunehmen sollten, für mangelernährte Menschen oder solche mit einem Risiko für Mangelernährung, aber auch für demenziell Erkrankte.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Einflussfaktoren der Ernährungsbiographie,
- verstehen ernährungsbiographische Muster als Teil der menschlichen Identität,
- kennen den Nutzen sowie die Anwendungs- und Einsatzbereiche der Ernährungsbiographie.

## Inhalte

- Essen und Trinken als soziokulturelles Geschehen im Wandel der Zeit
- Emotionale Bedeutung ernährungsbiographischer Muster
- Esskultur: Tradierungen, Erinnerungen und Gewohnheiten als lebensstrukturierende Elemente
- Lebensqualität in der Angebotsplanung – Ernährungsbiographische Daten als Ressource

Kursleitung	Christoph Roos
Zielgruppe	Verantwortliche und Fachkräfte aus Gastronomie, Hotellerie und Pflege
Datum/Zeit	25. Oktober 2023, 13.30 bis 16.45 Uhr
Ort	online
Kosten	CHF 120 Mitglieder ARTISET, CHF 145 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	25. September 2023



## Food Waste – zu gut zum Wegwerfen

Essen in der Heimgastronomie verwenden statt verschwenden

**Lebensmittelreste und Food Waste sind wichtige Themen, die für die Heimgastronomie immer relevanter werden. Denn zu viele einwandfreie Lebensmittel werden heute verschwendet. Das belastet die Umwelt genauso wie die Küchenrechnung. Der Handlungsbedarf ist gross, betriebswirtschaftlich genauso wie aus ökologischer und ethischer Perspektive.**

Über 2 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in der Schweiz jedes Jahr verschwendet – das füllt eine Lastwagenkolonne von Zürich bis Madrid und verbraucht unnötigerweise eine Ackerlandfläche von der Grösse des Kantons Wallis. Alleine in der Gastronomie fallen 150' – 200'000 Tonnen essbare Lebensmittelabfälle pro Jahr an.

Die Schweiz hat die Sustainable Development Goals der UNO mitratifiziert, welche eine Food Waste-Halbierung in Haushalten und Gastronomiebetrieben bis 2030 fordern. Aktuelle Projekte aus der Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie zeigen, dass Betriebe ihre Lebensmittelreste in kurzer Zeit drastisch reduzieren können. Eine Studie der ETH bestätigt dies. Das regt zum Nachdenken an und macht neugierig, wo die Möglichkeiten im eigenen Betrieb liegen könnten.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- verstehen, wie Lebensmittelverluste die Umwelt und das Betriebsbudget belasten,
- können einschätzen, wo in ihren Betrieben Food Waste anfällt,
- sind in der Lage, innovative und kreative Massnahmen umzusetzen, um Food Waste in der Grossküche, beim Gast und bei sich zu Hause zu vermeiden,
- bilden sich eine Meinung darüber, wie viel Lebensmittelverschwendung in ihrem Betrieb akzeptabel ist.

### Inhalte

- Thematischer Einstieg (Ausmass, Ursachen, Folgen von Food Waste)
- Rolle der Gastronomie und der Heimverpflegung
- Fallbeispiele von Massnahmen im Gastronomiebereich und speziell in der Heimverpflegung
- Messung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie: bestehende Tools und Methoden
- Erarbeitung von Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste in der Heimverpflegung, individuelle Anpassung an den eigenen Betrieb

Kursleitung	Claudio Beretta
Zielgruppe	Fachkräfte und Verantwortliche aus den Bereichen Gastronomie und Hotellerie
Datum	19. April 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	19. März 2023

# Das Verpflegungsangebot unter der Lupe

Gesunde Qualität die durch den Magen geht

**Es gibt heute klare Qualitätskriterien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Lernen Sie diese anzuwenden und werfen Sie einen kritischen Blick auf Ihre Menüplanung.**

Mithilfe verschiedener Erfassungstools können Menüpläne geprüft, analysiert und optimiert werden. Selbstverständlich darf aber im Angebot auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Prüfen Sie in diesem Kurs Ihre Angebots- und Menüplanung, nehmen Sie, unterstützt durch eine Expertin, eine Standortbestimmung vor, und definieren Sie allfällige ganz konkrete Optimierungsmöglichkeiten. Gleichzeitig legen wir an diesem Tag grossen Wert auf den Erfahrungsaustausch. Konkret nutzen wir die Möglichkeit, die Inhalte an verschiedenen Anwendungsbeispielen aufzuzeigen, und so praxistaugliche Lösungen mit hoher Verpflegungsqualität zu garantieren.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die aktuellen Qualitätskriterien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie mit den dazugehörigen Erfassungstools,
- können die Qualität ihres Verpflegungsangebot aufgrund der Kriterien beurteilen,
- und sind in der Lage, Optimierungen zu erarbeiten und zu beurteilen.

## Inhalte

- Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (kleines Gewissen)
- Ausgewogene und nachhaltige Ernährung nach dem Fourchette verte-Label
- Besonderer Fokus auf die Fettqualität (v.a. Omega 3) und die Proteinabdeckung, insbesondere bei den fleischlosen Menus

Kursleitung	Gabriela Lehmann, Nadia Schwestermann
Zielgruppe	Fachkräfte und Verantwortliche aus der Küche
Datum	30. Mai 2023
Ort	Bern
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	30. April 2023

# Gekonnter Küchenalltag in der Kinderbetreuung

Planen – Organisieren – Kochen

**Das Thema Ernährung ist ein praktischer Gegenstand in der Sozialen Arbeit. Oft fehlt jedoch die fachliche Auseinandersetzung damit. Da die tägliche Essenzubereitung und Planung eine Routine darstellen, ist es wichtig, einige Grundlagen zu kennen und diese sinnvoll zu nutzen. Dadurch werden das Kochen und die Organisation der Ernährung zu einer konkreten und lustvollen Ressource.**

Sie lernen auf bestechend einfache Art und Weise die Grundanliegen einer gesunden, ausgewogenen, saisongerechten und möglichst ökologischen Essensplanung und Zubereitung kennen. Die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen sowie spezielle Anforderungen (vegetarisch, verschiedene Diäten, Allergien, religiöse Aspekte) werden dabei berücksichtigt.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- können spielerisch eine Menüplanung mit und für Kinder und Jugendliche erstellen,
- erarbeiten ein Verständnis für Rezepte und Hygiene,
- lernen den sinnvollen Einkauf und eine adäquate Kühlschrankverwaltung,
- verstehen den massvollen Umgang mit Fett, Salz und Zucker,
- erproben den Alltag in einem Praxisteil.

## Inhalte

- Auswahl und Umgang mit Lebensmitteln (Saison, Nachhaltigkeit, Nährstoffe, Hygiene, Lagerung)
- Menüplanung, Zeit- und Arbeitsorganisation in der Küche (Ideenaustausch)
- Grundverständnis für Rezepte und Garmethoden
- Tipps und Tricks, die den Alltag erleichtern

Lehrgangsführung	Hans Amberg
Zielgruppe	Mitarbeitende mit Verpflegungs- und Kochaufgaben aus sozialen Institutionen wie Kita, schulergänzende Betreuung
Datum	3. Mai 2023
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	3. April 2023

# Schweizer Klassiker neu aufgetischt

Gewagt – traditionell – unverkennbar

**Die traditionsreiche Schweizer Küche ins 21. Jahrhundert transferiert! Es gibt viele tolle Rezepte aus unseren Kantonen, welche mit Kreativität und einem modernen Kochverständnis aus ihrer ursprünglichen Bedeutung herausgehoben, und vielfältig eingesetzt werden können.**

Klassische Schweizer Gerichte besitzen ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Will man diese Gerichte im Kontext aktueller Ernährungserkenntnisse neu interpretieren und gegebenenfalls abwandeln, kann dies nur gelingen, wenn man so nah wie möglich an die geschmackliche Erfahrung des Originals andocken kann. Damit der Wiedererkennungseffekt wirklich gelingt, braucht es neben Kreativität auch ein Verständnis für die zu verwendenden Produkte und Kochtechniken. Wer diese Vorgehensweise professionell entwickelt und praktisch anwendet, erschafft sich aus dem «alt Bekannten» viele neue Möglichkeiten in der Zubereitung oder auch in der Speiseabfolge. Ganz nach dem Motto: Das Gute liegt so nah!

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kochen Schweizer Klassiker mit kleinen Veränderungen, und verhelfen den Gerichten so zu neuem Glanz,
- variieren mit Portionengrössen, veränderten Speiseabfolgen und Grundzubereitungen,
- und sind in der Lage, neu interpretierte Schweizer Klassiker in ihre Angebotsplanung einzubauen.

## Inhalte

- Kurze Theorie-Einheiten und viel praktisches Kochen und Degustieren rund um Klassische Schweizer Gerichte und was sie im Kern ausmacht
- Angeleiteter fachlicher Austausch mit Gleichgesinnten und Fachpersonen hinsichtlich Umsetzung und Transfer

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	9. Februar 2023
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 315 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	9. Januar 2023

## Wild auf Vegetarisch

Inspirierende vegetarische Herbstküche

**Der Herbst ist kulinarisch gesehen eine fulminante Saison, und bietet eine fast grenzenlose Auswahl an Produkten und Lebensmitteln. Rückt man die geschmackvollen Beilagen der vielfältigen Herbst- und Wildgerichte ins Zentrum, entsteht ein spannendes ovo-lacto-vegetarisches Angebot.**

Mit neuen vegetarischen Herbst-Kreationen verwandeln Sie Ihre Herbst- und Wildkarte in ein Erlebnis, das weit über die klassischen Gerichte hinaus reicht. Sie kreieren Wildgerichte mit Tofu, Quorn und vielerlei Gemüse, bleiben dabei geschmacklich aber immer auch in der essbiographischen Erfahrungswelt der Bewohner:innen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- kochen nach neuen Rezepten,
- degustieren vielfältige Gerichte,
- und sind in der Lage, ihre Angebotsplanung kreativ und saisongerecht zu ergänzen.

