# Digitale Fortbildung zum Plant-Based Pro

| | |
|---|---|
| **Titel** | Digitale Fortbildung zum Plant-Based Pro |
| **Zulassungsnummer** | 7489424 |

## Veranstalter

| | |
|---|---|
| **Adresse:** | Vegan Masterclass Production GmbH & Co.KG<br>Am Wendlhof 7<br>83703 Gmund am Tegernsee |
| **Telnr:** | +49 |
| **E-Mail-Adresse:** | campus@vegan-masterclass.de |
| **Webseite:** | http://www.vegan-masterclass.de |

## Lehrgangsziel

Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten aus dem Bereich pflanzliche Küche

## Inhalte

| | |
|---|---|
| **Lehrgangsinhalte:** | Überblick & Orientierung - Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks - Lebensmittel: Grundausstattung & Warenkunde - Ein rundes Geschmackserlebnis - Gemüse neu entdecken - Brühen, Fonds, Suppen & Eintöpfe - Die Kunst der Saucen: Kalte Saucen und warme Saucen - Proteinlieferanten: Tofu & Tempeh - Proteinlieferanten: Gluten, Soja & Co. - Heimatliches: Kartoffeln, Knödel, Spätzle & Co - Weltweit beliebt: Reis & Mais - Proteinlieferanten: Hülsenfrüchte Getreide - Fleisch- & Fischalternativen - Eier-, Joghurt- & Käsealternativen - Brunch & Brotzeit - Gemüse & Pilze als Star - Teigduft - Herzhaftes Backen: Die Basics - Sandwiches & Burger - Bunte Bowls - Pasta - Eiskreationen: Eisherstellung, Toppings & Mix-Ins - Dessertträume - The Art of Entertaining |

| | |
|---|---|
| **Medien, die Bestandteile des Fernlehrangebots sind:** | 25 Online-Module bestehend aus Skripten, Videos und Bildmaterial |

## Abschluss

| | |
|---|---|
| **Abschluss:** | institutsinternes Zertifikat |
| **Art des Abschlusses:** | institutsinterne Prüfung |

## Voraussetzungen

| | |
|---|---|
| **Teilnahmevoraussetzungen:** | Mindestalter 18 Jahre; technische Voraussetzung: PC mit Internetanschluss sowie einen aktuellen Browser, PDF-Reader, Smartphone oder eine digitale Kamera für die Einsendung von Bildern und Videos; Herd und Küchengeräte |
| **Prüfungsvoraussetzungen:** | Nachweis ausreichender Vorbereitung |

## Kosten

| | |
|---|---|
| **Teilnahmekosten (Gesamtkosten):** | 1.140,00 € |
| **Lehrgangskosten:** | 1.140,00 € |
| **Kosten für (externe) Prüfungen:** | 0,00 € |
| **Kosten für diese erforderlichen Arbeitsmaterialien:** | 460,00 € |
| **Anzahl der Raten:** | 12 |
| **Höhe der Raten:** | 95,00 € |

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

## Zeitrahmen

| | |
|---|---|
| **Gesamtdauer in Monaten:** | 12.00 |
| **Gesamtdauer in Stunden:** | 774 Std. (1032 Unterrichtseinheiten zu je 45 Min.) |

| | |
|---|---|
| **Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:** | 15.00 |
| **Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):** | 0 |
| **Präsenzunterricht:** | Fakultative Live-Webinare können belegt werden |