

## Studienbeschreibung

# Fachberater für BioGastronomie (IST)

IST-Studieninstitut  
Moskauer Straße 25  
D-40227 Düsseldorf  
Tel. +49(0)211/86668-0  
Fax +49(0)211/86668-30  
info@ist.de • www.ist.de



Um die Lesbarkeit des Textes zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander weiblicher und männlicher Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet.

Dafür bitten wir alle Leserinnen um Verständnis.

## Der Markt

Im Februar 2010 hieß es in der Fachzeitschrift „Catering Management“: „Bio ist etabliert in großen Küchen“.

Doch nicht nur in den Großküchen hat sich dieser Trend nun endgültig durchgesetzt. So wirbt mittlerweile fast jedes Restaurant und Hotel damit, dass in ihren Küchen Bioprodukte 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 den Teilnehmer 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 Wert 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 erlangt der Teilnehmer neben wichtigen, auf die Bio-Gastronomie abgestimmten Kenntnissen zum Thema Lebensmittelkunde 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. Der Teilnehmer erlangt auf einem Bio-Hof Einblick in die praktische Umsetzung vom ökologischen Anbau.

## 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: Das Studienmaterial und die Konzeption dieser Weiterbildung wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, [www.zfu.de](http://www.zfu.de)) überprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und nahezu komplett orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Wir stellen Ihnen die Studienmaterialien zusätzlich im Internet als pdf-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Wunsch 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 fünf Prozent auf die Studiengebühren

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Monat	Vermittlungsform	Inhalt
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)

## Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:



### STUDIENHEFT 1

#### **Lebensmittellehre für die Bio-Gastronomie**

- Pflanzliche Lebensmittel
- Getränke
- Tiersiche 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 beinhaltet. Das Seminar gibt dem Teilnehmer die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren. Es wird dem Teilnehmer gezeigt, wie ökologischer Anbau funktioniert und praktiziert wird.

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. Das Thema des Seminars wird im Folgenden kurz vorgestellt:

### **PRÄSENZPHASE**

#### **Ökologischer Anbau**

- Richtlinien für ökologischen Anbau
- Umsetzung 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 Studiums steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zu Aufbau, Ablauf und Organisation Ihres Studiengangs zur Verfügung.

Wir informieren Sie frühzeitig über die Termine Ihrer Seminare und laden Sie zu jedem Seminar mit einem persönlichen Schreiben unter Angabe der genauen Zeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten ein. Bei einigen Seminaren steht Ihnen eine Studienberaterin persönlich zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen zu Ihrem Studium zu geben.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Präsenzphasethemen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Fachbereich „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](mailto:tourismus@ist.de).

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

Mithilfe der IST-Jobbörse [www.joborama.de](http://www.joborama.de) können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Wellness, Fitness, Tourismus und Sport 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**.