### Inhalte

- Kurze Theorie-Einheiten und viel praktisches Kochen rund um den Umgang und die Zubereitung herbstlicher Gemüse und Beilagen
- Fachlicher Austausch mit Gleichgesinnten und Fachpersonen zur saisonalen Angebotsplanung

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	24. August 2023
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 315 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	24. Juli 2023

# Die Kunst des Brotbackens

Herstellung – Tricks – Vielfalt

**Wir führen Sie in einem Tag in die Geheimnisse der Backkunst ein. Vom Rohstoff bis zum Gebäck erklären wir Ihnen Schritt für Schritt die Herstellung von traditionellen Broten und Spezialgebäck.**

Von den Zutaten über das Kneten und Formen bis zum Backen erhalten Sie wertvolle Tipps, damit Sie in Ihrem Betrieb schnell und einfach knuspriges Brot backen können. Ob Sie dabei auf Backfertigmischungen zurückgreifen oder diese selber mischen, hängt von der Zeit ab, die Sie zur Verfügung haben.

Brot war von je her auch ein Symbol für viele schöne Bräuche und Traditionen. Im Kurs werden wir Ihnen auch einige klassische Festtagsbrote vorstellen. Die kulturelle Vielfalt unseres Landes widerspiegelt sich besonders in den zahlreichen regionalen Bäckereispezialitäten und Kantonsbroten. Viele wurzeln in alten Bräuchen, andere sind in Folge gesellschaftlicher Veränderungen und neuer Ernährungsgewohnheiten entstanden. Sie dürfen am Ende des Kurses alle hergestellten Brote mit nach Hause nehmen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Brote einfach und schnell herzustellen,
- lernen die direkte und indirekte Triebführung,
- verhelfen dem Brot in der Heimküche zu einer neuen Wichtigkeit,
- können ein variantenreiches Brotsortiment anbieten.

## Inhalte

- Praktisches Backen, Dekorieren, Arrangieren von Broten und Festtagsgebäck
- gängige Küchentricks für ein gutes und schnelles Resultat
- Hausgemachtes Brot für Kinder
- Brote bei Unverträglichkeit und Allergien

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	26. Oktober 2023
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 315 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	26. September 2023

## Neue Ideen für Ihr Salatbuffet

Reichhaltig – überraschend– inspirierend

**Das Salatbuffet hat bei den Bewohnenden einen hohen Stellenwert erlangt. Um dessen Attraktivität zu erhalten, ist ein vielfältiges Angebot an leichten und gesunden Salaten wichtig. Neue kreative Ideen, die auch die Jahreszeiten berücksichtigen, sind immer wieder gefragt.**

Im Kurs kreieren Sie verschiedene Saisonalate und probieren verschiedene Varianten aus, welche den Geschmack der Bewohner:innen treffen und alte Erinnerungen wecken. Sie setzen Rezepte um, degustieren sie und können sie so gleich selber auf ihre Alltagstauglichkeit testen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen mit Unterstützung der Kursleitung mit Gleichgesinnten saisongerechte Salatkreationen um,
- setzen die neu ausprobierten Salate im Heimalltag ein.

### Inhalte

- Der richtige Umgang mit Salat
- Jahreszeiten für Gemüse und Salate
- Beantwortung und Lösung praktischer Fragen in der Kursgruppe
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	1. Juni 2023
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 315 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 35 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	1. Mai 2023

# Mini Patisserie

Grossartig klein

**Die kleine Alternative zu Kuchen und Torten hat in der Patisserie eine lange Tradition und ist heute durch ihre Geschmacksvielfalt beliebter denn je. Bei der Herstellung von Cremes, Mousses, Törtchen, Trockengebäck und vielem mehr sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt der süssen Mini-Patisserie-Köstlichkeiten.**

Der Kurs vermittelt die Vielfalt der kleinen Patisserie-Köstlichkeiten und versetzt Sie in die Lage, diese selbst kreieren und herstellen zu können. Weiter ist die perfekte Konsistenz von Cremes und Mousses ein Thema. Darüber hinaus lernen Sie auf verblüffend einfache Weise, wie Sie Massen verfeinern und sie besonders machen. Zaubern Sie mit saisonalen und regionalen Zutaten köstlich kleine Süssspeisen. Zum Abschluss dekorieren Sie selber Törtchen und Desserts zu einem verlockenden Aussehen! Rezepte und Törtchen gibt es natürlich zum Mitnehmen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- verfügen über ein Grundverständnis für Rezepte und können eigene Ideen entwickeln,
- kreieren Dessert im Glas nach eigenen Vorstellungen,
- backen Törtchen, Trockengebäck, Choux etc.,
- können kleine Überraschungen rationell und schnell umsetzen,
- verstehen, wie die Vielfalt der Mini-Patisserie als Buffet arrangiert wird.

## Inhalte

- Grundverständnis für Rezepte erlernen und ausbauen
- Herstellungspraxis kleiner Desserts
- Ansprechend und kreativ – wie geht das?
- Umsetzen von feinen Dessertideen im Glas
- Traditionelle und moderne Desserts
- Tipps und Tricks die im Alltag nachgebacken werden können
- Buffetgestaltung

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	23. März 2023
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 315 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	23. Februar 2023



# Rouladen, Torten und Cakes

Kreativ – praktisch – abwechslungsreich

**Der Genuss von Kuchen und Torten zum Kaffee am Nachmittag ist eines der kulinarischen Highlights im Heimaltag. Das Angebot aus der «Fertig-Ecke» oder aus der Konditorei ist jedoch häufig das gleiche und wird mit der Zeit langweilig.**

Mit Saisonfrüchten und diversen Teigsorten stellen die Teilnehmenden verschiedene Kaffee-Süssigkeiten her. Mit einfachen, rationellen Handgriffen sind sie in der Lage, abwechslungsreiche und auch kostengünstige Kuchen, Cakes und Rouladen frisch zuzubereiten.

Die Teilnehmenden lernen auf bestechend einfache Art, den Geburtstagskuchen für den nächsten Heimanlass zu kreieren. So können sie in Zukunft mit individuellen und hausgemachten Torten ihre Bewohnerinnen und Bewohner überraschen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Kuchen einfach und rationell herzustellen,
- verfügen über eine grosse Ideen-Auswahl an täglich frisch und saisongerecht zubereiteten Gebäcken,
- kennen die gängigsten Küchentricks für die Herstellung von schnellen und schmackhaften Rouladen, Torten und Cakes.

## Inhalte

- Praktisches Backen, Dekorieren, Arrangieren von Rouladen, Torten und Cakes
- Rezepte für variantenreiche und kostengünstige Gebäcke
- Gutes, saisongerechtes Angebot auch in Spitzenzeiten mit selbst hergestellten Halbfertigprodukten

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	26. Januar 2023
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 315 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	26. Dezember 2022

# Aktuelle Diabetesernährung im Heim

Krankheitsbild – Menüplanung – Ausgewogenheit

**Die Diabetesernährung hat in den letzten Jahren einen grossen Wandel erfahren. Sie lässt sich in die normale Menüplanung integrieren, wenn diese ausgewogen gestaltet ist. Es ist aber wichtig zu wissen, worauf bei der Menüplanung geachtet werden sollte; und wo Alternativen nötig sind, um grosse Blutzuckerschwankungen zu vermeiden.**

Heimbewohner:innen mit Diabetes sind auf ein diabetesgerechtes Verpflegungsangebot angewiesen. Damit dies möglich ist, benötigen Sie als Köchin:Koch eine solide Grundlage rund um das Thema «Diabetes». In diesem Kurs werden das Krankheitsbild sowie die Richtlinien der modernen Diabetesernährung besprochen. Sie erfahren, was Sie bei der Angebotsplanung und Zubereitung (Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Getränke, etc.) berücksichtigen sollten, und setzen dies im praktischen Teil in der Küche um. Im Blickfeld stehen auch die Nachtessen, denn gerade sie unterliegen oft grossen Blutzuckerschwankungen und müssen diabetesgerecht geplant werden.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen das Krankheitsbild Diabetes und die Therapie kennen,
- erfahren, was sie bei der Planung und Zubereitung berücksichtigen sollten,
- üben die Menüplanung, Zubereitung und Portionierung.

## Inhalte

- Krankheitsbild Diabetes
- Aktuelle Ernährungsrichtlinien
- Einsatz von gezuckerten Speisen
- Planung von diabetesgerechten Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten, Diskussion und Austausch von eigenen Erfahrungen
- Unterschiede in der Verpflegung von jüngeren und hochbetagten Diabetiker:innen
- Abschätzen und Berechnen der Kohlenhydrate
- Umgang mit den Kohlenhydrattabellen und berechnen der Kohlenhydrate von Gerichten
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	16. März 2023
Ort	Baden
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	16. Februar 2023

## Diäten – spezielle Ernährungsformen im Heim

Differenziert – relevant – konkret

**Die Anforderungen an die Ernährung haben sich verändert. In Alters- und Pflegeheimen leben immer mehr hochbetagte Menschen mit spezifischen Ernährungsbedürfnissen. Auch in Institutionen für Jugendliche und für Menschen mit einer Behinderung wird die Köchin:der Koch vermehrt mit speziellen Ernährungsformen konfrontiert, etwa bei Übergewicht, Verstopfung und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.**

In diesem Kurs lernen Sie einige wichtige Ernährungsformen kennen und üben die Umsetzung in der Theorie und beim Kochen.


### Ziele

- Die Teilnehmenden
- werden über wichtige Ernährungsformen informiert,
- erfahren, bei welchen Krankheitsbildern diese Ernährungsformen verordnet werden,
- lernen, was bei der Zubereitung zu beachten ist.

