



Curriculum

Zertifikatslehrgang

Verpflegungsmanagerin/DGE

Verpflegungsmanager/DGE

Inhalt

1 Ziel des Lehrgangs	3
2 Zielgruppen	3
3 Literatur / Unterrichtsmaterial.....	4
4 Module.....	4
4.1 Modul 1: Arbeitsmethodik – Kommunikation.....	5
4.2 Modul 2: Arbeitsmethodik – Selbstmanagement.....	7
4.3 Modul 3: Betriebsführung in der GV.....	9
4.4 Modul 4: Personalführung.....	10
4.5 Modul 5: Qualitätsmanagement und -sicherung in der GV	12
4.6 Modul 6: Recht in der GV.....	14
4.7 Modul 7: Projektmanagement in der GV	15

D
D
G
G
E
E

1 Ziel des Lehrgangs

Der Lehrgang richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die ihre Kompetenzen für eine Führungsposition im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV) erweitern möchten. Der Schwerpunkt der sieben Module liegt in den Bereichen Kommunikation, Selbstmanagement, Personalführung, Betriebs- und Projektmanagement, Qualitätssicherung und rechtlichen Aspekten. Ziel ist es, die Teilnehmer*innen für die gestiegenen Anforderungen an eine Leitungsfunktion im Bereich der GV zu qualifizieren.

Bei Interesse an ausgewählten Themengebieten können auch einzelne Module belegt werden. In diesem Fall erfolgt keine Prüfung.

2 Zielgruppen

- ▶ Diätassistent*innen
- ▶ Köche*innen mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung
- ▶ Diätetisch geschulte Köche*innen/DGE, Diätköche*innen/IHK
- ▶ Küchenmeister*innen
- ▶ Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- ▶ Hauswirtschaftliche Betriebsleiter*innen
- ▶ Oecotropholog*innen, Ernährungswissenschaftler*innen und Absolvent*innen fachverwandter Studiengänge (Diplom, Bachelor oder Master)

*Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer*innen anknüpfen.*

3 Literatur / Unterrichtsmaterial

Während des Lehrgangs erhalten die Teilnehmer*innen umfangreiche Unterlagen, die das individuelle Lernen unterstützen. Zu jedem Modul gibt es eine Literaturliste. Es werden Ansichtsexemplare zu empfehlenswerten Büchern präsentiert.

Für den Unterricht werden außerdem benötigt:

- ▶ Taschenrechner
- ▶ Falls vorhanden: persönliches Arbeitszeugnis
- ▶ Falls vorhanden: Infobroschüre, Verpflegungskatalog und Speiseplan des Betriebs

4 Module

Inhaltlich gliedert sich der Lehrgang in sieben Module mit einer Dauer von jeweils einer Woche. Die Module können – einschließlich der Zeiten für Nachprüfungen – in einem Jahr oder in einem maximalen Zeitraum von drei Jahren absolviert werden. Bei den Modulen handelt es sich um abgeschlossene Einheiten. Folglich kann jederzeit mit dem Lehrgang begonnen werden. Empfehlenswert ist es, mit Modul 1 zu starten und den Lehrgang innerhalb eines Jahres zu absolvieren. Gleichzeitig kann jedes Modul auch einzeln als Fortbildung besucht werden, ausgenommen der Prüfung im Modul 7.

Der Unterrichtsumfang von Modul 1 bis 6 beträgt 38 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten. Modul 7 umfasst 32 UE.

Die Verleihung des Titels „Verpflegungsmanagerin/DGE“ bzw. „Verpflegungsmanager/DGE“ erfolgt, wenn alle Module besucht und die Abschlussprüfung erfolgreich absolviert wurden. Die Gültigkeit des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft. Innerhalb von drei Jahren sind mindestens 50 Fortbildungspunkte nachzuweisen. Nähere Informationen sind der „Qualitätssicherungs-Richtlinie für DGE-Zertifikate“ sowie der Punktetabelle zu entnehmen.

Die im Folgenden aufgeführten inhaltlichen Schwerpunkte der einzelnen Module stellen einen orientierenden Rahmen dar und werden gegebenenfalls aktuellen Entwicklungen oder Erfordernissen angepasst.

