



Bundeschule  
des Deutschen  
Bäckerhandwerks e.V.

Gorxheimer Talstraße 23  
69469 Weinheim  
Tel.: 06201/107 -0 - Fax: 06201/18 25 79  
www.bufa-weinheim.de  
e-mail: info@bufa-weinheim.de

NEU: Zertifikats-Studiengang

## Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk

*Immer öfter werden über die Medien neue Ernährungsformen, Diäten und Lebensmittelkandale an unsere Kunden heran getragen, die Fragen aufwerfen. Auch die Zahl der Nahrungsmittelallergiker nimmt stetig zu, somit der Beratungsbedarf über das normale Fachwissen einer Bäckerei-Fachverkäuferin hinaus. Überlassen Sie das Thema Ernährung nicht länger den Krankenkassen, den Medien und selbsternannten Experten. Eine kompetente Ernährungsberatung festigt den Ruf Ihrer Bäckerei als Fachgeschäft und macht Kunden zu Stammkunden.*

*Der Zertifikats-Studiengang Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk ist speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen unseres Handwerks abgestellt. Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, ihr Wissen auch in Form von Seminaren weiter zu geben. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, bei der Volkshochschule und anderswo auf Ihr Bäcker-Fachgeschäft und dessen Angebot für die gesunde Ernährung zu informieren.*

**Termine:** Es handelt sich um einen verkürzten Intensiv-Studiengang mit vier Modulen in Weinheim (Region Rhein-Neckar, Nähe Mannheim, verkehrsgünstig gelegen) und Lernarbeiten zuhause. Schriftliche Hausarbeiten fließen in das Prüfungsergebnis ein. Termine der Präsenzmodule:

Modul 1	04. – 06. September 2006
Modul 2	25. – 27. September 2006
Modul 3	16. – 18. Oktober 2006
Modul 4	13. – 15. November 2006, inkl. Zertifikats-Prüfung

**Zeiten:** Die Module in Weinheim beginnen jeweils Montags um 13 Uhr und enden am Mittwoch um 14.30 Uhr, so dass auch eine weite Anreise und Abreise am ersten/letzten Seminartag möglich ist. Übernachtungen und Verpflegung im angeschlossenen Cross-Country Hotel Waldschloss.

**Referenten:** Diplom Oecotrophologin Petra Scharfscheer und das Team der Bundesfachschule Weinheim, unterstützt durch externe Referenten.

**Prüfung:** Bei erfolgreicher Prüfung wird das Zertifikat „Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk“ vergeben.

**Kosten:** Die Studiengebühr für den Gesamt-Studiengang inkl. Hotelübernachtungen und Vollpension im Cross-Country Hotel Waldschloss sowie Seminarunterlagen und Prüfungsgebühr beträgt nur 1.470,- Euro. Bei zwei oder mehr Anmeldungen pro Betrieb gewähren wir 10 % Nachlass. Anmeldungen bitte schriftlich oder per Fax. Bei Teilnahmeabsagen bis 18 Tage vor Beginn des ersten Präsenzmoduls erheben wir eine Stornogebühr in Höhe von 30 % der Studiengebühr, danach oder bei Nichterscheinen 70 %. Die Gestellung von Ersatzteilnehmern ist möglich. Es gelten unsere AGB.



Bundesfachschule  
des Deutschen  
Bäckerhandwerks e.V.

Gorheimer Talstraße 23  
69469 Weinheim  
Tel.: 06201/107 -0 - Fax: 06201/18 25 79  
www.bufa-weinheim.de  
e-mail: info@bufa-weinheim.de

**NEU:** Zertifikats-Studiengang

## **Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk**

Inhalte des Zertifikats-Studiengangs, aufgeteilt auf vier Präsenzmodule je 3 Tagen und Lernarbeiten zwischen den Modulen:

### **1) Nährstoffe und ihre Stoffwechsel**

Die Bedeutung von Kohlenhydraten, Eiweißen, Fetten, Vitaminen, primären und sekundären Pflanzenstoffen, Mineralien und Ballaststoffen für die Ernährung.

### **2) Rohstoffkunde: Bäckerei-Rohstoffe, deren Nährstoffgehalt und ernährungsphysiologische Bedeutung**

Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Buchweizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Reis, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn, Sojabohne und ihre Produkte, Pflanzenöle, Kartoffeln, Kürbis, Kräuter (Bärlauch etc.), Milchprodukte und andere Bäckerei-Rohstoffe.

### **3) Warenkunde: Das Bäckereisortiment und dessen Bedeutung bei der Ernährung**

Weizenbrote, Mischbrote, Roggenbrote, Spezialbrote, Backwaren aus Auszugsmehl und aus Vollkornmehl, Kleingebäcke, feine Backwaren, Konditoreiwaren (Genuss ist nicht verboten), Backwaren für Allergiker und für besondere Ernährungsformen.

### **4) Ernährungslehre**

Das Prinzip der gesunden Ernährung. Die Ernährungspyramide. Kalorien / Kilojoule. Prinzipien und Empfehlungen. Ernährungsempfehlungen der DGE

### **5) Ernährungspläne**

Beispielhafte Ernährungspläne für Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Senioren, Schwerarbeiter und Sportler.

## **6) Functional Food**

Was sind funktionelle Lebensmittel? Vorstellung von funktionellen Rohstoffen und Lebensmitteln aus dem Backwarenbereich.

## **7) Kontrollierter Anbau und ökologischer Anbau**

EG-Bio-Verordnung, staatliches Bio-Siegel, Richtlinien, Anbauverbände Bioland, Demeter, Naturland, sonstige Label.

## **8) Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln**

Verunreinigungen, Rückstände, Schadstoffe.

## **9) Einschränkungen in der Ernährung**

Allergien, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen, Überernährung, Unterernährung, Fehlernährung.

## **10) Diäten und spezielle Ernährungsformen**

Vollwerternährung, Vegetarismus, Hay`sche Trennkost, BCM, Reduzierte Mischkost Weight Watchers, Brigitte-Diät, Glyx-Diät, Atkins, Slimfast/Slimpoint, Kartoffeldiät, Kohlsuppendiät, Low Carb und dann jeweils aktuelle Trends.

## **11) Rechtliche Grenzen der Ernährungsberatung**

Der aktuelle Stand des Lebensmittelrechts und Wettbewerbsrechts. Was darf ausgelobt werden? Wie muss deklariert werden?

## **12) Ernährungslehre in der Praxis**

Mit Freude selbst Brot backen: praktische Herstellung von Broten unter besonderen ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

## **13) So „verkaufen“ Sie Ihr Ernährungswissen!**

Argumentationstraining, Körpersprache, Mimik/Gestik, Übungen zur kompetenten Vermittlung des Ernährungswissens.

## **14) Zertifikatsprüfung**

Dauer: ca. 3 Stunden. Die Hausaufgaben der ersten drei Module fließen in das Ergebnis ein. Bei Erreichen der Qualifikation wird das Zertifikat „Ernährungsberater(in) im Bäckerhandwerk“ in Form einer repräsentativen Urkunde vergeben.