### Inhalte

- Glutenfreie und laktosefreie/-reduzierte Kost
- Fruktosereduzierte sowie FODMAPs-reduzierte Ernährung
- Ernährung bei Allergien
- Unterschied leichte Vollkost, Fruktosemalabsorption und FODMAP-Konzept
- Ernährung bei Verstopfung
- Spezifische Ernährungsbedürfnisse bei Stoma (Ernährung bei Stomablockade und Durchfall)
- Ernährung bei Übergewicht
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Daten/Zeit	Tag 1 15. Juni 2023, 9.45 bis 19.00 Uhr Tag 2 16. Juni 2023, 7.30 bis 16.00 Uhr
Ort	Riedholz SO
Kosten	CHF 580 Mitglieder ARTISET, CHF 700 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 100 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil], CHF 60 Übernachtung)
Anmeldeschluss	15. Mai 2023

 Inhouse geeignet

## Fleischlose Mahlzeiten – sorgfältig geplant für hochbetagte Menschen

Vielfältige, ausgewogene Menüideen für kleine Esser:innen

**Fleischlose Menüs und Süssspeisen mit Milchprodukten, Ei und Hülsenfrüchten sind bezüglich Eiweiss in der Regel ausgewogen. Für «kleine Esser», wie es hochbetagte Menschen oft sind, können sie aber zur Stolperfalle werden, wenn sie nicht solide geplant und rezeptiert werden. Hilfreiche Tipps sind gefragt!**

In diesem Kurs erfahren Sie, welche Nährstoffe in der Versorgung kritisch sind und worauf Sie bei der Planung von fleischlosen und süssen Menüs bei hochbetagten Menschen achten müssen, damit wichtige Nährstoffe, wie etwa das Eiweiss, nicht zu kurz kommen. Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks, wie alt bewährte und neue fleischlose Gerichte für Menschen mit kleinem Appetit ausgewogen und schmackhaft zubereitet werden können. Im Weiteren erhalten Sie Menüideen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- erhalten theoretisches Wissen über vegetarische Ernährung im hohen Alter,
- haben die Gelegenheit, ihre eigene Menüplanung zu überprüfen und sich mit den Empfehlungen für fleischlose Menüs auseinanderzusetzen,
- bekommen Ideen für die praktische Umsetzung im Heim.

### Inhalte

- Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr hochbetagter Menschen
- Umsetzung einer ausgewogenen, fleischlosen Menüplanung und Austausch der eigenen Erfahrungen
- Konkrete praktische Tipps, wie altbewährte fleischlose Gerichte für Hochbetagte ausgewogen zusammengestellt werden können
- Ideenkatalog für fleischlose Gerichte, u. a. für Abendessen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	26. Oktober 2023
Ort	Baden
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	26. September 2023

 Inhouse geeignet

# Kochen für Menschen mit Schluckstörungen

Homogene Konsistenzstufen-/Menüableitungen – Menüanreichern

**Von Schluckstörungen können Menschen jeden Alters betroffen sein, oft sind es jedoch Hochbetagte. Mitarbeitende benötigen ein gutes Fachwissen rund um die Ernährung bei Schluckstörungen, damit die betroffenen Heimbewohner:innen ohne Angst vor dem Verschlucken essen können und ausreichend mit Nährstoffen versorgt sind. Die Ernährungsformen für Schluckstörungen gehören in das Angebot einer Institution.**

Husten, Räuspern, Verschlucken und Erstickenanfalle führen dazu, dass die betroffenen Heimbewohner:innen zu wenig essen und trinken. Dies mündet in Gewichtsverlust, Mangelernährung, Austrocknung, Immunschwäche und Krankheitshäufigkeit. Mit einer auf die Schluckbeschwerden abgestimmten Ernährung helfen Sie mit, die Lebensqualität dieser Heimbewohner:innen zu verbessern. Die Weiterbildung vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundsätze der Ernährung bei Schluckstörungen. Ausgesuchte Rezepte und Tipps erleichtern Ihnen die Umsetzung in die Praxis.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- sind über die Ernährungsformen bei Schluckstörungen informiert,
- sind sich bewusst, dass eine gute Zusammenarbeit mit der Pflege wichtig ist,
- lernen die verschiedenen Konsistenzstufen der Speisen und Getränke kennen,
- trainieren anhand praktischer Beispiele die Umsetzung in der Küche und im Küchenalltag.

## Inhalte

- Anzeichen von Schluckstörungen
- Ernährungstherapieziele
- Die neue IDDSI-Standardisierungsskala der Konsistenzstufen bei Schluckstörungen
- Geeignete und problematische Lebensmittel, Speisen und Getränke
- Verschiedene Produkte zum Anreichern und Verdicken von Speisen und Getränken
- Menüableitungen, Diskussion und Austausch der eigenen Erfahrungen
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	4. Mai 2023
Ort	Baden
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	4. April 2023

Inhouse geeignet

# Kompetent gegen Appetitlosigkeit und Mangelernährung

Energie- und Nährstoffzufuhr – Ernährungsformenkatalog – Umsetzungsstrategien

Seit 2019 werden in allen Pflegeheimen der Schweiz medizinische Qualitätsindikatoren erhoben, gesammelt und durch das BAG (Bundesamt für Gesundheit) publiziert. Zu diesen Indikatoren gehört auch der Gewichtsverlust der Heimbewohner:innen, welcher mit Mangelernährung in Zusammenhang steht.

Ältere Menschen haben ein höheres Risiko für Mangelernährung und sind öfter von Mangelernährung betroffen als jüngere Erwachsene. Erklärbar ist dies mit altersassoziierten Veränderungen, allgemein steigendem Krankheitsrisiko sowie Multimorbidität und daraus folgender Mehrfachmedikation. Bereits bei einem Gewichtsverlust von mehr als 5 % in drei Monaten oder mehr als 10 % in einem halben Jahr gilt gemäss DGEM Leitlinie «Klinischer Ernährung in der Geriatrie» (2013) jemand als mangelernährt. Wenn bereits bei einem Risiko für Mangelernährung nötige Massnahmen getroffen werden, kann einer Mangelernährung vorgebeugt werden. Die Ziele bei einer Mangelernährung sind individuell verschieden (vom Verlangsamten der Verschlechterung des Ernährungszustandes bis hin zu einem guten Ernährungszustand). Die Massnahmen richten sich nach den Ursachen der Man-

gelernährung, den Möglichkeiten im Heim (z. B. der Küche) und den Bedürfnissen der betroffenen Person.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erfahren, warum es zu einer Mangelernährung kommen und wie man diese erkennen kann,
- sind über mögliche Strategien zur Vorbeugung und Behandlung von Mangelernährung informiert,
- sind sich der Wichtigkeit einer guten, interdisziplinären Zusammenarbeit bewusst
- erhalten Ideen für die praktische Umsetzung.

## Inhalte

- Erfassen und Erkennen von Ursachen einer Mangelernährung
- Ernährungsformenkatalog
- Konzepte zur Steigerung der Energie- und Eiweissdichte
- Vorgehen bei einem Risiko für Mangelernährung und bei Mangelernährung
- Leitfaden Mangelernährung mit Empfehlungen zur Umsetzung
- Praktisches Kochen – ausgesuchte Rezepte

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende, auch Mitarbeitende aus der Pflege und Betreuung sind herzlich willkommen
Datum	7. September 2023
Ort	Baden
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	7. August 2023

Inhouse geeignet

## Kochen für Heimbewohner:innen mit Demenz

Fingerfood – Angebotsgestaltung – Massnahmen

«Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen». Dieses Sprichwort gilt auch für Menschen mit Demenz! Oberstes Ziel ist eine ausreichende Ernährung, die schmeckt und akzeptiert wird. Die Mahlzeiten sollten Freude und Genuss bereiten, weil sie viel zur Lebensqualität beitragen. Dies ist nicht so einfach, wie es klingt, denn bei vielen Menschen mit Demenz kommt es im Verlauf ihrer Krankheit zu Essproblemen und zu Mangelernährung.

Essen ist für Menschen mit Demenz oft mit Problemen behaftet: Ruhelosigkeit und gesteigerter Bewegungsdrang führen zu einem hohen Energiebedarf, der Umgang mit dem Besteck ist plötzlich nicht mehr möglich, die Nahrung und Getränke werden nicht als solche erkannt und schmecken ungewohnt, weil sich die Geschmacksempfindung verändert u. a. mehr.

Dieser Kurs macht Sie auf mögliche Ess- und Trinkprobleme aufmerksam. Wir zeigen Ihnen hilfreiche Tipps und befassen uns mit Fingerfood.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- erfahren, was rund um die Ernährung bei Demenz wichtig ist,
- wissen, wie sie dazu beitragen können, dass diese Heimbewohner:innen mit Freude essen und gut ernährt sind,
- üben die Umsetzung in die Praxis.

### Inhalte

- Auswirkungen der Demenz auf Essen und Trinken
- Angebotsgestaltung – woran sollte man denken?
- Fingerfood bei Demenz – was ist anders?
- Hilfreiche Massnahmen bei Ernährungsproblemen
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende, auch Mitarbeitende aus der Pflege und Betreuung sind herzlich willkommen
Datum	21. September 2023
Ort	Baden
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	21. August 2023

↑  
Inhouse geeignet

# Lebensqualität und Ernährung im hohen Alter

Ausgewogenheit – Nährstoffversorgung – Kompakter Ernährung

**In Alters- und Pflegeheimen sind die Mahlzeiten oft der Tageshöhepunkt. Sie sind eine angenehme Abwechslung, geben Gelegenheit zu sozialen Kontakten, erfreuen die Seele, bieten Gesprächsstoff und strukturieren den Tag. Darüber hinaus werden hohe Ansprüche an die ausgewogene und bedarfsdeckende Angebotsplanung gestellt. Gerade die neue Empfehlung für die erhöhte Eiweisszufuhr ist eine grosse Herausforderung und setzt gute Kenntnisse voraus.**

Als Heimköchin:koch sollten Sie einerseits die Bedürfnisse und Wünsche der Heimbewohner:innen berücksichtigen und andererseits die ernährungsphysiologisch wichtigen Aspekte. Dies ist eine grosse Herausforderung und benötigt gute Kenntnisse rund um die Ernährung in der Geriatrie.

