

IHK-Zertifikatslehrgang

Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)

Lehrgangsbeschreibung

Anmeldung

Teilnahmebedingungen

Fortbildungszeitraum 2020:

1. Durchgang: 11.-14.05. und 25.-28.05.
2. Durchgang: 31.08.-3.09. und 14.-17.09.
3. Durchgang: 07.-10.09. und 21.-24.09.
4. Durchgang: 9.-12.11. und 23.-26.11.

Hintergrund und Zielsetzung

Bio-Produkte erfreuen sich sowohl im Anbau als auch bei Verbrauchern einem steigenden Interesse, die Produktbreite und Absatzmengen steigen stetig. Viele Kunden wünschen sich genauere Informationen darüber, wie beispielsweise ihre Bio-Kartoffeln angebaut wurden oder ob das Fleisch für ihre Wurst aus artgerechter Tierhaltung stammt. Egal ob im Einkauf, in Verarbeitungsprozessen oder auch im Verkauf, der Umgang mit Bio-Lebensmitteln erfordert Fachkompetenz, die es zu fördern gilt, wenn sich Bio-Produkte und damit ein entsprechender Qualitätsstandard nachhaltig etablieren sollen.

Diese Fortbildung zur Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK) ist im Kern für Kaufleute im Lebensmittel Groß- und Einzelhandel konzipiert und darüber hinaus für Mitarbeiter*innen im Lebensmittelhandwerk und -verarbeitung geeignet. In der Fortbildung lernen die Teilnehmer*innen die Grundlagen des ökologischen Landbaus und der ökologischen Tierhaltung kennen. Sie lernen die Unterschiede zwischen den Öko-Anbauverbänden (Demeter, Bioland etc.), Bio-Ware nach EU-Öko-Verordnung und die Abgrenzung zu anderen gängigen Labels. Durch das hautnahe Erleben der landwirtschaftlichen Produktion und der handwerklichen Verarbeitung erlangen die Teilnehmer*innen ein grundlegendes Verständnis der Bio-Produktion, -Verarbeitung und -Produkte.

Zielsetzung ist es die Teilnehmer*innen zu befähigen, kompetent auf Nachfragen ihrer Kunden zu Bio-Lebensmitteln Auskunft geben zu können und ihnen authentisch Bio-Lebensmittel näher zu bringen. Darüber hinaus können sie in ihren Einzelhandelsfachgeschäften und Märkten Impulse in der Sortimentsgestaltung, Produktpräsentation und Absatzförderung für Bio-Lebensmittel geben.

Die Zertifikatsfortbildung ergänzt somit die in der Ausbildung im Lebensmittel-Einzelhandel bzw. -Handwerk erlangten Kenntnisse und Fertigkeiten vornehmlich um Fachkenntnis zur Urproduktion, Verarbeitung und Vertrieb von Bio-Lebensmitteln incl. der Vermittlung dieser im Rahmen der Kundenberatung. Sie ist verschiedenen Bio-Anbauformen und -Verbänden übergeordnet und ihnen gegenüber neutral.

Zielgruppe und Zugangsvoraussetzungen

Diese Fortbildung ist im Kern für Kaufleute im Lebensmittel Groß- und Einzelhandel konzipiert und darüber hinaus für Mitarbeiter*innen im Lebensmittelhandwerk und -verarbeitung geeignet. Zugangsvoraussetzung ist

- eine erfolgreich abgeschlossene, mindestens zweijährige kaufmännische Ausbildung im Lebensmittelhandel oder -handwerk oder
- ein einschlägiger Studienabschluss und eine mindestens einjährige Tätigkeit im Lebensmittelhandel oder -handwerk oder
- eine mindestens dreijährige einschlägige Berufstätigkeit im Lebensmittelhandel oder -handwerk.

