

Unterrichtsorte und -termine

Die Fortbildung wird in Kooperation mit der IHK Flensburg durchgeführt. Sie findet im Raum Neumünster und Ahrensburg statt. Unterbringungsmöglichkeiten sind in der Region gegeben. Die aktuellen Durchführungsregionen und -termine finden Sie unter www.demeter-im-norden.de -> Bildung

Abschluss

Bei erfolgreichem Lehrgangsabschluss erhalten die Teilnehmer*innen das Zertifikat „Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)“ der IHK Flensburg.

Zielgruppe und Zugangsvoraussetzungen

Berufstätige im Lebensmittelhandwerk oder -handel mit abgeschlossener einschlägiger Ausbildung oder Studium. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt, eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen.

Referenten

Ausgesuchte Experten mit langjähriger Erfahrung in der Bio-Branche.

Kosten

Die Lehrgangsgebühr beträgt 1.280,00 €. Getränke an den Unterrichtstagen und die IHK-Zertifikatsausstellung ist inklusive. Verpflegung und mögliche Übernachtungskosten sowie Fahrkosten zu Betriebsbesichtigungen sind nicht enthalten.

Weitere Informationen und Anmeldung:

www.demeter-im-norden.de → Bildung

Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH
Bildungsnetzwerk Verarbeitung und Handel
Viskulenhof 7, 21335 Lüneburg
Julia Harlapp, Tel. 04131 - 830 88 22
Mail: fortbildung@demeter-im-norden.de

www.demeter-im-norden.de

Gestaltung: Redeleit und Junker GmbH, www.rundj.de | Coverbild: © iStock / LuckyBusiness



IHK-Zertifikatslehrgang

Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)

8-tägige Fortbildung für Mitarbeiter*innen
im Lebensmittelhandwerk und -handel



Kompetent im Markt für biologische Lebensmittel

Bio ist ein Wachstumsmarkt. Immer mehr Menschen legen Wert darauf, mit dem Kauf von Lebensmitteln etwas für ihre Gesundheit zu tun und greifen deshalb zu Bio-Produkten. Sich mit den Lebensmitteln identifizieren zu können, ist wichtiger geworden.

Ob im Einkauf, in Verarbeitungsprozessen oder im Verkauf, der Umgang mit Bio-Lebensmitteln erfordert Fachkompetenz. Diese gilt es zu fördern, wenn sich Bio-Produkte und damit ein Qualitätsstandard nachhaltig etablieren sollen. Genau diese Fachkompetenz bietet die 8-tägige Fortbildung zur „Fachkraft für Bio-Lebensmittel“. Und das mit IHK-Zertifikat!

Die Kerninhalte:

- Grundlagen der Ökologischen Landwirtschaft
- Kontroll- und Zertifizierungsprozesse
- Verarbeitungsrichtlinien für Bio-Produkte
- Bio-Produktwissen: Obst & Gemüse, Brot & Cerealien, Milch & Molkereiprodukte, Fleisch & Wurstwaren, Tee, Kaffee & Getränke
- Lebensmittelqualität
- Kommunikationsfähigkeit zum Mehrwert von Bio in der Kundenansprache

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Teilnehmer*innen in der Lage, Fragen ihrer Kunden zum Bio-Sortiment kundenfreundlich, kompetent und souverän zu beantworten. Sie besitzen weitreichende Kenntnisse zur Bio-Sortimentsgestaltung, Bezugswegen von Bio-Produkten sowie deren Präsentation, Preis- und Aktionsgestaltung. Auch auf kritische Nachfragen in Bezug auf Kontrollen und Zertifizierung im ökologischen Landbau können sie fundiert eingehen. Durch ihre Funktion als Multiplikatoren können die Absolventen des Kurses dem Markt positive Impulse über ihren eigenen Arbeitsbereich hinaus weitergeben.

Wir bilden Sie weiter praxisnah & anerkannt

Die Fortbildung gliedert sich in vier Module. Jedes Modul besteht aus zwei Veranstaltungstagen, die immer montags bis donnerstags stattfinden. Zwischen den zwei Unterrichtswochen liegt ein Abstand von zwei bis drei Wochen.

WOCHE 1

Modul 1 (Mo. & Di., 8.30 – 16.30 Uhr):
Grundlagen der ökologischen Landwirtschaft & Tierhaltung
(inkl. Betriebsbesichtigung)

Modul 2 (Mi. & Do., 8.30 – 16.30 Uhr):
Verarbeitung, Kontrolle & Zertifizierung (inkl. Betriebsbesichtigung),
Lebensmittelqualität und Ernährung (inkl. Betriebsbesichtigung)
+ Vertiefungs-Hausaufgabe

WOCHE 2

Modul 3 (Mo. & Di., 8.30 – 16.30 Uhr):
Ökologisches Produktwissen: Obst & Gemüse, Milch & Molkereiprodukte, Fleisch & Wurstwaren, Tee, Kaffee & Getränke

Modul 4 (Mi. & Do., 8.30 – 16.30 Uhr):
Transfer in die Praxis: Produzenten & Bezugswege, CM & Produktpräsentation, Kundenberatung, Lehrgangsinerner Test

Die **Ausstellung des Zertifikats** von der IHK Flensburg erfolgt im Anschluss auf Basis einer regelmäßigen Teilnahme (min. 80 % der 56 Unterrichtsstunden), der bearbeiteten Hausaufgaben sowie der erfolgreichen Absolvierung des lehrgangsinernen Tests. Für Betriebsbesichtigungen sind – je nach Erreichbarkeit – öffentliche Verkehrsmittel oder ein PKW notwendig. Es können Fahrgemeinschaften gebildet werden.



Termine 2020

IHK-Zertifikatslehrgang

Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)

8-tägige Fortbildung für Mitarbeiter*innen
im Lebensmittelhandwerk und -handel



IHK-Zertifikatslehrgang

Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)

8-tägige Fortbildung für Mitarbeiter*innen
im Lebensmittelhandwerk und -handel

1. Durchgang:

11.-14.05. und 25.-28.05.2020
auf Hof Weide und in Neumünster

2. Durchgang:

31.08.-03.09. und 14.-17.09.2020
auf Hof Weide und in Neumünster

3. Durchgang:

07.-10.09. und 21.-24.09.2020
auf Hof Weide

4. Durchgang:

09.-12.11. und 23.-26.11.2020
auf Hof Weide und in Neumünster

Orte:

Hofgemeinschaft Weide-Hardebek
Weide 7, 24576 Bimöhlen

IHK in Neumünster
Sachsenring 10, 24534 Neumünster

Weitere Informationen und Anmeldung:
www.demeter-im-norden.de → Bildung

Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH
Bildungsnetzwerk Verarbeitung und Handel
Viskulenhof 7, 21335 Lüneburg
Julia Harlapp, Tel. 04131 - 830 88 22
Mail: fortbildung@demeter-im-norden.de

www.demeter-im-norden.de