Ziel dieses Kurses ist, Sie bei der Umsetzung der bedarfsgerechten Ernährung zu unterstützen. Sie erfahren, wo bei der Verpflegung die Schwerpunkte zu setzen sind und wie Sie Ihr Angebot optimieren können. Mit diesem Kurs möchten wir Ihnen einen Leitfaden in die Hand geben, wie Sie mithelfen können, mit einer genussvollen und ausgewogenen Ernährung die Lebensqualität Ihrer Heimbewohner:innen zu erhalten.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen den Nahrungsmittelbedarf hochbetagter Menschen,
- erfahren welche Nährstoffe in der Versorgung kritisch sind,
- erhalten Ideen für die praktische Umsetzung.

## Inhalte

- Die Bedeutung und die Versorgung wichtiger Nährstoffe
- Empfehlungen zum Nahrungsmittelbedarf
- Kompakter Ernährung, wenn die Portionen klein ausfallen
- Planung von ausgewogenen Mahlzeiten, Diskussion und Austausch von eigenen Erfahrungen
- Konkrete praktische Tipps zur Umsetzung
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	9. November 2023
Ort	Baden
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 30 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	9. Oktober 2023




 Inhouse geeignet

## Textilwaschen in sozialen Institutionen

**Für das Erzielen optimaler Waschergebnisse sind Grundkenntnisse in der Textilpflege unerlässlich.**

Der Kurs vermittelt die wichtigsten Grundlagen der Textilpflege. Neben Materialkunde werden verschiedene Faktoren, die den Waschprozess beeinflussen, beleuchtet. Das Erkennen dieser Zusammenhänge sowie die erworbenen Kenntnisse helfen Ihnen, optimale Waschergebnisse im Heimbereich zu erzielen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die textilen Fasern und ihre Eigenschaften,
- wählen die richtigen Waschverfahren aus,
- dosieren und verwenden Waschchemie korrekt,
- wissen, welche Faktoren den Waschprozess beeinflussen und verstehen, wie sich diese auf das Waschergebnis auswirken.

### Inhalte

- Materialkunde: Naturfasern, Chemiefasern, Mischgewebe
- Waschtechnik: Sortieren, Beladen, Waschverfahren
- Waschchemie: Inhaltsstoffe und Dosierung

Kursleitung	Sarah Frey-Büsser
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hotellerie/Hauswirtschaft und Spitex
Datum	20. April 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	20. März 2023

## Rationelle und perfekte Flickmethoden in Grossbetriebswäschereien

In Grossbetrieben werden Instandstellungsarbeiten aus ökonomischen Gesichtspunkten oft hinterfragt oder als unnötig erklärt. Für Bewohnerinnen und Bewohner sind gepflegte Kleidungsstücke jedoch ein wichtiger Teil ihrer persönlichen Betreuung.

Gut ausgebildeten Fachkräften gelingt es, ohne grossen Zeitaufwand mit Hilfe von rationellen Flickmethoden Textilien perfekt zu flicken. Professionelle Arbeitsmethoden helfen, ökonomische Gesichtspunkte miteinzubeziehen. In diesem Kursangebot können Sie während zwei Tagen unterschiedlichste Betriebs- und Privatwäsche unter kompetenter Anleitung instand stellen. Dadurch werden Flicktechniken nicht nur theoretisch eingeführt, sondern können praktisch geübt und verbessert werden.

### Ziele

Die Teilnehmenden können einfache und anspruchsvollere Instandstellungsarbeiten praktisch ausführen.

### Inhalte

- Nähte und Säume ausbessern
- Stoffflächen mit der Bogennaht oder der Wiefeltechnik flicken
- Verschlüsse ersetzen
- Tricotflick, aufgesetzter Flick, Applikation

Durchführung in kleiner Kursgruppe

### Voraussetzung

Defekte Betriebs- und Privatwäsche aus der eigenen Institution mitbringen!

Kursleitung	Theres Affentranger
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hauswirtschaft und Wäscherei
Daten	12./13. April 2023
Ort	Zofingen
Kosten	CHF 580 Mitglieder ARTISET, CHF 700 Nichtmitglieder (Materialkosten ca. CHF 35, diese werden direkt im Kurs verrechnet)
Anmeldeschluss	12. März 2023

# Professionelle Reinigung

Sanitärräume und Wohnendenzimmer hygienisch, werterhaltend und rationell reinigen

**Der Kurs bietet praxisnahes Vertiefen der Fachthemen rund um die Reinigung und Hygiene. Die Reinigung der Wohnendenzimmer und Sanitärräume stellen unterschiedliche Herausforderungen an die Mitarbeitenden und erfordern vielseitige Kompetenzen.**

Optisch sauber ist nicht hygienisch rein – lernen Sie, welche Produkte Sie für eine professionelle Reinigung anwenden und wie Sie fachgerecht und effizient arbeiten können.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- Sind in der Lage, die Grundlagen der Reinigung, Hygiene und Desinfektion anzuwenden,
- sind sich der Wirkung und Gefahren chemotechnischer Produkte bewusst,
- können mit dem erworbenen Wissen im Betrieb rationelle Methoden zum professionellen Reinigen von Sanitärräumen und Wohnendenzimmern korrekt anwenden.

## Inhalte

- Schlüsselkompetenzen und Anforderungen an Reinigungsmitarbeitende im Gesundheitswesen
- Grundlagen der Reinigung: Reinigungsarten, Verschmutzungen, v.a. im Sanitärbereich und in den Bewohnerzimmern, Reinigungsfaktoren
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel: Anwendung der richtigen Produkte und Vermeiden von Schäden
- Grundlagen der Hygiene und Desinfektion: Mikroorganismen und ihre Lebensbedingungen, Hygienefehler, Vermeidung der Keimverschleppung, fachgerechte Desinfektion, Anforderungen an verschiedene Hygienebereiche
- Rationelles Arbeiten: Reinigungsorganisation, Reinigungsmethoden und -abläufe, Anforderungen an Sanitärreinrichtung für eine effiziente Reinigung

Kursleitung	Ursula Biedermann-Schmid
Zielgruppe	Mitarbeitende aus Reinigung-/Hausdienstbereich, Pflegemitarbeitende, die Reinigungsarbeiten in Wohnendenzimmern oder Nasszellen durchführen
Datum	8. März 2023
Ort	Bern
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	8. Februar 2023

# Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in

Interne und externe Begegnungen professionell gestalten

**Ob Sie in der Gastronomie, Reinigung, Lingerie oder im Technischen Bereich arbeiten – ein freundlicher Umgangston ist überall gefragt. Bewohnende und Klient:innen, aber auch andere Kund:innen erwarten mehr von einer professionellen Dienstleistung als Freundlichkeit. Mit der Perspektive der Kund:innen entwickeln Sie Ihr Verständnis weiter, lernen noch besser mit Reklamationen umzugehen und wissen, worauf es im gemeinsamen Alltag ankommt.**

Die Rolle eines Gastgebers oder einer Gastgeberin ist verbunden mit Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und ehrlichem Interesse am Gegenüber. Genau diese Kompetenzen sind auch Teil einer gut funktionierenden bereichsübergreifenden Zusammenarbeit. Denn je nach Auftrag sind wir auch Kund:in oder Lieferant im eigenen Betrieb. Gerichte beispielsweise, welche die Küche verlassen, werden erst zur perfekten Dienstleistung, wenn die Arbeiten weiterer Bereiche stimmen. Werden Kleider gekennzeichnet, steht die Lingerie mit den Pflegenden und den Angehörigen in Kontakt. Noch umfassender wird es bei Anlässen, Festivitäten oder gar bei strukturellen Veränderungen der Institution.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erweitern ihr Rollenverständnis, indem sie den Zusammenhang ihrer Aufgaben und Verantwortlichkeiten im übergeordneten Auftrag erkennen,
- können mit den Augen der internen und externen Kund:innen sehen, und verstehen deren Erwartungen und Bedürfnisse,
- kennen die Grundlagen der Kommunikation und wenden diese, auch in anspruchsvollen Situationen, bewusst an,
- trainieren, mit kritischen Rückmeldungen adäquat und situativ umzugehen.

## Inhalte

- Perspektivenwechsel: mit den Augen der Kund:innen sehen
- Qualitätspunkte von Dienstleistungen
- Kommunikation, die bei Kund:innen positive Gefühle auslöst
- Umgang mit Reklamationen; für mehr Sicherheit in anspruchsvollen Situationen
- Faktoren interdisziplinärer Zusammenarbeit: worauf Sie sich gemeinsam verlassen können

Für Mitarbeitende in der Cafeteria, Speisesaal empfehlen wir auch «Service- und Tischkultur in Altersinstitutionen» (GH27)

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Technischer Dienst, Gastronomie
Datum	9. Mai 2023
Ort	Zürich
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	9. April 2023

# Service- und Tischkultur in Altersinstitutionen

Verweilen in Speisesaal und Cafeteria

**Damit unsere Bewohnenden und Gäste gerne beim Essen verweilen, braucht es ein professionelles Verständnis von Ess- und Tischkultur. Wissen rund um Rituale beim Essen, Service-know-how und eine menschenzentrierte innere Haltung sind entscheidende Kompetenzen.**

Das Willkommensgefühl beim Gast entsteht durch die Wirksamkeit der Mitarbeitenden im Restaurant, im Speisesaal oder der Cafeteria. Sie gestalten den gesellschaftlich-sozialen Rahmen für die Mahlzeiten. Geschehen diese Handlungen bewusst und professionell, bleiben bei den Gästen positive Erinnerungen, die oft prägnanter sind als lediglich die Qualität des Angebotes.