4.1 Modul 1: Arbeitsmethodik – Kommunikation

Zielsetzungen	Die Teilnehmer*innen kennen die Grundlagen der Kommunikation und wissen sie in betriebsspezifischen Gesprächssituationen, z. B. Beschwerdemanagement und Argumentationstraining umzusetzen. Die Teilnehmer*innen reflektieren persönliche Stärken und Schwächen in der Kommunikation mit ihrem beruflichen Umfeld.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit, praktische Übungen u. a. mit Ton- und Videoaufzeichnungen

Lehrplan	
Thema	UE
Vorstellung der Teilnehmer*innen; Regularien, Einführung	4
Grundlagen der Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen der Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> • Definition Kommunikationsmodelle • Ziele und Zwecke der Kommunikation • Sprechen, Zuhören, Verständigen • sprachliche und nichtsprachliche Kommunikation • aktives Zuhören und partnerorientierte Gesprächsführung • Informationen gewinnen (Meta-Modell) ▶ Soziologische Aspekte von Gruppe und Rolle <ul style="list-style-type: none"> • Bezüge zur eigenen Situation • Arten von Gruppen • Verhaltenssteuerung durch Normen • Position und Rolle • Rollenerwartungen und Rollenkonflikte ▶ Kommunikation am Arbeitsplatz, Führung <ul style="list-style-type: none"> • Soziogramm • Ressourcen und „Energiefresser“ am Arbeitsplatz 	20

Lehrplan

Thema	UE
<ul style="list-style-type: none"> • Führungsstile • Mitarbeitergespräche, (Dienst-)Besprechungen, Auftragserteilung • Kooperative Konfliktregelung, Konfliktkommunikation • Arbeiten im Team • Feedback 	
<p>Kommunikationsübungen und Auswertung der Kommunikationsübungen</p> <p>▶ Typische Gespräche des Berufsalltags werden im Rollenspiel aufgezeichnet. Die Analyse der Gespräche erfolgt auf der Grundlage des Gelernten der Lehrgangswochen.</p>	4
<p>Geschlechtsspezifische Kommunikation</p> <p>▶ Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Männersprache und Frauensprache im Kontext der Sozialisation in der Gesellschaft</p> <p>▶ Verständnis und Missverständnisse im Berufsalltag</p>	2
<p>Argumentationstraining</p> <p>▶ Theoretische Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sieben Phasen zur Gesprächsvorbereitung • 5-Satz-Technik • Fried-Dialektik • unfaire Taktiken <p>▶ Rollenspiel und Videoanalyse</p>	4
<p>Beschwerdemanagement</p> <p>▶ Ziele, Chancen und Instrumente des Beschwerdemanagements</p> <p>▶ Theoretische Grundlagen eines Beschwerdegesprächs</p> <p>▶ Rollenspiel und Videoanalyse</p>	4
Gesamt	38

4.2 Modul 2: Arbeitsmethodik – Selbstmanagement

Zielsetzungen	Die Teilnehmer*innen sind in der Lage, sich selbst und ihr Arbeitsgebiet überzeugend zu präsentieren. Sie beherrschen die Methoden des Zeitmanagements und sind in der Lage, sich selbst und ihre Mitarbeiter*innen zu motivieren. Sie erkennen Mobbing und gehen aktiv dagegen vor.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit, praktische Übungen

Lehrplan	
Thema	UE
Berufs- und Handlungsfeldanalyse <ul style="list-style-type: none"> ▶ Klärung der eigenen Position im Verpflegungsbereich und im Betrieb ▶ Analyse von Handlungsspielräumen und Grenzen im persönlichen beruflichen Umfeld ▶ Erkennen von Führungskompetenzen und -schwächen 	7
Problemlösung durch kollegiale Beratung <ul style="list-style-type: none"> ▶ Definition und Anwendung mit Fallbeispielen ▶ Die Ressource „Kollegen“ und „Kolleginnen“ 	3
Selbstpräsentation <ul style="list-style-type: none"> ▶ Definition und Anwendung einer seriösen „Selbstpräsentation“ ▶ hemmende / fördernde Faktoren für seriöses Auftreten ▶ aktuelle Aspekte zu Rahmenbedingungen, Äußerem, Kinesik und Rhetorik 	4
Zeitmanagement <ul style="list-style-type: none"> ▶ Persönlichkeitsstrukturanalyse nach MacLean/Schirm ▶ Pareto-Prinzip ▶ Eisenhower Prinzip ▶ Alpen-Methode ▶ ABC-Regel 	12

