

AKTUELLE

Neuigkeiten aus der IN VIA Akademie



Hauswirtschaft und Ernährung / Lehrgang

Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE

Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin/DGE

Qualifiziertes Fachwissen sorgt für mehr Kundenzufriedenheit bei diätetischen Angeboten. In vielen Phasen des Lebens und bei vielen Erkrankungen spielt die diätetische Versorgung eine ausschlaggebende Rolle auf dem Weg zur gesundheitlichen Förderung oder zur Genesung. Als diätetisch geschulte Fachkraft/ Koch/Köchin (DGE) sorgen Sie in Einrichtungen der Altenhilfe und Rehabilitation, in Krankenhäusern, in Kureinrichtungen und weiteren Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie für eine geeignete diätetische Speiserversorgung. Sie erwerben fundiertes Fachwissen über medizinische Indikationen und den damit verbundenen spezifischen Diäten. Sie erhalten Fachwissen zur Anatomie, Ernährungsmedizin, Ernährungslehre und Diätetik. Ihr erworbenes Wissen setzen Sie in unserer Lehrküche durch die Zubereitung abwechslungsreicher und schmackhafter Mahlzeiten um. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss. Menschen, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, benötigen in der Verpflegung eine individuelle Beratung und Verköstigung, auch diese findet Berücksichtigung. Somit führen diätetisch geschulte Fachkräfte/Köche/Köchinnen (DGE) eine wichtige Rolle aus, da bedarfsgerechte Ernährung für die Lebensqualität der Bewohner/innen und Kunden/innen entscheidend ist.

Die Weiterbildung umfasst 300 Unterrichtseinheiten inklusive eines Projektprozesses und der dreiteiligen Prüfung. Sie ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert.

Weitere Termine:

08.01.20 bis 15.01.20 2. Abschnitt

06.05.20 bis 13.05.20 4. Abschnitt

18.03.20 bis 25.03.20 3. Abschnitt

15.06.20 bis 19.06.20 Prüfung

Termin 23.10. - 30.10.2019 (1. Abschnitt)	Lehrgangsgebühr 2.950,00 EUR inkl. Prüfung	Lehrgangsleitung Manon Lange-Wagner	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 227-19-1HG	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019/2020 siehe unten	Dozent/-innen Dr. Ute Delius Hans-Dieter Kahler Annette Rave	

Preise:

Gerne können Sie auch in unserem IN VIA Hotel übernachten.

Es steht Ihnen zu folgendem Preis zur Verfügung:

Akademiepreis 2019: Übernachtung mit Frühstück **68,50 €**

Akademiepreis 2020: Übernachtung mit Frühstück **71,00 €**

In den Seminargebühren enthalten: Mittagessen, kalte und warme Seminargetränke; WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie im Internet:

www.invia-akademie.de

Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA)

Ausbildende und Mitarbeitende im Bereich beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf sind vor vielfältige Aufgaben gestellt. Diese erfordern neben den fachlichen, sozialen, methodischen und personalen Kompetenzen auch rehabilitationspädagogische Kompetenzen.

Sie erhalten die Möglichkeit, sich in Theorie und Praxis mit den Kompetenzfeldern Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, Pädagogische und didaktische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, System der beruflichen Rehabilitation und Recht etc. auseinanderzusetzen und Ihre Handlungsmöglichkeiten für Ihren Arbeitsalltag zu erweitern. Diese Zusatzqualifikation orientiert sich an den Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO mit einem erforderlichen Umfang von 320 Stunden. Diesen Umfang deckt diese Zusatzqualifikation durch eine handlungsorientierte und praxisbezogene Vermittlung der Kompetenzfelder in Präsenzveranstaltungen und Studien- und Lerngruppentreffen ab. Unterstützend finden eine eigenständige Vor- und Nachbereitung der Lehrgangsinhalte sowie ein begleitender Projektprozess statt.

Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab. Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

Weitere Termine:

Abschnitt 2: 17. bis 19.02.2020

Abschnitt 6: 25. bis 26.06.2020

Abschnitt 3: 30. bis 31.03.2020

Abschnitt 7: 23. bis 25.09.2020

Abschnitt 4: 01. bis 02.04.2020

Abschnitt 8: 02. bis 05.11.2020

Abschnitt 5: 23. bis 24.06.2020

Abschnitt 9: 29. bis 30.01.2021

Termin 02.12. - 05.12.2019 (1. Abschnitt)	Lehrgangsg Gebühr 2.995,00 EUR	Lehrgangsleitung Erna Grafmüller Manon Lange-Wagner	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 276-19-1HG	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019/2020 siehe erste Seite	Dozent/-innen Prof. Dr. Wolfgang Schwarzer Andrea Pfeifer; Christa-Anna Fischer	

Fachkraft für Arbeitstraining/Arbeitstherapie/Sonderpädagogik für Hauswirtschaft und Handwerk

Sie sind als hauswirtschaftliche und/oder handwerkliche Fachkraft in Einrichtungen beschäftigt, in denen die Arbeitsbereiche Hauswirtschaft/ Küche und Handwerk als therapeutisches Feld/Trainingsfeld genutzt werden? Zu Ihren Aufgaben gehört es, Auszubildenden, Bewohnern und Klienten mit psychischen Auffälligkeiten/Krankheiten, Suchterkrankungen, Verhaltensauffälligkeiten, sozialen Problemstellungen und Handicaps/ Einschränkungen anzuleiten oder auszubilden?

Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich für diese Bereiche weiter zu qualifizieren, um die Arbeitsfelder für den Entwicklungs- und Integrationsprozess von Menschen mit besonderem Förderbedarf optimal zu nutzen. Wir vermitteln Ihnen kompetentes Fachwissen und erweitern Ihre für diesen Aufgabenbereich notwendigen sozialen und persönlichen Kompetenzen.

Sie erwerben Kenntnisse und Kompetenzen in den Bereichen: Rolle - Institution - Kommunikation, Umgang mit psychisch kranken Menschen, Umgang mit suchtkranken Menschen, Umgang mit Konflikten und Besonderheiten der Gesprächsführung, Durch Arbeit Menschen mit Lernbeeinträchtigungen fördern, Methodentraining, Persönliche Kompetenz und Gestaltung von Beziehungen zu Auszubildenden/Praktikanten/Bewohnern/ Klienten.

Der Gesamtumfang beträgt 272 Unterrichtseinheiten inklusive der Durchführung eines Projektprozesses, Projektgruppentreffen und Einzel- oder Gruppensupervision. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab. Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

Weitere Termine:

Abschnitt 2: 17. bis 19.02.2020

Abschnitt 6: 25. bis 26.06.2020

Abschnitt 3: 30. bis 31.03.2020

Abschnitt 7: 02. bis 05.11.2020

Abschnitt 4: 01. bis 02.04.2020

Abschnitt 8: 29. bis 30.01.2021

Abschnitt 5: 23. bis 24.06.2020

Termin 02.12. - 05.12.2019 (1. Abschnitt)	Lehrgangsg Gebühr 2.645,00 EUR	Lehrgangsleitung Erna Grafmüller Manon Lange-Wagner	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 277-19-1HGz276-19-1	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019/2020 siehe erste Seite	Dozent/-innen Prof. Dr. Wolfgang Schwarzer Andrea Pfeifer; Christa-Anna Fischer	

Die Heimküche der Zukunft Workshop

Wo liegt die Zukunft der Heimküche? Welche Strategien und Maßnahmen werden benötigt, um diese Zukunft zu sichern? Denn Kostendruck, Personalknappheit und immer höhere Ansprüche an die Qualität zwingen die Verantwortlichen zum Umdenken und nach Lösungen zu suchen. Wir werden uns mit aktuellen Entwicklungen, Veränderungsprozessen, Personal, Nachhaltigkeit und unterschiedlichen Verpflegungskonzepten beschäftigen. Außerdem erwarten Sie Raum zum Austausch, Vorstellung neuer Konzeptideen und innovative Rezepte in der Küchenpraxis unserer Lehrküche.