Gerade auch in der Betreuung von Gästen mit Unterstützungsbedarf, orientiert sich die fachliche Professionalität an den individuellen Herausforderungen und situativen Möglichkeiten und Bedürfnissen. Ein umfassendes Rollenverständnis gepaart mit einer guten Portion Sozialkompetenz ermöglichen eine gelingende Begegnung am Gästetisch.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen Ihre Rolle als Kontaktperson zwischen Bewohner:innen, externen Gästen, Angehörigen und den Mitarbei-

tenden verschiedener Disziplinen im Haus,

- entwickeln Verständnis für die Bedürfnisse der vorwiegend betagten Gäste und ihrer Biografie,
- kennen wichtige Aspekte der Service- und Tischkultur,
- üben sich im Kontaktverhalten zu den verschiedenen Anspruchsgruppen,
- reflektieren Ihre Wirkung auf die verschiedenen Anspruchsgruppen.

## Inhalte

- Der professionelle rote Service-Faden entlang eines Gästebesuches
- Bedürfnisse und Verhalten von Menschen mit Unterstützungsbedarf (Vergesslichkeit, Seh- und Hörbehinderungen)
- Beobachten von Veränderungen bei betagten Gästen
- Religiöse und persönliche Festtage in einer Institution
- Tisch- und Essrituale
- Herausfordernde Situationen mit betagten Menschen
- Angehörige und andere externe Gäste

Für Mitarbeitende aus der Hauswirtschaft, Technischen Dienst, Wäscherei und Reinigung empfehlen wir den Kurs «Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in»

Kursleitung	Thomas Loder
Zielgruppe	Mitarbeitende aus Speisesaal, Service und Cafeteria
Datum	30. August 2023
Ort	Bern
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	30. Juli 2023

 Inhouse geeignet

## Begegnungen und Kommunikation mit Menschen mit Demenz

**Sie arbeiten in der Küche, im Speisesaal, in der Cafeteria, im Zimmerservice oder in der Lingerie und begegnen täglich demenzkranken Menschen. Um ihnen kompetent, hilfsbereit und demenzgerecht begegnen zu können, brauchen Sie entsprechendes Fachwissen.**

Bereits kurze Gespräche können für Menschen, die an Gedächtnisschwäche leiden eine grosse momentane Hilfe sein. Kleine Dienste Ihrerseits können sehr entlastend auf die Betroffenen wirken und verhindern, dass sie sich verloren und allein gelassen fühlen. Der Mensch mit Demenz fühlt sich dadurch von Ihnen ernst genommen, wertgeschätzt und liebevoll begleitet.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- verstehen das durch die Krankheit entstehende Verhalten,
- trainieren mit Beispielen aus ihrem Berufsalltag, das Gelernte umzusetzen,
- erhalten mehr Sicherheit bei Begegnungen mit demenzkranken Menschen,
- erhalten theoretisches Wissen über die häufigsten demenziellen Erkrankungen.

### Inhalte

- Tipps für Kommunikation und Begegnung mit demenzkranken Menschen
- Beispielhaftes Umsetzen des Gelernten in den Alltag
- Häufige demenzielle Krankheitsbilder

Kursleitung	Andi Winter
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	6. Juni 2023
Ort	Zürich
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	6. Mai 2023


 Inhouse geeignet

# Gepflegter Service im Speisesaal, in der Cafeteria und auf der Wohngruppe

Grundlagen für eine zeitgemässe und professionelle Gästebetreuung

**«Der Gast ist Partner»:** Dieser neuen Forderung kommt in der heutigen Zeit viel Bedeutung zu. Gut ausgebildete und motivierte Mitarbeitende sind ein Garant dafür, dass sich Heimbewohner:innen und Gelegenheitsgäste als unsere Partner:innen fühlen.

Der Tisch ist für den Gast der Ort, an dem er sich erholen und verwöhnt werden möchte. Hier werden die Leistungen des Hauses im wahrsten Sinne des Wortes aufgetischt. Ein sorgfältig gedeckter Tisch und ein aufmerksamer Service geben dem Gast das Gefühl, willkommen zu sein sowie die Bestätigung, dass man sich in diesem Betrieb auf die Gäste freut und sich auf sie vorbereitet.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Grundsätze und Merkmale des spedativen Arbeitens kennen,
- kennen die wichtigsten Serviceregeln und Servicearten und können diese ausführen,
- erkennen die Bedeutung der Rückmeldungen durch die Gäste und können entsprechende Verhaltensgrundsätze anwenden.

## Inhalte

- Tische decken und Gedeckvariationen
- Regeln, Techniken und Arten des Services
- Gäste begrüssen und verabschieden

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende im Service
Datum	16. Juni 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	16. Mai 2023

# Kompetente Organisation und Durchführung festlicher Anlässe im Heim

Weihnachtsessen, Muttertagsbrunch oder Geburtstagsanlässe

**Das beste Essen, der teuerste Wein und der perfekt gedeckte Tisch kommen dann voll zur Geltung, wenn alle involvierten Mitarbeitenden am gleichen Strick ziehen. Optimale Küchen- und Serviceabläufe machen den Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis!**

Um einen festlichen Anlass gut vorbereiten zu können, sind klar definierte Abläufe und Checklisten von grosser Bedeutung. Auch die Präsentation der Speisen am Buffet oder ein schön gedeckter Tisch spielen eine wichtige Rolle. Zudem ist ein solcher Anlass auch ein unbezahlbarer Imageträger für die Institution.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- können einen festlichen Anlass selbstständig organisieren,
- können einen Festtagstisch sowie Apérotisch korrekt aufdecken bzw. vorbereiten,
- verstehen das Zusammenspiel zwischen Küche, Service und Gast,
- erkennen die Wichtigkeit von Checklisten und Ablaufplänen.

## Inhalte

- Gedeckvariationen für einen Festtagstisch
- Apérobuffet und Apéroservice
- Servieren eines Mehrgang-Menüs inkl. Getränkeservice
- Mitarbeiter:inneneinsatz und Planung

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende aus der Gastronomie und der Gästebetreuung
Datum	5. September 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	5. August 2023



 Inhouse geeignet

# Sinnvolle Hygiene in Küche und Speiseverteilung

Grundlagen – Anforderungen – Vorschriften

**Das schweizerische Lebensmittelgesetz stellt hohe hygienische Anforderungen an jede Küche und Speiseverteilung. Wenn Mitarbeitende den Sinn dieser Regelungen verstehen, werden sie diese selbstverständlicher umsetzen und nicht in erster Linie als lästiges Muss betrachten.**

Anhand der gesetzlichen Grundlagen kennen die Kursteilnehmenden die Anforderungen für ein betriebsangepasstes Hygienekonzept. Als wichtiges Instrument – um Fehler zu verhindern oder aufzudecken – werden Kontrollblätter und -pläne eingesetzt.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen die wichtigsten Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes,
- wissen, welche Ansprüche ein betriebsangepasstes Hygienekonzept erfüllen muss,
- setzen Reinigungs- und Kontrollpläne um.

## Inhalte

- Hauptpunkte des Lebensmittelgesetzes
- Acht Regeln im Umgang mit Lebensmitteln
- Lagern und Aufbewahren von Speisen
- Kontrolle durch Behörden und Folgen einer Beanstandung
- Umgang mit Selbstkontrolle

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende in Küche, Speiseverteilung und Wohngruppe
Datum	21. September 2023
Ort	Olten
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 35 Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	21. August 2023

∧  
Inhouse geeignet

# Selbstkontrolle in der Lebensmittelhygiene? Sie haben die Verantwortung!

Lebensmittelrecht – Konzeptentwicklung – Deklarationen

**Das schweizerische Lebensmittelrecht verpflichtet Betriebe zur Selbstkontrolle. Betriebsverantwortliche müssen mit geeigneten Massnahmen dafür sorgen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.**

Hygieneverantwortliche im Betrieb wissen, welche Bereiche ein dem Betrieb angepasstes Hygiene-Selbstkontrollkonzept berücksichtigen muss. Sie sind sich bewusst, welche Punkte bei der Betriebs-, Lebensmittel-, und Mitarbeiterhygiene beachtet werden müssen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- können ein Selbstkontrollkonzept selbstständig erarbeiten,
- können mit Hilfe eines aus der Praxis stammenden Hygiene-Selbstkontrollkonzeptes ihr eigenes überprüfen und vervollständigen.

## Inhalte

- Gesetzlichen Grundlagen zur Erarbeitung eines Konzeptes
- Struktur des Lebensmittelrechts
- Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte/Aufbau und Strukturierung
- Deklarationsvorschriften für Speisen und Getränke
- Arbeitsanweisungen und Kontrollaufzeichnungen

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Betriebsverantwortliche, Küchenverantwortliche oder Mitarbeitende, welche mit der Entwicklung eines Hygiene-Selbstkontrollkonzeptes beauftragt sind
Datum	17. Mai 2023
Ort	Olten
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 35 Verpflegungspauschale, CHF 10 für Konzept auf USB-Stick)
Anmeldeschluss	17. April 2023

## Hygiene in der Hauswirtschaft – das Wissen von A bis Z aufgefrischt!

Die Anforderungen an die Hygiene mit ihren vielfältigen Aufgaben steigen. Neben Wohnlichkeit und Sauberkeit stehen vor allem die wirksame Gesundheitsvorsorge und die Sicherheit der Mitarbeitenden und Bewohnenden im Zentrum.

Die Weiterbildung bietet Mitarbeitenden die Möglichkeit, verschiedene relevante Aspekte der Hygiene für Lingerie und Reinigungsdienst zu vertiefen. Standardmassnahmen und der Umgang mit speziellen Situationen in den Institutionen werden thematisiert.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen wichtige Punkte der Hygiene,
- wissen, welche Themen im Reinigungs- und Wäschereibereich relevant sind,
- können für den Alltag häufige Situationen fachlich vertiefen, die die Hygiene verbessern.

