



Fachberater für BioGastronomie (IST)



Der Markt

„Bio ist etabliert in großen Küchen“, das schrieb schon 2010 die Fachzeitschrift „Catering Management“.

Heute, etwa 3 Jahre später, wird sogar über einen „Öko-Aktionsplan“ der EU debattiert. „Bio“ hat sich bereits durchgesetzt und wird zu einem immer größeren Thema. So wirbt mittlerweile fast jedes Restaurant und Hotel damit, dass in ihren Küchen Bio-Produkte verarbeitet werden und versprechen sich dadurch mehr Umsatz bei gesundheits- und umweltbewussten Gästen.

Warum der Trend „Bio“ so erfolgreich ist, hängt mitunter damit zusammen, dass viele Gäste „Bio“ gleichsetzen mit gesunden, ausgewogenen und leckeren Gerichten. Bio-Produkte werten die Speisekarte jedoch nicht nur optisch auf, sondern enthalten laut der europäischen Großstudie QLIF einen höheren Anteil wertvoller Inhaltsstoffe und werten eine Speisekarte somit auch qualitativ auf.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die erfolgreiche Umsetzung eines Bio-Konzepts stellt die Branche vor zahlreiche Herausforderungen. Bio-Produkte sind teurer und nicht so lange haltbar wie konventionelle Produkte. Darüber hinaus ist die Verarbeitung aufwendiger als die Verarbeitung von Produkten, die vorher als Convenience eingekauft werden konnten.

Die Weiterbildung zum Fachberater für BioGastronomie (IST) bereitet Sie darauf vor, ein Bio-Konzept in den Berufsalltag zu integrieren. Mögliche Einsatzgebiete sind Bio-Küchen, Hotels, Landgasthöfe und öffentliche Einrichtungen, die Wert auf gesunde und ausgewogene Bio-Küche legen.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Die spezielle Ausrichtung dieser Weiterbildung ermöglicht einen tiefen Einblick in die Aufgaben und Herausforderungen, denen sich Mitarbeiter in verantwortungsvollen Positionen in der Gastronomie und Hotellerie bei der konsequenten Umsetzung von Bio-Küche stellen müssen.

So erlangen Sie neben wichtigen, auf die Bio-Gastronomie abgestimmten Kenntnissen zum Thema Lebensmittellehre auch Know-how zum richtigen Umgang mit Bio-Produkten und zu den verschiedenen Zertifizierungen von Bio-Produkten, deren Kennzeichnung und entsprechendes Qualitätsmanagement.

Im begleitenden Seminar werden die Kenntnisse aus den Studienheften vertieft. Sie erlangen auf einem Bio-Hof Einblick in die praktische Umsetzung vom ökologischen Anbau und werden in einem Bio-Hotel mit den Besonderheiten und Herausforderungen der Bio-Zertifizierung vertraut gemacht.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 4-monatige Weiterbildung „Fachberater für BioGastronomie (IST)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 3 Studienheften und einer Präsenzphase an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:



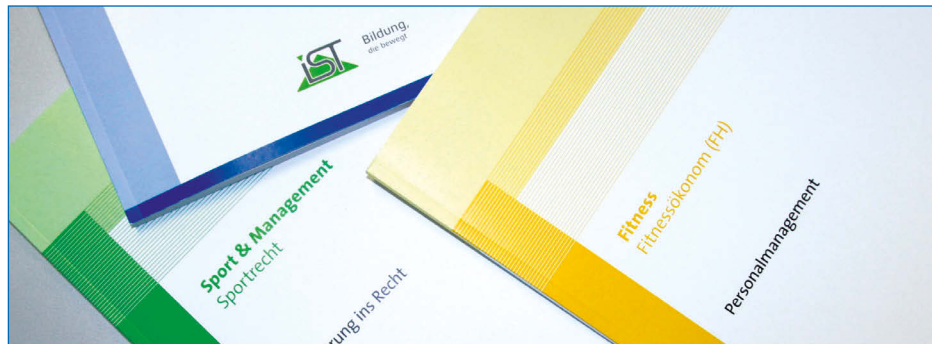
Wir stellen Ihnen die Studienmaterialien sowohl in Form von Studienheften als auch online im Internet als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese individuell herunterladen und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen bzw. ausdrucken können. Die Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen möchten, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 Prozent auf die Studiengebühren.