Termin 21.10. - 22.10.2019	Seminargebühr 300,00 EUR	Seminarleitung M. Christine Klöber Ralf Klöber, Herbert Thill	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 218-19-0H-V	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Manon Lange-Wagner	

Mitarbeitende mit Teilhabe Einschränkungen führen und begleiten

Der Arbeitsbereich Hauswirtschaft bietet für Mitarbeitende mit Teilhabe Einschränkungen verschiedene Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Diese Mitarbeitenden benötigen eine besondere Anleitung und Unterstützung, um ihre Arbeit gut und sicher zu bewältigen. Häufig kommt es vor, dass sie durch ihr Verhalten viel Aufmerksamkeit, Zeit und Kraft binden. Wir nehmen diese Arbeitssituationen in den Blick und geben Ihnen Impulse zur Begleitung und Unterstützung. Sie reflektieren ihr Führungsverhalten und lernen mit Konflikten, Widerständen und Krisen umzugehen.

Termin 24.10. - 25.10.2019	Seminargebühr 280,00 EUR	Seminarleitung Erna Grafmüller	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 246-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Manon Lange-Wagner	

Gesetze und Verordnungen - Aktuelle Rechtsvorschriften in der Praxis

Die betriebliche Arbeit in der Hauswirtschaft ist geprägt von Rechtsvorschriften. Angefangen vom Arbeitsrecht über das Bildungsrecht bis hin zu fachspezifischen Regelungen. Es müssen eine Vielzahl von gesetzlichen Vorschriften beachtet und eingehalten werden. Für Führungskräfte ist es notwendig, auf dem aktuellen Stand der an sie gestellten Anforderungen zu bleiben. Sie erhalten einen Überblick zu den gesetzlichen Rahmenbedingungen und deren Umsetzung in Ihr Arbeitsfeld.

Termin 29.10. - 30.10.2019	Seminargebühr 280,00 EUR	Seminarleitung M. Christine Klöber	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 211-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	

Herbstvielfalt in der Vollwertküche

Variationen aus der Vollwert-Ernährung sind in der Gemeinschaftsgastronomie eine genussvolle Ergänzung zum herkömmlichen Speisenangebot. Frische, möglichst saisonale Zutaten lassen sich raffiniert miteinander kombinieren. Unser Knowhow ermöglicht es Ihnen die abwechslungsreichen Rezepte in Ihre Praxis umzusetzen. Sie lernen Wissenswertes rund um die Vollwert-Ernährung und ihre gesundheitsfördernde Wirkung kennen. In unserer Lehrküche entdecken Sie die Vielfalt der Lebensmittel durch die Zubereitung raffinierter Speisen - ein intensives Farbspiel und guter Geschmack haben dabei oberste Priorität.

Termin 04.11. - 06.11.2019	Seminargebühr 350,00 EUR	Seminarleitung Dorothe Bertlich-Baumeister	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 216-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	

Innovatives Reinigungsmanagement und Kostenrechnung

Bei der Gebäudereinigung können Unternehmen enorme Einsparpotenziale erreichen. Daher sollen Einrichtungen Verbesserungen in der Reinigungsqualität und der Kostenoptimierung vornehmen. Sie analysieren und erstellen Leistungsverzeichnisse für den Reinigungsbereich und erhalten einen Einblick in die Personalbedarfsberechnung und die notwendigen Kennzahlen. Wir unterstützen Sie bei der Ermittlung von Richtleistungen und stellen Ihnen innovative Kostenberechnungen für Ihre Arbeitspraxis vor.

Termin 11.11. - 12.11.2019	Seminargebühr 280,00 EUR	Seminarleitung M. Christine Klöber	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 208-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	

Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis

Im Alter sind sehr viele Menschen von Kau- und Schluckstörungen betroffen. Dieses kann sich zu einer schwerwiegenden Schluckstörung (Dysphagie) entwickeln. Wir stellen Ihnen den Krankheitsverlauf, verschiedene Therapiemöglichkeiten, praktische Übungen und die Umsetzung konsistenzdefinierter Kost vor.

Termin 12.11.2019	Seminargebühr 155,00 EUR	Seminarleitung Nuka Kim Annette Rave	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 226-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Manon Lange-Wagner	

Wir sind wichtig für's Haus! Marketingfaktor Hauswirtschaft

Kundenorientierung und Außendarstellung werden zu immer wichtigeren Wettbewerbsfaktoren im Dienstleistungs- und Gesundheitsmarkt. Daher ist es erforderlich, dass hauswirtschaftliche Mitarbeitende nicht nur gute Arbeit leisten, sondern diese auch möglichst erfolgreich nach außen präsentieren. Sie lernen Ihre Aufgaben als Teil des Gesamtmarketings einer Einrichtung zu erkennen und zu schätzen. Sie erfahren, wie Sie mit einfachen Mitteln zu einer besseren Serviceorientierung und Außenwirkung beitragen können. Jeder weiß es, die ersten fünf Sekunden sind entscheidend!

