

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **74 (2003)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

CURAVIVA MÄRZ 2003:

Kursangebote zu unseren Fachbeiträgen

Kurs 165 Ökonomie/Küche

Asiatische Spezialitäten, mild gewürzt

Erfolgsrezepte für Ihre nächste Spezialitätenwoche

Kommen Sie mit auf eine lukullische Asienreise, in der wir zusammen den Charme und die Exotik der Gerichte entdecken. Durch Tipps und Ideen kochen Sie Gerichte, mit denen Sie auch bei Personen mit konservativeren Verpflegungsgewohnheiten auf grosses und positives Echo stossen werden.

- Ziele**
- Praktische und theoretische Kenntnisse der asiatischen Küche erwerben
 - Asiatische Rezepte kennen lernen, anwenden und verändern
 - Gerichte einfach, fachgerecht, gesund und schmackhaft selber kochen können
 - Lebensmittelkunde der verschiedenen asiatischen Produkte erarbeiten

Kursleitung Hans Amberg, eidg. dipl. Küchenchef, Fachlehrer

Daten 29. April

Ort Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

Kurs 159.1 Ökonomie/Küche

Aktuelle Diabetesernährung im Heim

Zusatzkurs

Viele Köche stehen vor der Problematik, immer mehr Diabetiker verpflegen zu müssen, da diese Krankheit stetig zunimmt. In der Diabetesernährung hat in den letzten Jahren ein grosses Umdenken stattgefunden. Die heutigen Empfehlungen beruhen auf dem Prinzipien einer gesunden Ernährung. Dies bedeutet aber nicht, dass das Wissen um die Krankheit und die Ernährung weniger von Bedeutung ist. An den Heimkoch werden diesbezüglich grösste Anforderungen gestellt.

- Ziel**
- In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der modernen Diabetesernährung kennen und erfahren, wie Sie diese in die Praxis umsetzen können.

Kursleitung Annemarie Meier Bosshard, dipl. Ernährungsberaterin

Franziska Kämpfer-Altermatt, dipl. Diätköchin/

UGB-Gesundheitsberaterin

Daten 4./5. September

Kurs 156.1 Ökonomie/Küche

Kreatives Kochen im Heim

Zusatzkurs

Die Küche ist zentraler Ort im Heim. Was in der Küche geschieht, hat Auswirkungen auf das ganze Heim. Eine kreative, fantasievolle Küchenmannschaft «garniert» nicht nur schöne Teller und Platten, sondern sorgt auch dafür, dass das Essen zum Erlebnis wird. Sie bezieht die Heimbewohner/innen mit ein, so dass das Essen ein wichtiger Moment der Begegnung werden kann, was die Bewohner/innen aktiviert und motiviert.

- Ziele**
- Das eigene Kreativitätspotenzial erkennen
 - Neue Gerichte kreieren
 - Für den kulinarischen Heimaltag Ideen und Aktionen entwerfen

Kursleitung Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, Diätkoch

Datum 3. November

Kurs 155 Ökonomie/Küche

Qualitätsmanagement in der Heimküche

Auf Qualitätsmanagement kann heute kein marktorientiertes Unternehmen verzichten. Auch die Küche muss Qualitätsnormen formulieren und einhalten.

Die Bedürfnisse der Kunden müssen erkannt werden. Nur wirklich zufriedene Kunden schaffen einen Wettbewerbsvorteil für das Unternehmen. Bei der Produktion/Dienstleistungserstellung müssen die Bedürfnisse der Kunden Priorität haben.

- Ziele**
- Die verschiedenen Merkmale des Qualitätsmanagements erkennen
 - Küche und Angebote analysieren und mit anderen vergleichen
 - Für die Leistungsbeschreibung der Küche eigene Grundsätze erarbeiten
 - Machbares und Grenzen erkennen

Kursleitung Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, Diätkoch

Datum 22. Mai

Ort Alters- und Pflegeheim Ruttigen, Olten SO

Kurs 250 Interne Weiterbildung**«Und bist du nicht willig ...»**

Gewalt in Altersinstitutionen

In der Regel denken wir beim Wort «Gewalt» an Krieg, Krimi und Karate. Gewalt aber im Umgang mit alten und/oder pflegebedürftigen Menschen kennt verschiedene subtilere Formen. Tendenzen zu Gewalt und aggressiven Gefühlen – den eigenen und denjenigen der Bewohner/innen – sind wir nicht hilflos ausgeliefert. Wir können Ursachen erkennen und lernen, konstruktiv damit umzugehen.

- Ziele**
- Die Teilnehmenden haben sich mit Situationen von Gewalt auseinandergesetzt;

- benennen Ursachen von Gewalt und Aggression;
- zeigen Lösungen im Umgang mit Gewalt auf.

Kursleitung Ruedi Ziltener, Supervisor,
Organisationsberater BSO

Zielgruppe Mitarbeitende aller Bereiche

Auskunft und Anmeldung zu allen Kursen

CURAVIVA Weiterbildung Betagte/Ökonomie
Abendweg 1, Postfach, 6000 Luzern 6
Tel. 041 419 01 66 ■ Fax 041 419 01 62
wb.betagte@curaviva.ch ■ www.curaviva.ch

Eidg. Diplomprüfung (Höhere Fachprüfung) für Heimleiterinnen und Heimleiter

Die Trägerverbände **CURAVIVA** Verband Heime und Institutionen Schweiz, **bvsm.ch** Berufsverband Sozial-Management sowie **ARFODIS** Association Romande et Tessinoise pour la Formation de Direction d'Institution du domaine Social-santé führen eine weitere Eidgenössische Diplomprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter durch.

Prüfungstermine/-ort Termin: 6.–10. Oktober 2003
Ort: Kantonsschule Rämibühl, Zürich

Zweck der Prüfung

Durch die Höhere Fachprüfung soll festgestellt werden, ob die Bewerber/innen die erforderlichen praktischen und theoretischen Fähigkeiten und Kenntnisse in allen zentralen Sparten der Heimführung und Heimverwaltung besitzen. Insbesondere soll festgestellt werden, ob der/die Bewerber/in die erforderlichen Fähigkeiten und Kenntnisse besitzt, als Vorgesetzte/r einen Heimbetrieb eigenverantwortlich zu leiten.

Zulassungsbedingungen

Zur Prüfung wird zugelassen, wer

- einen eidgenössischen Fähigkeitsausweis einer dreijährigen Berufslehre/-ausbildung oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- über fünf Jahre Berufspraxis verfügt, davon mindestens drei Jahre in der Funktion als Heimleiter/in. Wer den Ausweis einer zweijährigen Berufsausbildung besitzt, muss über sieben Jahre Berufspraxis verfügen, davon fünf Jahre im Heimbereich und davon mindestens drei Jahre in der Funktion als Heimleiter/in;
- die Prüfungsgebühr fristgerecht einbezahlt hat;
- die Diplomarbeit fristgerecht eingereicht hat.

Prüfungsgebühr Fr. 3300.– inkl. Diplom und BBT-Registriergebühr

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechenden Anmeldeformular, das beim Prüfungssekretariat Höhere Fachprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter bezogen werden kann.

Anmeldeschluss: 30. April 2003

Abgabeschluss Diplomarbeit (3 Exemplare): 31. Juli 2003
(senden an: Prüfungssekretariat Höhere Fachprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter)

Anmeldestelle

Prüfungssekretariat Höhere Fachprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter
Postfach, 8034 Zürich, Telefon 01-385 91 80; Fax 01-385 91 99; m.jeanneret@curaviva.ch