Lehrplan

Thema	UE
<p>Mobbing am Arbeitsplatz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Definition von Mobbing, Abgrenzung zum Nicht-Mobbing, Grauzonen der Differenzierung ▶ Mobbing-Phasen ▶ Präventionsmaßnahmen ▶ Maßnahmen und Umgang mit Mobbingopfern aus Sicht der Führungskraft, Maßnahmen und Umgang mit Mobbing aus Sicht des Betroffenen 	4
<p>Moderationstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Begriffsbestimmung (Mäßigung, Gleichmut, Moderator) ▶ Grundprinzip der Moderation ▶ Abfragetechniken ▶ Visualisieren (Medien) ▶ Ablauf einer Moderation – Moderationszyklus ▶ Erfolgsfaktoren einer Besprechung 	4
<p>Fremd- und Selbstmotivation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aspekte der intrinsischen und extrinsischen Motivation ▶ materielle und immaterielle Motivation ▶ dem „Burn out“-Syndrom entgegen wirken 	4
Gesamt	38

4.3 Modul 3: Betriebsführung in der GV

Zielsetzungen	Die Teilnehmer*innen setzen die Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre in der Praxis ein. Sie wenden Buchführung, Kostenrechnung, Kostenmanagement sowie Fragestellungen zu Einkauf, Lagerung und Inventur entsprechend der speziellen Anforderungen in der GV an.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit

Lehrplan	
Thema	UE
Betriebswirtschaftslehre <ul style="list-style-type: none"> ▶ Betriebliches Rechnungswesen ▶ Buchführung ▶ Kosten- und Leistungsrechnung ▶ Kostenmanagement ▶ Anlagenwirtschaft 	20
Großküchenverwaltung <ul style="list-style-type: none"> ▶ Materialwirtschaft ▶ Einkauf ▶ Lagerhaltung ▶ Inventur 	8
Selbstmarketing Speiseplan und Flyer <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen der Gestaltung ▶ Theoretische Aspekte des Layouts ▶ Beurteilungskriterien von Speiseplan und Flyern 	4
Personalbedarfsberechnung <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennzahlen – Standortbestimmung ▶ Berechnung des Personalbedarfs 	6
Gesamt	38

4.4 Modul 4: Personalführung

Zielsetzungen	Die Teilnehmer*innen verfassen Stellenbeschreibungen, führen Bewerbungsgespräche und beurteilen Arbeitsleistungen.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit, praktische Übungen (Rollenspiele) mit Videoaufzeichnungen

Lehrplan	
Thema	UE
<p>Planung und Durchführung einer Mitarbeiter*innenbesprechung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Planung von Zielen und Inhalten einer Mitarbeiter*innenbesprechung an einem Beispiel aus dem beruflichen Alltag unter Berücksichtigung erlernter Kommunikationstechniken ▶ Rollenspiele und Videoanalyse 	6
<p>Stellen-/Arbeitsplatzbeschreibung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ allgemeine und berufsspezifische Stellenbeschreibungen, inhaltliche Aspekte ▶ die Stellenbeschreibung als Baustein der Aufbauorganisation im Verpflegungsbereich 	6
<p>Einstellungsgespräche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Phasen des Einstellungsgesprächs und deren Inhalte und Zielsetzungen ▶ Fragetechniken ▶ Rollenspiele und Videoanalyse 	8
<p>Planung und Durchführung von Kritikgesprächen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ die 4-B-Methode zur Durchführung von Kritikgesprächen ▶ Rollenspiele 	6
<p>Einführung neuer Mitarbeiter*innen im Betrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ effektive Methoden zur Einarbeitung von neuen Mitarbeiter*innen 	2

