

Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie (IST)

Titel	Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie (IST)
Zulassungsnummer	7416922

Veranstalter

Adresse:	IST-Studieninstitut GmbH Erkrather Str. 220 a-c 40233 Düsseldorf
Telnr:	+49 211 866 68-0
E-Mail-Adresse:	mgensmueller@ist.de
Webseite:	https://www.ist.de

Lehrgangsziel

Vermittlung von Kenntnissen gesunder Ernährung sowie nachhaltigen Managements in der Gastronomie

Inhalte

Lehrgangsinhalte:	Nachhaltiges Management in der Gastronomie: Ursprung und Begriff der Nachhaltigkeit verstehen • Nachhaltigkeit in der Gastronomie und daraus resultierende Handlungsfelder kennen • Implementierung eines nachhaltigen Managements überblicken • Nachhaltiges Leadership verstehen Herkunft und Wertschöpfungskette von Lebensmitteln: Das Wertschöpfungsketten-Konzept in der Nachhaltigkeit verstehen • Aspekte der Herkunft und Wertschöpfungskette für Lebensmittel überblicken • Herausforderungen in unterschiedlichen Gastronomiekonzepten überblicken • Lösungsansätze für unterschiedliche Gastronomiekonzepte erarbeiten Gesundheit und Ernährung: Grundlagen der Ernährung überblicken • Ernährungsformen und Trends kennen • Unverträglichkeiten, Allergien, sowie Anforderungen von speziellen Zielgruppen verstehen • Ernährungspsychologie und mentale Gesundheit verstehen
Medien, die Bestandteile des Fernlehrrangebots sind:	vier Lehrbriefe, Online-Vorlesung, Dokumente auf einer digitalen Lernplattform, Abschlussarbeit, Selbstkontrollaufgaben

Abschluss

Abschluss:	institutsinternes Zertifikat
Art des Abschlusses:	institutsinterne Prüfung

Kosten

Teilnahmekosten (Gesamtkosten):	1.040,00 €
Lehrgangskosten:	1.040,00 €
Kosten für (externe) Prüfungen:	0,00 €
Anzahl der Raten:	5
Höhe der Raten:	208,00 €

Die Teilnehmerkosten können Veränderungen erfahren haben, die der ZFU zum Redaktionsschluss noch nicht vorlagen. Aktuelle Gebühren, Kosten und Erläuterungen dazu erhalten Sie beim Fernlehrinstitut.

Zeitraahmen

Gesamtdauer in Monaten:	5.00
Gesamtdauer in Stunden:	221
Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:	10.00
Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):	8
Präsenzunterricht:	Webinar (1,5 Stunden), Online-Workshop (6 Stunden)

Zusätzliche Informationen

Die Weiterbildung Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie startet monatlich.