

Aus dem Programm:

- Sensibilisierung für Kostformen
- Was sind Schluckstörungen? Was sind Kaustörungen?
- Folge der Defizite
- Interventionsmöglichkeiten
- Praktische Umsetzung der verschiedenen Kostformen

Ihr Referent:

- Küchenleiter, Küchenmeister
- Heimkoch, Buchautor
- Dozent für seniorengeeignete Ernährung

Zielgruppe:

- Küchenverantwortliche, Küchenmitarbeiter/innen
- Verantwortliche und Mitarbeiter/innen aus der Pflege und Hauswirtschaft

Die einzelnen Kostformen im Überblick:

- Normalkost, ohne/mit Hilfsmittel
- Fingerfood und Eat by Walking
- Pürierte Kost, passierte Kost/pacossierte Kost
- Schaumkost/flüssige Kost
- Bilanzierte Kost (angereicherte Kost oder Aufbaukost)

Umsetzung in der Praxis:

- Molekularküche und Schaumkost
- Gustatorische Basale Stimulation
- Praktischer Teil mit Reflektion als Abschluss

Seminargebühr

Der Preis für das Seminar beträgt 110.-€ inkl. MwSt. Im Preis enthalten sind das Teilnehmerzertifikat, die Pausenverpflegung und eine Rezeptsammlung.

Ich interessiere mich für den Workshop.

Bitte senden Sie mir Information zu den nächsten Terminen zu.

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Telefonnr.: _____