### Inhalte

- Grundlagen betreffend persönlicher und betrieblicher Hygiene
- Norovirus und Pandemien
- Aktuelles Fachwissen für die Reinigung und Wäscherei
- Lösungen für Fragestellungen aus der Praxis

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hotellerie, Hauswirtschaft und Spitex
Daten/Zeit	Kurs A 25. April 2023, 13.30 bis 17.00 Uhr Kurs B 9. November 2023, 13.30 bis 17.00 Uhr
Ort	online
Kosten	CHF 120 Mitglieder ARTISET, CHF 145 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	jeweils 1 Monat vor Kursstart

## Hygiene in der Hauswirtschaft – Refresher

Die Anforderungen an die Hygiene mit ihren vielfältigen Aufgaben steigen. Neben Wohnlichkeit und Sauberkeit stehen vor allem die wirksame Gesundheitsvorsorge und die Sicherheit der Mitarbeitenden und Bewohnenden im Zentrum.

Team- und Bereichsleitungen halten sich dazu auf dem Laufenden und verschaffen sich einen Überblick über aktuelle Trends und brancheninterne Neuerungen.

Die Weiterbildung bietet neben dem Erfahrungsaustausch einen Überblick über die Rahmenbedingungen im Bereich Hygiene für Wäscherei und Hausdienst. Es werden aktuelle Themen anhand Beispielen aus der Praxis vertieft.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen Neuerungen und Rahmenbedingungen im Fachbereich,
- können aktuelles Fachwissen für den Praxistransfer nutzen,
- können Neuerungen implementieren.

### Inhalte

- Rahmenbedingungen in Reinigung und Wäschebereich
- Standardmassnahmen im institutionellen Kontext
- Pandemiekonzept
- Leitfaden für Konzepte und Einführung von Neuerungen

Kursleitung	Britta Studer, Sarah Frey-Büsser
Zielgruppe	Team- und Bereichsleitungen in Institutionen
Daten/Zeit	Kurs A 31. Januar 2023, 13.30 bis 17.00 Uhr Kurs B 29. September 2023, 13.30 bis 17.00 Uhr
Ort	online
Kosten	CHF 120 Mitglieder ARTISET, CHF 145 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	jeweils 1 Monat vor Kursstart

## Vollgestellte und stark bewohnte Räume – Wie gehe ich damit um?

Professioneller Umgang mit Bewohnenden

**Viele soziale Institutionen führen Wohnangebote, in denen betreute Menschen langfristig selbständig leben und nur punktuell Dienstleistungen beziehen, z.B. bezüglich Reinigung.**

**Wohnungen, die mit vielen Gegenständen «aus allen Nähten platzen» oder nicht gut zugänglich sind, da sich vieles angesammelt hat, sind eine Herausforderung für das Hausdienst-Team und Betreuungspersonen. Fachliches Hintergrundwissen ermöglicht einen sichereren Umgang mit diesem Thema.**

In diesem Kurs gehen wir der eigenen Einstellung nach und üben konkretes Verhalten und Vorgehen. Das Thema stellt uns vor verschiedene Herausforderungen: Warum reagiere ich mit Ablehnung oder Unverständnis, wenn ich eine stark bewohnte Wohnung oder Zimmer betrete? Warum lebt die Bewohnerin:der Bewohner auf diese Art? Welche Gründe führten zu dieser Wohnsituation?

### Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen mögliche Hintergründe, die zu einer unübersichtlichen Wohnsituation führen,
- wissen, wie sich ihr Verhalten auf die Kunden positiv oder hinderlich auswirken kann,
- sind in der Lage, Schritte einzuleiten, die für die Arbeit mit den betroffenen Menschen und ihrem Umfeld notwendig sind.

### Inhalte

- Korrekte Bezeichnungen, Formulierungen und Ausdrücke
- Verhalten und nachhaltiges Vorgehen
- Zusammenarbeit mit anderen Bereichen
- Austausch erfolgreicher Praxisbeispiele

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Mitarbeitende und Führungsverantwortliche in Institutionen mit verschiedenen Wohnformen oder in der Spitex
Datum/Zeit	17. Oktober 2023, 13.30 bis 17.00 Uhr
Ort	online
Kosten	CHF 120 Mitglieder ARTISET, CHF 145 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	17. September 2023

## Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit

Praxiswissen für die Hotellerie/Hauswirtschaft – gesund und sicher durch den Berufsalltag!

**Hauswirtschaftliche Tätigkeiten sind abwechslungsreich, bergen aber auch Risiken und Belastungen, wenn das nötige Fachwissen über Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz fehlt.**

Der Kurs bietet die Möglichkeit, die Risiken zu erkennen und notwendige Massnahmen anzuwenden. Sich und andere zu schützen ist wichtig, sei es im Umgang mit chemotechnischen Produkten, beim Benutzen von Arbeitsgeräten oder indem die möglichen Belastungen auf den Körper und die Psyche minimiert werden.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- sind in der Lage die häufigsten Gefährdungen und Gesundheitsschäden in der Hotellerie-Hauswirtschaft zu erkennen und sind sensibilisiert auf mögliche Unfallgefahren,
- üben und lernen konkrete, vorbeugende Massnahmen zu Ihrem eigenen Schutz und zur Vermeidung von Gefährdungen,
- kennen Strategien, längerfristig gesund und sicher zu arbeiten.

### Inhalte

- Pflichten von Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden betreffend Arbeitssicherheit
- Ermitteln von Gefährdungen und Arbeitsbelastungen in der Hauswirtschaft sowie ableiten von Massnahmen zu deren Verhütung
- Korrekter Umgang mit Leitern und Bockleitern
- Fachgerechter Umgang mit chemotechnischen Produkten
- Ergonomie: Körperhaltungen, Heben, Tragen
- Stressursachen und Ressourcen
- Psychische Gesundheit
- Begleitende Massnahmen des Gesundheitsschutzes und der Arbeitssicherheit bei jugendlichen Mitarbeitenden

Kursleitung	Ursula Biedermann-Schmid
Zielgruppe	Mitarbeitende der Hotellerie/Hauswirtschaft und Gastronomie
Datum	8. November 2023
Ort	Luzern
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	8. Oktober 2023

# Konzeptionelle Arbeit im hauswirtschaftlichen Bereich

Konzepte erstellen und umsetzen

**Arbeitssicherheit, Hygiene, Pandemien, Gastronomie-** nicht nur bei diesen Themen gibt es den Bedarf oder Wunsch, ein verbindliches Konzept zu erstellen. Als unverzichtbare Vorarbeit bei Projekten sind Konzepte sehr wichtig. Im hauswirtschaftlichen oder technischen Bereich ein Konzept zu erstellen, braucht entsprechendes Hintergrundwissen und den Fokus auf die relevanten Punkte beim Erstellen, Einführen und Umsetzen. Gesetzliche Vorgaben, Qualitätsansprüche und betriebliche Ziele müssen integriert werden. Ein Konzept soll alltagstauglich sein und soll von den Mitarbeitenden «gelebt» werden.

«Schreiben Sie mal ein Konzept!» Haben Sie auch schon einen solchen Auftrag bekommen?

In diesem Kurs erstellen wir Schritt für Schritt ein «Beispiel-Konzept» mit allem, was dazu gehört. Da Konzepte häufig in ein Projekt münden, muss der Umsetzung in der Praxis ein grosses Gewicht gegeben werden. Auch die Mitarbeitenden sollen gut durch die Neuerungen begleitet, befähigt und motiviert werden.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen nützliche Tipps, die das Erstellen eines Konzepts erleichtern sowie Beispiele aus der Praxis,
- wissen, wie sie ein Konzept erstellen und im Betrieb umsetzen können,
- können sich das notwendige Fachwissen zusammenstellen,
- sind in der Lage, die wichtigsten Punkte bei der Einführung eines Konzepts zu beachten.

## Inhalte

- Anforderungen an ein Konzept
- Vorgehen, Zielsetzungen
- Inhalte und Umfang, beteiligte Personen
- Fachliche Grundlagen
- Einführung im Betrieb, Umgang mit Veränderungen, Teamprozesse begleiten

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Führungsverantwortliche in der Hotellerie/Hauswirtschaft, Technischer Dienst
Datum	31. Oktober 2023
Ort	Bern
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	30. September 2023

## Kompetenzerweiterung: Lernende in der Hauswirtschaft begleiten

Lernende Fachperson Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker:in EBA fachlich in der Praxis unterstützen und begleiten

**Die Grundausbildungen sind mit den drei Lernorten Betrieb, überbetriebliche Kurse und Berufsschule organisiert. Im Betrieb sind die Lernenden in echte Arbeitsprozesse eingebunden. Sie lernen Arbeitsabläufe kennen und können Lerninhalte aus der Berufsschule/ überbetrieblichen Kursen anwenden.**

Erfahrene Mitarbeitende leisten tagtäglich einen wertvollen Beitrag dazu, die Fachleute der Zukunft auf ihr Berufsleben vorzubereiten, indem sie den praktischen Teil der Ausbildung wirksam vermitteln.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Inhalte des Ausbildungsordners der Auszubildenden (Handlungskompetenzbereiche und Lerndokumentation),
- sind sich Ihrer Rolle, Vorbildfunktion und Grenzen bewusst,
- setzen sich aktiv mit den Jugendlichen und ihren Entwicklungsaufgaben auseinander,
- wenden aufgrund Ihres Basiswissens Modelle in der Kommunikation (z. B. Aktives Zuhören, Feedback) situativ richtig an,
- vermitteln Lerninhalte mit Hilfe der 4-Schritt-Methode korrekt und motivierend.

### Inhalte

- Aufgaben und Pflichten
- Rollen und Rollenerwartung
- Jugendliche – zwischen Kind- und Erwachsenein
- Grundlagen der Kommunikation
- Lernen durch Rückmeldungen
- Vermitteln von Wissen und Fördern von Handlungskompetenzen

Kursleitung	Ursula Biedermann-Schmid
Zielgruppe	Mitarbeitende der Hotellerie/Hauswirtschaft, welche die Lernenden Fachpersonen Hauswirtschaft EFZ/Hauswirtschaftspraktiker:innen EBA in der Praxis begleiten, aber nicht die Ausbildungsverantwortung übernehmen
Datum	10. Mai 2023
Ort	Zürich
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	10. April 2023



# Lehrgang Führen in der Hauswirtschaft

12-tägige Weiterbildung für Teamleitende

**Führen will gelernt sein! Teamleitende zeichnen sich meistens durch langjährige Erfahrung und fachliche Kompetenz aus. Sie interessieren sich für die damit verbundenen Aufgaben und werden deshalb konkret für Führungsaufgaben angefragt. Wir bieten dazu das nötige theoretische Rüstzeug und dessen Vernetzung mit den praktischen Situationen des beruflichen Alltags.**

In dieser Weiterbildung erwerben Sie Grundlagen für Ihre Führungsarbeit als Team- oder GruppenleiterIn in der Hauswirtschaft, sei dies in der Wäscherei, Reinigung oder in der Gästebetreuung.

