Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 74 (2003)
Heft: 3

Werbung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

CURAVIVA MÄRZ 2003:

Kursangebote zu unseren Fachbeiträgen

Kurs 165 Ökonomie/Küche

Asiatische Spezialitäten, mild gewürzt

Erfolgsrezepte für Ihre nächste Spezialitätenwoche

Kommen Sie mit auf eine lukullische Asienreise, in der wir zusammen den Charme und die Exotik der Gerichte entdecken. Durch Tipps und Ideen kochen Sie Gerichte, mit denen Sie auch bei Personen mit konservativeren Verpflegungsgewohnheiten auf grosses und positives Echo stossen werden.

Ziele
- Praktische und theoretische Kenntnisse der asiatischen Küche erwerben
- Asiatische Rezepte kennen lernen, anwenden und verändern
- Gerichte einfach, fachgerecht, gesund und schmackhaft selber kochen können
- Lebensmittelkunde der verschiedenen asiatischen Produkte erarbeiten

Kursleitung Hans Amberg, eidg. dipl. Küchenchef, Fachlehrer

Daten 29. April

Ort Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

Kurs 159.1 Ökonomie/Küche

Aktuelle Diabetesernährung im Heim

Zusatzkurs

Viele Köche stehen vor der Problematik, immer mehr Diabetiker verpflegen zu müssen, da diese Krankheit stetig zunimmt. In der Diabetesernährung hat in den letzten Jahren ein grosses Umdenken stattgefunden. Die heutigen Empfehlungen beruhen auf dem Prinzipien einer gesunden Ernährung. Dies bedeutet aber nicht, dass das Wissen um die Krankheit und die Ernährung weniger von Bedeutung ist. An den Heimkoch werden diesbezüglich grösste Anforderungen gestellt.

Ziel
- In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der modernen Diabetesernährung kennen und erfahren, wie Sie diese in die Praxis umsetzen können.

Kursleitung Annemarie Meier Bosshard, dipl. Ernährungsberaterin
Franziska Kämpfer-Altermatt, dipl. Diätköchin/ UGB-Gesundheitsberaterin

Daten 4./5. September

Kurs 156.1 Ökonomie/Küche

Kreatives Kochen im Heim

Zusatzkurs

Die Küche ist zentraler Ort im Heim. Was in der Küche geschieht, hat Auswirkungen auf das ganze Heim. Eine kreative, fantasievolle Küchenmannschaft «garniert» nicht nur schöne Teller und Platten, sondern sorgt auch dafür, dass das Essen zum Erlebnis wird. Sie bezieht die Heimbewohner/innen mit ein, so dass das Essen ein wichtiger Moment der Begegnung werden kann, was die Bewohner/innen aktiviert und motiviert.

Ziele
- Das eigene Kreativitätspotenzial erkennen
- Neue Gerichte kreieren
- Für den kulinarischen Heimalltag Ideen und Aktionen entwerfen

Kursleitung Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, Diätkoch

Datum 3. November

Kurs 155 Ökonomie/Küche

Qualitätsmanagement in der Heimküche

Auf Qualitätsmanagement kann heute kein marktorientiertes Unternehmen verzichten. Auch die Küche muss Qualitätsnormen formulieren und einhalten.

Die Bedürfnisse der Kunden müssen erkannt werden. Nur wirklich zufriedene Kunden schaffen einen Wettbewerbsvorteil für das Unternehmen. Bei der Produktion/Dienstleistungserstellung müssen die Bedürfnisse der Kunden Priorität haben.

Ziele
- Die verschiedenen Merkmale des Qualitätsmanagements erkennen
- Küche und Angebote analysieren und mit anderen vergleichen
- Für die Leistungsbeschreibung der Küche eigene Grundsätze erarbeiten
- Machbares und Grenzen erkennen

Kursleitung Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, Diätkoch

Datum 22. Mai

Ort Alters- und Pflegeheim Ruttigen, Olten SO

Kurs 250 **Interne Weiterbildung**

«Und bist du nicht willig ...»

Gewalt in Altersinstitutionen

In der Regel denken wir beim Wort «Gewalt» an Krieg, Krimi und Karate. Gewalt aber im Umgang mit alten und/oder pflegebedürftigen Menschen kennt verschiedene subtilere Formen. Tendenzen zu Gewalt und aggressiven Gefühlen – den eigenen und denjenigen der Bewohner/innen – sind wir nicht hilflos ausgeliefert. Wir könne Ursachen erkennen und lernen, konstruktiv damit umzugehen.

Ziele
- Die Teilnehmenden haben sich mit Situationen von Gewalt auseinander gesetzt;
- benennen Ursachen von Gewalt und Aggression;
- zeigen Lösungen im Umgang mit Gewalt auf.

Kursleitung Ruedi Ziltener, Supervisor, Organisationsberater BSO

Zielgruppe Mitarbeitende aller Bereiche

Auskunft und Anmeldung zu allen Kursen

CURAVIVA Weiterbildung Betagte/Ökonomie
Abendweg 1, Postfach, 6000 Luzern 6
Tel. 041 419 01 66 ■ Fax 041 419 01 62
wb.betagte@curaviva.ch ■ www.curaviva.ch

Eidg. Diplomprüfung (Höhere Fachprüfung) für Heimleiterinnen und Heimleiter

Die Trägerverbände **CURAVIVA** Verband Heime und Institutionen Schweiz, **bvsm.ch** Berufsverband Sozial-Management sowie **ARFODIS** Association Romande et Tessinoise pour la Formation de Direction d'Institution du domaine Social-santé führen eine weitere Eidgenössische Diplomprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter durch.

Prüfungstermine/-ort Termin: 6.–10. Oktober 2003
Ort: Kantonsschule Rämibühl, Zürich

Zweck der Prüfung

Durch die Höhere Fachprüfung soll festgestellt werden, ob die Bewerber/innen die erforderlichen praktischen und theoretischen Fähigkeiten und Kenntnisse in allen zentralen Sparten der Heimführung und Heimverwaltung besitzen. Insbesondere soll festgestellt werden, ob der/die Bewerber/in die erforderlichen Fähigkeiten und Kenntnisse besitzt, als Vorgesetzte/r einen Heimbetrieb eigenverantwortlich zu leiten.

Zulassungsbedingungen

Zur Prüfung wird zugelassen, wer
- einen eidgenössischen Fähigkeitsausweis einer dreijährigen Berufslehre/-ausbildung oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- über fünf Jahre Berufspraxis verfügt, davon mindestens drei Jahre in der Funktion als Heimleiter/in. Wer den Ausweis einer zweijährigen Berufsausbildung besitzt, muss über sieben Jahre Berufspraxis verfügen, davon fünf Jahre im Heimbereich und davon mindestens drei Jahre in der Funktion als Heimleiter/in;
- die Prüfungsgebühr fristgerecht einbezahlt hat;
- die Diplomarbeit fristgerecht eingereicht hat.

Prüfungsgebühr Fr. 3300.– inkl. Diplom und BBT-Registergebühr

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechenden Anmeldeformular, das beim Prüfungssekretariat Höhere Fachprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter bezogen werden kann.

Anmeldeschluss: 30. April 2003

Abgabeschluss Diplomarbeit (3 Exemplare): *31. Juli 2003*
(senden an: Prüfungssekretariat Höhere Fachprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter)

Anmeldestelle

Prüfungssekretariat Höhere Fachprüfung für Heimleiterinnen und Heimleiter
Postfach, 8034 Zürich, Telefon 01-385 91 80; Fax 01-385 91 99; m.jeanneret@curaviva.ch