Die Kerninhalte der Fortbildung

- Grundlagen der Ökologischen Landwirtschaft
- Kontroll- und Zertifizierungsprozesse
- Verarbeitungsrichtlinien für Bioprodukte
- Bio-Produktwissen in fünf Kategorien
- Ernährungsweisen und Lebensmittelqualität
- Kommunikationsfähigkeit zum Mehrwert von Bio in der Kundenansprache

Umfang der Fortbildung

Die Fortbildung hat einen Umfang von 56 Unterrichtsstunden. Diese gliedern sich in 4 Module, verteilt auf zwei Veranstaltungsblöcke je vier Tage, jeweils Montags bis Donnerstags. Zwei Hausaufgaben mit Praxisanteil unterstützen den Lerneffekt. Am letzten Tag findet ein lehrgangsinterner Test (mündlich/schriftlich) statt. Für die Zulassung zum lehrgangsinternen Test müssen Teilnehmer*innen mindestens 80% der Unterrichtsstunden beigewohnt und die Hausaufgaben absolviert haben.

Die Fortbildung beinhaltet drei Betriebsbesuche, für die eine eigene Mobilität mit PKW notwendig ist. Es können Fahrgemeinschaften gebildet werden. Die Unterrichtszeiten sind in der Regel 8:30h – 16:30h. Bei dem Betriebsbesuch eines Verarbeitungsbetriebs liegen die Zeiten produktionsbedingt evtl. abweichend.



Übernachtung und Mittagessen

Übernachtungsmöglichkeiten sind in der Region gegeben, eine Liste senden wir Ihnen gern zu. Bei Übernachtungswünschen empfehlen wir eine zeitnahe Zimmerbuchung. Mittagessen ist im benachbarten Robben Café möglich. Eine Anmeldung ist für die ersten Fortbildungswoche notwendig, für die zweite Woche kann vor Ort entschieden werden. Das Mittagessen ist vor Ort zu bezahlen.

Teilnahmemöglichkeit

Aus Kapazitätsgründen sind nur wenige Fortbildungsdurchläufe pro Jahr möglich. Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen! Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben.

Anmeldung zur Fortbildung „Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)“

Hiermit melde ich mich für die Fortbildung zur „Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)“ im Durchgang

- (1) 11.-14.5. und 25.-28.5.
 (2) 31.8.-3.9. und 14.-17.9.
 (3) 7.-10.9. und 21.-24.9.
 (4) 9.-12.11. und 23.-26.11.

Der Veranstaltungsort ist die Hofgemeinschaft Weide-Hardebek, Weide 7, 24576 Bimöhlen, Abweichungen werden mit der Anmeldebestätigung mitgeteilt.

Vorname, Name:

Firma:

Adresse:

Geburtsdatum: Geburtsort: (für IHK-Zertifikat benötigt)

Telefon:

Email:

Mir ist bekannt, dass Zugangsvoraussetzung zur Fortbildung und des IHK Zertifikats eine abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelhandwerk oder -handel, ein entsprechendes Studium mit Berufserfahrung oder drei Jahre einschlägige Berufstätigkeit ist. Bitte Belege beifügen.

Ich verfüge über folgenden Ausbildungs-/Studienabschluss:

Ich verfüge über Jahre Berufserfahrung im Bereich

Rechnungsadresse: wie oben bitte abweichend wie folgt:

Firma:

Adresse:

Telefon:

Email:

Ich wünsche und bestelle Bio-Mittagessen (9.-€ / Mittagessen):

nur vegetarisch
 auch Fleisch/Fisch
 kein Mittagessen

Die Fortbildungsgebühr beträgt 1.280.- €, es wird keine MWST berechnet. Mit meiner Unterschrift bezeuge ich, die beigefügte Lehrgangsbeschreibung sowie die Teilnahmebedingungen gelesen und verstanden zu haben.

.....
Ort, Datum

.....
Teilnehmer/in

.....
ggf. Vertreter Unternehmen
für Rechnungserhalt

Bitte senden an: Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH, Viskulenhof 7, 21335 Lüneburg
Fax: 04131 - 8308 829, fortbildung@demeter-im-norden.de

Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigung

Die Teilnahme an der Fortbildung zu „Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK) steht Berufstätigen im Lebensmittelhandwerk oder -handel mit abgeschlossener einschlägiger Ausbildung oder Studium offen. Eine Gleichstellung aufgrund von mehr als 5-jähriger, einschlägiger Berufstätigkeit kann beantragt werden. Es erfolgt eine Einzelfallprüfung, die Zustimmung der BBK bzw. IHK ist jedoch nicht garantiert. Die Mitgliedschaft in der Bäuerliche Gesellschaft oder dem Demeter-Verband ist keine Teilnahmevoraussetzung für die Fortbildung.

