

Betreuungskräfte

Genussvoll alt werden: Kulinarische Zeitreise für Senioren

BILDUNGSZIEL

In unserem Tagesseminar „**Genussvoll alt werden**“ laden wir Betreuerinnen und Pflegekräfte ein, gemeinsam mit Senioren im Pflegeheim und bei der ambulanten Betreuung, kulinarische Erinnerungen zu wecken. Durch die Zubereitung traditioneller Gerichte wie z.B. Kartoffelsuppe und Dampfnudeln, fördern wir nicht nur die sozialen Kontakte, sondern auch die aktive Teilnahme der Senioren. Neben dem praktischen Kochen werden wir wichtige ernährungsphysiologische Themen ansprechen, die für die Gesundheit älterer Menschen von Bedeutung sind. Hygiene und Sicherheit in der Küche stehen dabei ebenso im Fokus wie die Einbindung der Senioren in den Kochprozess. Lassen Sie uns gemeinsam kochen, genießen und lernen!

Inhalt

- Einbindung der Senioren: Strategien zur aktiven Teilnahme der Senioren am Vorbereitungs- und Kochprozess, um ihre Fähigkeiten und Vorlieben zu berücksichtigen.
- Hygiene und Sicherheit: Wichtige Hygienevorschriften und Maßnahmen zur Vermeidung von Verletzungsgefahren während des Kochens.
- Ernährungsphysiologische Aspekte: Informationen über Nährstoffe und die Bedeutung von Flüssigkeitszufuhr für ältere Menschen.
- Praktische Kochanleitung: Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Zubereitung der ausgewählten Gerichte.

Zielgruppe

Betreuungskräfte §§ 53c / 87b SGB XI
Pflegerische Angehörige und alle Interessierten

ANMELDUNG

Online unter: www.kwa-bildungszentrum.de
Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

DOZENTIN



Irmgard Ortner
Hauswirtschaftsmeisterin

SEMINARDETAILS

Datum: Donnerstag, 05.06.2025
Uhrzeit: 8.30 – 16.00 Uhr
Umfasst: 8 UE

Ort:

Fort- und Weiterbildungszentrum
KWA Bildungszentrum Pfarrkirchen
Gartlbergstraße 4
84347 Pfarrkirchen

KOSTEN

119,00 €
inkl. Getränke und
selbst zubereitetes Essen

KONTAKT

KWA Bildungszentrum Pfarrkirchen
Gartlbergstraße 4
84347 Pfarrkirchen
Tel 08561 9297-103
Fax 08561 9297-100

E-Mail: fortbildung@kwa.de