Termin 13.11.2019	Seminargebühr 180,00 EUR	Seminarleitung Ralf Klöber	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 224-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	

Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften

Die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygienepaxis mit auf HACCP-basierenden Elementen ist in kleinen Küchen, z.B. in Hausgemeinschaften und Wohngruppenkonzepten unumgänglich. Sie lernen die gesetzlichen Vorgaben kennen und erhalten Grundlagen zur Personal- /Produktthygiene sowie zur Dokumentation.

Termin 14.11.2019	Seminargebühr 165,00 EUR	Seminarleitung Ralf Klöber	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 232-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	

Hygiene und Risikoanalysen im Wäscheprozess

Wie viel Wäschehygiene schafft Sicherheit für die Kunden und für die Wäscherei gleichermaßen? Professionelles Textilmanagement bedeutet für Verantwortliche Einsatzfähigkeit, Sauberkeit, Keimarmut von Textilien in allen Bereichen einer Einrichtung sicherzustellen. Sie erhalten einen Überblick der hygienischen Anforderungen an eine Wäscherei und professionell aufbereitete Wäsche. Wir erarbeiten die Möglichkeiten, um mikrobiologisch zu prüfen, ob alle Arbeitsschritte hygienisch sicher sind. Sie können praktisch ausprobieren wie die Hygieneprüfungen durchgeführt und wie eine Wäscherei-Risikoanalyse erstellt wird.

Termin 18.11.2019	Seminargebühr 180,00 EUR	Seminarleitung M. Christine Klöber	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 210-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	

Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe

An 365 Tagen im Jahr werden bis zu sechs Mahlzeiten täglich produziert und ausgegeben. Die wichtige Planungsarbeit, die zu einer Menüerstellung gehört, geschieht oft nebenbei. Sie lernen das Instrument der Menüplanung - auch per PC - richtig einzusetzen und zur Qualitätsverbesserung beizutragen.

Termin 19.11. - 20.11.2019	Seminargebühr 280,00 EUR	Seminarleitung Herbert Thill	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 217-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Manon Lange-Wagner	

Diäten - sinnvoll oder unsinnig? Einführung in die Diätverpflegung

Diäten gibt es viele - aber welche sind konform mit der aktuellen Diätetik und welche sind wann einsetzbar? Sie vertiefen in komprimierter Form Ihr Wissen zur Leichten Vollkost, Reduktionskost (Adipositas), natriumarmen Kost und Ernährung bei Diabetes mellitus. Dabei orientieren wir uns an den Vorgaben des Rationalisierungsschemas und stellen Ihnen Wege zur Menüplanung und -abwandlung vor.

Termin 19.11. - 20.11.2019	Seminargebühr 235,00 EUR	Seminarleitung Annette Rave	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 255-19-0H	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	

Optimierung von Hauswirtschaftsprozessen: Lager-, Reinigungs- und Abfallmanagement

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Was können Sie in der Lagerhaltung anders machen oder worauf müssen Sie achten auch von gesetzlichen Vorgaben? Wie können Sie Reinigungsprozesse effizienter gestalten und was können Sie im Zeichen der Nachhaltigkeit tun? Wie sieht eine rechtmäßige Abfallentsorgung aus und welche Möglichkeiten haben Sie, um Abfallaufkommen zu reduzieren? Diesen Fragen und mehr gehen Sie in unserem Seminar mit dem Ralf Klöber nach. Gemeinsam entwickeln Sie Strategien zur Umsetzung der vermittelten Themen in Ihrer Einrichtung.

Termin 21.11. - 22.11.2019	Seminargebühr 280,00 EUR	Seminarleitung M. Christine Klöber	Kunden- und Veranstaltungsservice Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
Seminarnummer 274-19-0H-V	zusätzlich buchbar: Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	Programmverantwortung Xenia Romadina	