Anhand von Fallbeispielen aus Ihrem Arbeitsalltag reflektieren Sie Ihr eigenes Führungsverständnis und entwickeln Ihren eigenen Führungsstil weiter. Sie lernen, Führungsaufgaben zielgerichtet zu planen, durchzuführen und auszuwerten. In konkreten Gesprächssituationen üben Sie die zielorientierte Gesprächsführung mit Mitarbeitenden.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- entwickeln ihren persönlichen Führungsstil und setzen sich mit ihrer Rolle als Führungskraft auseinander,
- vertiefen ihre Fähigkeiten in der Mitarbeiterqualifikation,
- stärken ihre Auftrittskompetenz,
- leiten Gespräche und Sitzungen effizient.

## Inhalte

- Führungsgrundlagen und eigenes Führungsverständnis
- Spannungsfeld Vorgesetzte/Mitarbeitende
- Problemlösungszyklus, Projektmanagement
- Basiswissen Kommunikation und Gesprächsführung
- Einführung von neuen Mitarbeitenden

## Abschluss

Eine erfolgreich abgeschlossene, schriftlich dokumentierte Führungsaufgabe und deren Präsentation führt zu einem Zertifikat von ARTISET.

Als Modul für die eidg. Berufsprüfung Bereichsleitung Hotellerie-Hauswirtschaft anerkannt (exkl. Arbeitsrecht).  
Stand August 2022.

Lehrgangsleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Fachperson Hauswirtschaft mit EFZ oder gleichwertige Ausbildung in der Funktion der Gruppen- oder Teamleitung in der Reinigung, Wäscherei oder Gästebetreuung
Daten	September 2023 bis März 2024 (12 Tage)
Ort	Zürich
Kosten	Siehe Detailprogramm unter <a href="https://artisetbildung.ch/hauswirtschaft">artisetbildung.ch/hauswirtschaft</a>
Anmeldeschluss	15. August 2023

↑  
Inhouse geeignet

## Mitarbeitende führen

Situativ – wirksam – nachhaltig

**Die Herausforderungen an Führungsleute sind heute in der Gastronomie wie in der Hauswirtschaft geprägt durch Wandel, Knappheit, Reorganisationen und vieles mehr.**

Die Fähigkeit, situativ, wirksam und gleichzeitig nachhaltig zu führen, wird immer entscheidender. Hilfreich dabei ist die Auseinandersetzung mit der eigenen Führungsleistung und dem persönlichen Rollenverständnis in der Führungsarbeit.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich gezielt mit ihrer Rolle und Wirkung als Führungsperson auseinander,
- erhalten einen Überblick der Instrumente moderner Führung und leiten mögliche Konsequenzen für Ihren Führungsalltag ab,
- setzen sich mit nachhaltiger und wirksamer Führungsarbeit auseinander,
- holen sich neuen Schwung für die täglichen Herausforderungen.

### Inhalte

- Aspekte wirksamer und nachhaltiger Führungsarbeit
- Vom Nachgeben und Zumuten
- Erfolgreiche Führung setzt wirksame Kommunikation voraus
- Fit for change

Kursleitung	Ursula Eberle
Zielgruppe	Führungsverantwortliche Gastronomie und Hauswirtschaft
Daten	18./19. Oktober 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 580 Mitglieder ARTISET, CHF 700 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	18. September 2023

## Reflexion als Führungsaufgabe

Auseinandersetzung mit der Führungsrolle und der Führungsaufgabe

**Die eigene innere Haltung und die Erfahrungen spiegeln sich in unserem Führungsverhalten wider. Der Kurs bietet die Möglichkeit die «Reflexion» als Methode zur Weiterentwicklung der eigenen Rolle zu nutzen. Instrumente der lösungsorientierten wie auch der menschenorientierten Führung können gewinnbringend in der täglichen Führungsarbeit in der Hauswirtschaft und Gastronomie umgesetzt werden.**

Der Führungsalltag ist interessant und fordernd. In diesem Kurs reflektieren Sie Ihre Arbeit und Grundhaltung als Führungsperson und lernen unterstützende Theorien und Instrumente kennen, welche im Alltag einfach umsetzbar sind.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich mit dem eigenen Führungsverhalten auseinander und reflektieren ihre Rolle aktiv,
- kennen die Bedeutung von Aufgaben-Kompetenzen-Verantwortung für ihre Tätigkeit,
- wenden ihr Wissen zu wirksamer und nachhaltiger Führungsarbeit in der Praxis an.

### Inhalte

- Führungsgrundlagen
- Selbstdiagnoseinstrument zur Transaktionsanalyse
- Reflexion des eigenen Führungsverhaltens
- Zusammenspiel von Aufgabe, Kompetenz und Verantwortung
- Menschenorientierte Führung – Thesen nach Rudolf Steiger
- Instrumente der lösungsorientierten Führung

### Hinweis

Aufbauend empfehlen wir den Kurs «Kommunikation als bedeutendste Führungsaufgabe» (GH42).

Kursleitung	Franziska Tschupp-Lüthi
Zielgruppe	Führungspersonen aus der Hotellerie/Hauswirtschaft, Gastronomie und Technischem Bereich
Datum	21. September 2023
Ort	Luzern
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	21. August 2023

# Kommunikation als bedeutendste Führungsaufgabe

Umgang mit unterschiedlichen Bedürfnissen im Führungsalltag

**Kommunikation ist zentral im Führungsalltag. Sei es in Gesprächen, Teamprozessen, in der Umsetzung von Neuerungen oder in der Kaffeepause – überall ist eine konstruktive Kommunikation gefragt!**

**Gerade auch wenn es nicht «rund» läuft, sind eine wertschätzende Grundhaltung und das Anwenden von wirksamen Instrumenten hilfreich.**

**Den unterschiedlichen Positionen auf den Grund gehen und die Interessen dahinter zu verstehen, zugunsten des Auftrags und der Zielsetzungen, ist eine bedeutende Führungsaufgabe.**

Durch die Kommunikation treten Führungspersonen in Kontakt und in den Austausch mit ihren Mitarbeitenden. Der Bedeutung dieses Führungsinstruments, besonders bei anstehenden Konflikten, widmet sich dieser Kurs. Gleichzeitig vermittelt er die mediative Grundhaltung und zeigt wirksame Instrumente zur Konfliktbewältigung auf.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Grundlagen der Kommunikation und führen wirksame Gespräche,
- nehmen in Konflikten eine mediative Grundhaltung ein,
- werden in Ihrer Konfliktfähigkeit gefördert,
- sind gestärkt in der interdisziplinären Zusammenarbeit.

## Inhalte

- Das Gordon-Kommunikations-Modell
- Gewaltfreie Kommunikation nach Marshall B. Rosenberg
- Konfliktdiagnose und -bearbeitung
- Grundhaltung der Mediation und das Eisbergmodell
- Mediative Vorgehensweise und Instrumente

## Hinweis

Als Grundlage zu diesem Kurs empfehlen wir den Kurs «Reflexion als Führungsaufgabe» (GH41).

Kursleitung	Franziska Tschupp-Lüthi
Zielgruppe	Führungspersonen aus der Hotellerie/Hauswirtschaft, Gastronomie und Technischem Bereich
Datum	7. November 2023
Ort	Luzern
Kosten	CHF 290 Mitglieder ARTISET, CHF 350 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	7. Oktober 2023


 Inhouse geeignet

## Kommunikation im Arbeitsalltag

**Die Kommunikation ist ein grundlegendes Element im Umgang miteinander. Ohne eine gute Verständigung im Betrieb läuft gar nichts!**

Missverständnisse im Alltag gehören dazu, meistens geschehen sie unbewusst. Entscheidend ist, wie wir sie überwinden. In diesem Kurs erlernen Sie die Grundlagen der Kommunikation. Es wird Ihnen leichter fallen, mit Ihren Kund:innen, Ihren Vorgesetzten und Kolleg:innen zu kommunizieren und ihre Anliegen ernst zu nehmen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- nehmen sich selbst besser wahr und erfahren ihre Wirkung auf andere,
- können ein aufbauendes Feedback geben und auch entgegennehmen,
- realisieren, dass sie durch offene Gespräche Vertrauen und Glaubwürdigkeit gewinnen.

### Inhalte

- Einführung in die Grundlagen der Kommunikation und Information
- Aufbauendes Feedback geben und empfangen
- Verfeinern und Vertiefen der Gesprächsführung
- Umgang mit Ich-Botschaften

Kursleitung	Marianne Gerber
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	12. September 2023
Ort	Zürich
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	12. August 2023

 Inhouse geeignet

## Konflikte erkennen und lösen

**Konflikte sind etwas Alltägliches und begleiten uns das ganze Leben. Wo Menschen zusammenarbeiten, stossen unterschiedliche Interessen aufeinander. Auseinandersetzungen gehören zur Zusammenarbeit – genauso wie Freude und Wohlbehagen. Oft ist nicht der Konflikt das Problem, sondern die mangelnde Fähigkeit, mit ihm umzugehen.**

Im Arbeitsalltag erleben wir Differenzen als unangenehm und belastend. Wir versuchen ihnen aus dem Weg zu gehen, fühlen uns hilflos und blockiert. Das bindet Kräfte und lenkt von der eigentlichen Arbeit ab – Spass und Zufriedenheit gehen verloren.