Anmeldung und Vertragspartner

Eine Anmeldung ist für den Teilnehmer verbindlich. Bei erfolgter Anmeldung erhält der Teilnehmer / die Teilnehmerin kurzfristig eine Eingangsbestätigung per E-Mail oder Fax zugesandt. Die Vergabe der Plätze erfolgt nach Reihenfolge der Anmeldungen. Die Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH ist berechtigt die Anmeldung auch ohne Angabe von Gründen abzulehnen, insbesondere auch bei ausgebuchter Fortbildung. Mit dem Versand der Anmeldebestätigung und Fortbildungsrechnung kommt der Vertrag zwischen dem Teilnehmer/der Teilnehmerin und der Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH, Viskulenhof 7, 21335 Lüneburg (folgend BBK) zustande.

Fortbildungsgebühr

Die Fortbildungsgebühr beträgt 1.280.- €, es wird keine MWST berechnet. Die jeweilige Fortbildungsgebühr beinhaltet die Kosten für Arbeitsmaterial sowie für Fortbildungsleitung, Fortbildungsführung und Fortbildungsorganisation sowie auch Getränke an den Unterrichtstagen und die IHK-Zertifikatsausstellung. Verpflegung und mögliche Übernachtungskosten sowie Fahrkosten zu Betriebsbesichtigungen sind nicht enthalten. Wir berechnen keine Mehrwertsteuer.

Lehrgangsinterner Test und IHK Zertifikat

Bei erfolgreichem Fortbildungsabschluss erhalten die TeilnehmerInnen das Zertifikat „Fachkraft für Bio-Lebensmittel (IHK)“ der IHK Flensburg. Die Ausstellung des Zertifikats erfolgt im Anschluss auf Basis einer regelmäßigen Teilnahme (min. 80 % der 56 Unterrichtsstunden), der bearbeiteten Hausaufgaben sowie der erfolgreichen Absolvierung des lehrgangsinternen Tests. Das IHK-Zertifikat wird auf den Namen des Teilnehmers / der Teilnehmerin ausgestellt. Der Teilnehmer / die Teilnehmerin kann beantragen, die schriftlichen Testteile bei einer späteren Testdurchführung zu wiederholen. Dieses ist zu gewähren, wenn dadurch ein Gesamtbestehen der Fortbildung möglich ist. Die Gebühr der Testwiederholung beträgt 120.-€ und ist vor der Testteilnahme zu entrichten.

Rücktritt/Ausschluss

Ein eventueller Rücktritt durch den Teilnehmer / die Teilnehmerin vom Fortbildungsvertrag hat schriftlich per Briefpost, Fax oder Email zu erfolgen. Eine telefonische Stornierung ist nicht möglich. Wir berechnen:

- bei Rücktritt vom Schulungsvertrag bis zu 28 Kalendertagen vor Fortbildungsbeginn eine Gebühr in Höhe von 20 % der Fortbildungsgebühr
- bei Rücktritt vom 27. bis 14. Kalendertag vor Fortbildungsbeginn eine Gebühr in Höhe von 50 % der der Fortbildungsgebühr
- bei kurzfristiger Stornierung von weniger als 14 Kalendertagen vor Fortbildungsbeginn oder bei Nichterscheinen die volle Fortbildungsgebühr.

Die vorstehenden Stornierungsbedingungen gelten auch bei (kurzfristiger) Erkrankung des Seminarteilnehmers. Die Berechnung etwaiger Rücktrittskosten entfällt, wenn ein den Teilnahmeberechtigungen entsprechenden Ersatzteilnehmer / eine Ersatzteilnehmerin benannt wird und diese/r an der Fortbildung teilnimmt.

Die Rechnung der Fortbildungsgebühr hat eine Fälligkeit von 14 Tagen nach Rechnungserhalt. Sollte die Fortbildungsgebühr bis 28 Kalendertage nach Rechnungserhalt nicht beglichen sein, hat die BBK das Recht vom Fortbildungsvertrag zurück zu treten und den Platz an Nachrücker zu vergeben.