Das Studienmaterial und die Konzeption dieser Weiterbildung wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) überprüft und zugelassen. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und nahezu komplett orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Monat	Vermittlungsform	Titel
1. Monat	Studienheft 1	Lebensmittellehre für die Bio-Gastronomie
2. Monat	Studienheft 2	Im Trend mit ökologischen und regionalen Erzeugnissen
3. Monat	Studienheft 3	Bio-Zertifizierungen (EA*)
4. Monat	Präsenzphase	Ökologischer Anbau

(* EA = Einsendearbeit)



Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienhefte

Studienheft 1

Lebensmittellehre für die Bio-Gastronomie

- Pflanzliche Lebensmittel
- Getränke
- Tierische Lebensmittel
- Fette
- Marketing
- Personaleinsatzplanung

Studienheft 2

Im Trend mit ökologischen und regionalen Erzeugnissen

- Nährstoffe
- Energiebilanz
- Verarbeitung von ökologischen Lebensmitteln

Studienheft 3

Bio-Zertifizierungen

- Bio-Siegel
- Kennzeichnung
- Qualitätsmanagement
- Kommunikation

Präsenzphasen

Die Präsenzphase besteht aus einem zweitägigen Seminar, das unter Einbeziehung des Wochenendes stattfindet und den Besuch eines Bio-Hofes sowie eines Bio-Hotels beinhaltet. Das Seminar gibt Ihnen die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren. Es wird gezeigt, wie ökologischer Anbau funktioniert und praktiziert wird. Zudem gibt es einen Einblick in den Alltag eines Bio-Hotels sowie die Herausforderungen, die eine Bio-Zertifizierung mit sich bringt.

Es ist für uns selbstverständlich, dass unsere Seminare von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Dieses Seminar wird ausschließlich in Zusammenarbeit mit unserem Kooperationspartner Bioland durchgeführt. Das Thema des Seminars wird im Folgenden kurz vorgestellt:

Präsenzphase

Ökologischer Anbau

- Richtlinien für ökologischen Anbau
- Umsetzung und Herausforderungen in der Praxis

Prüfungen

Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie immer am Ende des Heftes. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Einsendearbeiten

Im letzten Studienheft der Weiterbildung befindet sich eine Einsendearbeit. Diese besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Um das IST-Zertifikat „Fachberater für BioGastronomie (IST)“ zu erhalten, muss diese Einsendearbeit erfolgreich bearbeitet werden.

Sie beinhaltet:

Monat 3

- Lebensmittellehre für die Bio-Gastronomie
- Im Trend mit ökologischen und regionalen Erzeugnissen
- Bio-Zertifizierungen

Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihres Fernstudiums steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Ihrer Weiterbildung zur Verfügung.

Wir informieren Sie frühzeitig über den Termin Ihrer Präsenzphase und laden Sie mit einem persönlichen Schreiben unter Angabe der genauen Zeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten ein. Bei Ihrer Präsenzphase stehen Ihnen immer persönliche Ansprechpartner des IST zur Verfügung, die Ihnen alle Fragen rund um Ihr Fernstudium beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen geben.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Präsenzphasen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenlos unter 0800 478 0800 oder per Mail an Tourismus@ist.de

Auch im Anschluss an Ihr Fernstudium kümmern wir uns weiter um Sie:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Tourismus, Wellness, Sport und Fitness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen, indem Sie Ihr individuelles Qualifikationsprofil kostenlos einstellen und so interessierten Arbeitgebern zugänglich machen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Ihnen per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der IST-Aufbaumodule haben Absolventen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung beim IST belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.