
Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin

Seminarbäuerinnen wollen mit heimischen, frischen und saisonalen Produkten beste Lebensmittel auf den Tisch bringen und in den Konsument/innen wieder die Lust am Selbermachen wecken. Sie geben ihr vielfältiges Wissen und ihre Erfahrungen über die Landwirtschaft und regionale Nahrungsmittel mit Leidenschaft und Engagement weiter und zaubern in ihren Kochkursen zu verschiedensten Themen gemeinsam mit den Teilnehmer/innen schmackhafte, abwechslungsreiche und gesunde Mahlzeiten auf den Tisch.

Seminarbäuerinnen sind keine Haubenköchinnen, sie geben aber durch ihre Vermittlungsgabe und der Freude am Umgang mit Menschen ihre Tipps und Kenntnisse zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln weiter und schlagen so Brücken zwischen altem bäuerlichem Wissen und heutigen modernen Ansprüchen.

Der 154-stündige Zertifikatslehrgang zur Seminarbäuerin vermittelt die notwendige persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenz Kochkurse zu leiten und über fachgerechte Verarbeitung heimischer Lebensmittel informieren zu können.

Inhalt:

- Persönlichkeitsbildung
- Grundlagen der Gesprächsführung
- Kommunikations- und Argumentationstechniken
- Rhetorik und Stimmbildung
- Veranstaltungsorganisation
- Praktische Übungen, Kochpraxis
- Ernährungslehre, Lebensmittelkennzeichnung
- Steuer- und Sozialversicherungsrecht
- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

Verfügbare Termine

Information

| | |
|---------------------|--|
| Kursdauer: | 154 Einheiten |
| Kursbeitrag: | Kursgebühr - noch nicht bekannt Kursgebühr gefördert - noch nicht bekannt |
| Fachbereich: | Einkommenskombination |