Absage durch den Veranstalter

Muss die Fortbildung aus wichtigem Grund, zum Beispiel höhere Gewalt oder bei zu geringer Teilnehmerzahl, von uns aus abgesagt werden, wird die bereits entrichtete Seminargebühr zurückerstattet. Darüber hinaus gehende Ansprüche – insbesondere hinsichtlich bereits gebuchter Übernachtungen, Zugfahrten oder Flüge – sind ausgeschlossen. Eine Absage wegen zu geringer Teilnehmerzahl würde mindestens 14 Tage vor Fortbildungsbeginn erfolgen.

Nutzung von Fortbildungsunterlagen

Die Fortbildungsunterlagen werden ausschließlich zur eigenen Verwendung und Nacharbeiten der Seminar-Inhalte zur Verfügung gestellt. Sämtliche Fortbildungsunterlagen unserer Veranstaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Nutzungsrechte werden nur durch ausdrückliche schriftliche Nutzungsrechtseinräumung übertragen. Die Teilnehmer sind nicht befugt, Lizenzmaterial, das zu Schulungs- und Informationszwecken ausgehändigt wird, zu kopieren. Lizenzmaterial sind Datenverarbeitungsprogramme und/oder lizenzierte Datenbestände (Datenbanken) in maschinenlesbarer Form einschließlich der zugehörigen Dokumentation.

Haftung

Soweit es sich nicht um wesentliche Pflichten aus dem Vertragsverhältnis handelt, haftet die BBK und seine Erfüllungsgehilfen nur für Schäden, die nachweislich auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung im Rahmen des Vertragsverhältnisses beruhen und noch als typische Schäden im Rahmen des Vorhersehbaren liegen.

Datenschutz

An dieser Stelle möchten wir Sie darüber informieren, wozu und wie wir mit den Daten über Ihre Person umgehen, die wir im Rahmen Ihrer Seminaranmeldung erheben.

Die Verarbeitung und Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten und der auf dem Anmeldeformular gemachten Angaben sind erforderlich für die Begründung und Durchführung des Vertrags über Ihre Fortbildungsteilnahme sowie zu deren Abrechnung (Art. 6 Abs. 1 Buchstabe b DSGVO). Verantwortlich für die Verarbeitung und Speicherung der Daten ist die Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH, Viskulenhof 7, 21335 Lüneburg. Zu diesem Zwecke übermitteln wir Ihre Daten auszugsweise auch an die Referenten und Referentinnen der Fortbildung sowie die IHK Flensburg. Sonstige Übermittlungen Ihrer Daten an Dritte im Inland oder Ausland finden nicht statt.

Ihre Anmeldedaten bewahren wir sechs Jahre, Rechnungsdaten entsprechend der gesetzlichen Vorgaben ordnungsgemäßer Buchhaltung zehn Jahre auf, bevor sie gelöscht werden.

Sie haben das Recht auf Auskunft über Ihre von uns gespeicherten Daten bzw. deren Übertragbarkeit sowie auf deren Berichtigung oder Löschung bzw. Einschränkung ihrer Verarbeitung.

Für Fragen oder Bitten zu unserem Umgang mit Ihren Daten steht Ihnen unser Datenschutzbeauftragter jederzeit gern zur Verfügung: Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH, Viskulenhof 7, 21335 Lüneburg, max.wefers@demeter-im-norden.de

Sollten Sie trotz des Dialogs mit uns der Meinung sein, die Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH gehe mit Ihren Daten nicht gesetzeskonform oder vereinbarungsgemäß um, haben Sie das Recht zur Beschwerde bei einer Datenschutz-Aufsichtsbehörde, zum Beispiel dem Unabhängigen Landeszentrum für Datenschutz, Holstenstr. 98, 24103 Kiel, www.datenschutzzentrum.de.

Sonstiges

Sollte eine der vorstehenden Regelungen unwirksam sein, betrifft dies die übrigen Regelungen nicht.

Soweit der Teilnehmer Vollkaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich rechtliches Sondervermögen ist, ist Gerichtsstand für alle Streitigkeiten der Sitz der BBK. Gleiches gilt, wenn der Teilnehmer im Inland keinen Gerichtsstand hat.