Entstehende Konflikte frühzeitig zu erkennen bildet oft einen ersten Schritt zu einer konstruktiven Lösung. Es ist wichtig, sein eigenes Verhalten zu kennen, zu verstehen und dafür offen zu sein, neue Verhaltensweisen auszuprobieren und zu festigen. Die eigene Kommunikationsfähigkeit zu verbessern ist ein wichtiger Schritt, Spannungen vorzubeugen und so eine lebendige, angenehme Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen Konflikte frühzeitig und finden einfache Lösungsansätze,
- lernen ihr eigenes Verhalten in Konfliktsituationen besser kennen und probieren Neues aus,
- überdenken ihre Kommunikation in Konfliktsituationen.

### Inhalte

- Merkmale von Konflikten
- Überzeugungen/Prägungen und Konfliktverhalten
- Konfliktieren als innere Haltung
- Konfliktlösung und konstruktive Kommunikation

Kursleitung	Ursula Eberle
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	7. November 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	7. Oktober 2023

 Inhouse geeignet

## Stress erkennen und sofort handeln

**Stress gehört auch in Gastronomie und Hauswirtschaft zum Alltag. Wer den heutigen beruflichen Anforderungen gewachsen sein will, muss viel leisten und mit belastenden Situationen umgehen können. Dauer- und Überbelastungen führen jedoch oftmals zu einer Störung des inneren und äusseren Gleichgewichts.**

Wer Überlastungen von Körper, Geist und Seele ernst nimmt, hat gute Chancen, seinen persönlichen Umgang mit stressigen Situationen dauerhaft positiv zu verändern und gute Leistungen in der Institution zu erbringen. Die Weiterbildung ermöglicht, Stressursachen und deren Folgen zu erkennen und bietet Methoden zur Vorbeugung und Bewältigung von Stresssituationen. Anhand vieler praktischer Beispiele und Übungen erleben die Teilnehmenden, dass es gelingt, innerhalb von kurzer Zeit Spannungen abzubauen und entspannt mit Kolleg:innen und Bewohner:innen umzugehen.

### Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die verschiedenen Arten von Stress und deren Auswirkungen,
- können Methoden zur Vorbeugung und Bewältigung von eigenen Stresssituationen anwenden,
- erleben die Wirkung einfacher Entspannungstechniken,
- sind fähig, innerhalb von kurzer Zeit Spannungen abzubauen,
- sind in der Lage, einen Ausgleich zwischen Berufs- und Privatleben zu schaffen.

### Inhalte

- Was ist Stress und wodurch entsteht er?
- Eu-/Distress
- Stress am Arbeitsplatz und seine Folgen
- Die Coping Methode
- Methoden zur Stressprävention und -bewältigung
- Entspannungstechniken für den Alltag

Kursleitung	Marianne Gerber
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hotellerie/Hauswirtschaft und Spitex
Datum	7. März 2023
Ort	Zürich
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	7. Februar 2023

# Der Dienstleistungsbereich im Spannungsfeld von Nähe und Distanz

Grenzverletzendes Verhalten – Strategien – Rüstzeug

**Die Mitarbeitenden aus Küche, Hauswirtschaft oder technischem Dienst sind meist nur indirekt in die Begleitung von Bewohnenden und Klienten involviert. Trotzdem ist grenzverletzendes Verhalten im Alltag möglich, wobei die Ressourcen der betroffenen Mitarbeitenden in solchen Situationen oft gering sind. Dieser Kurs zeigt, wie man auf diese Form der Gewalt eine adäquate Antwort findet.**

Grenzverletzendes Verhalten kommt auch in Institutionen vor. Die Rollen der verschiedenen Akteure sind meist definiert und die Kulturen in den Institutionen sind sehr unterschiedlich. Wir beleuchten dies aus der Perspektive von Mitarbeitenden aus Küche, Hauswirtschaft und technischem Dienst. Wir definieren Grenzen der eigenen Rolle und erläutern, wo Hilfe wichtig ist. Um mit grenzverletzenden Situationen im Alltag umgehen zu können, werden die Teilnehmenden als mögliche Betroffene mit Rüstzeug und Wissen ausgestattet, um möglichst kompetent handeln zu können. Wir erarbeiten und üben gemeinsam entsprechende Strategien.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Grundzüge von Gewalt in der Arbeitswelt,
- erkennen grenzverletzendes Verhalten im Arbeitsalltag,
- wissen über die möglichen Formen von Gewalt im Arbeitsalltag Bescheid und kennen ihre Rechte und Pflichten als Arbeitnehmende,
- kennen Möglichkeiten und Strategien, um dieser Form von Gewalt zu begegnen,
- erlernen praktisches Verhalten in grenzverletzenden Situationen.

## Inhalte

- Rolle als dienstleistungserbringende Berufsperson und persönliches Verhalten in grenzüberschreitenden Situationen
- Rechtliche Rahmenbedingungen zu Nähe und Distanz in der Arbeitswelt
- Sinnvolles Vorgehen nach einem grenzüberschreitenden Ereignis
- Gezielte Körperarbeit (Stimme, Körperhaltung, Auftreten) und Rollenspiele

Kursleitung	Markus Plüss
Zielgruppe	Mitarbeitende in Heimen und Institutionen aus Küche, Hauswirtschaft und technischem Dienst
Datum	9. November 2023
Ort	Glattbrugg ZH
Kosten	CHF 240 Mitglieder ARTISET, CHF 290 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	9. Oktober 2023



## Eidg. Berufsprüfung BereichsleiterIn Hotellerie-Hauswirtschaft

**Bereichsleiter:innen Hotellerie-Hauswirtschaft sind zuständig für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hotellerie/Hauswirtschaft in Heimen, Spitälern und anderen Betrieben.**

Sie übernehmen fachliche und organisatorische Verantwortung für die Werterhaltung, Reinigungs- und Wäscheorganisation, die Raumbewirtschaftung und -gestaltung und die Verpflegungsorganisation im Bereich Gastronomie oder Pflegestation. Je nach Grösse und Organisation des Betriebs sind sie für die gesamte Hauswirtschaft oder Teilbereiche zuständig. Sie planen, organisieren und evaluieren die Arbeitsleistungen und arbeiten praktisch mit. Sie tragen die fachliche und organisatorische Verantwortung für die Mitarbeitenden und Lernenden ihres Bereiches, planen deren Einsatz und Weiterbildung und führen Qualifikationsgespräche. Weitere Aufgaben sind: Raumbewirtschaftung und -gestaltung, Mitarbeit in Projektgruppen, Organisation von Anlässen, Qualitäts-Management.

Durch die Berufsprüfung wird überprüft, ob die Kandidatinnen und Kandidaten über die praktischen und unternehmerischen Kompetenzen für diesen Beruf verfügen. Die Berufsprüfung ersetzt die früheren Abschlüsse Hauswirtschaftliche Betriebsleiter:in FA bzw. Hauswirtschaftsleiter:in FA.

### Voraussetzungen

Die Zulassungsvoraussetzungen und Informationen zu den Vorbereitungslehrgängen finden Sie unter [www.examen-schweiz.ch](http://www.examen-schweiz.ch)

### Träger

Die Berufsprüfung wird getragen von ARTISET, fmpo, Hotel & Gastro Union – Berufsverband Hauswirtschaft, GROCADI, SIHP, H+, Hotel & Gastro formation, OdA Hauswirtschaft

Der 12-tägige Lehrgang «Führen in der Hauswirtschaft» von ARTISET Bildung Weiterbildung kann als Modul zur Berufsprüfung Hotellerie-Hauswirtschaft angerechnet werden (exkl. Arbeitsrecht).

## Diätköchin:Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis verfügen über vertiefte Kenntnisse, wie durch ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste erhalten und gefördert sowie Krankheitsverläufe positiv beeinflusst werden können. Diätköchinnen und Diätköche arbeiten in der Gastronomie von Spitälern, Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- und psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Ernährungsformen und -richtlinien in Rezepte, Gerichte und Verpflegungspläne um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Für die Zubereitung der diätetischen Gerichte setzen sie spezifische Produktionsformen und Gartechniken wirtschaftlich ein.

### Voraussetzungen

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- über das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Köchin:Koch oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt;
- bis Anmeldeschluss zur Abschlussprüfung mindestens zwei Jahre einschlägige Berufspraxis nachweist;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

### Träger

Träger der Berufsprüfung sind ARTISET, H+ sowie Hotel- und Gastroformation

### Besonderes

Falls Ihr Betrieb dem Landesgesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des schweizerischen Gastgewerbes unterstellt ist, sind die Kosten des Vorbereitungslehrganges und der Prüfung reduziert. Infos unter: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## Eidg. Berufsprüfung Chefköchin:Chefkoch

**Chefköchinnen und Chefköche haben die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion auszuführen. Sie besetzen mittlere Führungsfunktionen.**

Sie kennen alle Bereiche der Menüplanung, Beschaffung, Lagerung, Bearbeitung, Zubereitung und Entsorgung. Sie beherrschen alle Kochmethoden und setzen diese in eine gesunde Ernährung um. Sie arbeiten in den Küchen der Heim- und Spitalgastronomie, der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie sowie des Caterings.

Der Vorbereitungslehrgang umfasst fünf Module mit qualifizierenden Modulabschlüssen.

### Voraussetzungen

Zur Abschlussprüfung zugelassen wird, wer:

- ein eidg. Fähigkeitszeugnis als Koch:Köchin oder einen gleichwertigen anerkannten Ausweis besitzt,
- eine einschlägige Berufspraxis als Köchin:Koch von mind. drei Jahren ausweisen kann,
- über die erforderlichen Modulabschlüsse oder Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt,
- einen Kurs für Berufsbildner:innen absolviert hat,
- sich fristgerecht anmeldet.

### Träger

Träger der Berufsprüfung sind ARTISET, H+ und Hotel & Gastro formation.

### Besonderes

Falls Ihr Betrieb dem Landesgesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des schweizerischen Gastgewerbes unterstellt ist, sind die Kosten des Vorbereitungslehrgangs und der Prüfung reduziert.

Infos unter: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)