Lehrplan	
Thema	UE
Betriebsvereinbarung zum sozialen Umgang im Betrieb <ul style="list-style-type: none"> ▶ Faktoren zur Förderung eines positiven Betriebsklimas, Verhaltenskodex ▶ Unerwünschte Verhaltensweisen und Sanktionen 	2
Leistungsbeurteilung – Zeugnisse <ul style="list-style-type: none"> ▶ Arbeitsbescheinigung, einfaches Arbeitszeugnis, qualifiziertes Arbeitszeugnis <ul style="list-style-type: none"> • 5-Satz-Technik • Grundsätze zur inhaltlichen Gestaltung • Formalien, Formulierungen und unzulässige Inhalte ▶ Zwischenzeugnis ▶ Ausbildungszeugnis 	6
Betriebswirtschaftslehre <ul style="list-style-type: none"> ▶ Übungen und Klärung offener Fragen 	2
Gesamt	38

4.5 Modul 5: Qualitätsmanagement und -sicherung in der GV

Zielsetzungen	Die Teilnehmer*innen kennen grundsätzliche Bereiche der Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung, die DGE-Qualitätsstandards sowie deren Anwendung bei der Speisenplangestaltung. Die Teilnehmer*innen kennen die wichtigsten Funktionen der Nährstoffe und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit

Lehrplan	
Thema	UE
Qualitätssicherung in der GV <ul style="list-style-type: none"> ▶ Qualität: Begriffsbestimmungen ▶ Dimensionen von Qualität ▶ Anforderungen an die Verpflegungsqualität ▶ Instrumente der Qualitätssicherung und -kontrolle ▶ Darstellung der Verpflegungsqualität durch Gütesiegel/Gütezeichen 	4
Ernährungsphysiologie in der GV <ul style="list-style-type: none"> ▶ Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr ▶ Lebensmittelbezogene Empfehlungen ▶ DGE-Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung ▶ Erstellung und Überprüfung von Speisenplänen auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards 	14
Arbeitsablaufplanung <ul style="list-style-type: none"> ▶ von der Rezeptur über die Menüplanung zum Personal- und Geräteeinsatz in der Großküche 	6
Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedeutung von Qualität und Qualitätsmanagement ▶ Qualitätsbegriffe; Begriffsabgrenzungen ▶ Operationalisierung und Messung von Dienstleistungsqualität ▶ Qualität und wirtschaftlicher Erfolg 	8

Lehrplan	
Thema	UE
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aktionsfelder des Qualitätsmanagements ▶ Zertifizierung 	
<p>Leistungskatalog Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inhalte des Leitfadens Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP) und praktische Erfahrungen bei der Umsetzung ▶ Der Verpflegungskatalog als Steuerungselement in der GV: Struktur, Inhalte, Datenpflege 	6
Gesamt	38

D D G G E E

4.6 Modul 6: Recht in der GV

Zielsetzungen	Die Teilnehmer*innen kennen die allgemeinen gesetzlichen Aspekte eines Betriebes wie Arbeitnehmerschutz- oder Betriebsverfassungsgesetz. Sie können arbeitsrechtliche Fragestellungen und maßgebliche Aspekte zum LFGB beurteilen und kennen die Inhalte und Maßnahmen des IfSG.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit

Lehrplan	
Thema	UE
Bürgerliches Recht und Arbeitsrecht <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aufbau des Rechtssystems und Grundlagen des Bürgerlichen Gesetzbuchs (BGB) ▶ Aspekte des Arbeitsrechts: Tarifvertrag, Beendigung des Arbeitsverhältnisses, Kündigungsschutz, Aufhebungsvertrag 	8
Gesetzliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> ▶ Arbeitnehmerschutzgesetz ▶ Betriebsverfassungsgesetz ▶ Unfallverhütungsvorschriften, Gefährdungsbeurteilung ▶ Arbeitsgerichtliche Verfahren 	12
Infektionsschutzgesetz (IfSG) <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen Mikroorganismen ▶ §§ 42 und 43 in der praktischen Umsetzung 	4
LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allgemeines Lebensmittelrecht ▶ Grundlagen LFGB ▶ Maßnahmen der guten Hygienepraxis ▶ Informations- und Kennzeichnungspflichten ▶ HACCP-Konzept 	14
Gesamt	38

4.7 Modul 7: Projektmanagement in der GV

Zielsetzungen	Die Teilnehmer*innen beherrschen die Grundlagen des Projektmanagements. Sie sind in der Lage, Projekte in ihrem Arbeitsbereich zu initiieren, durchzuführen und zu evaluieren.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit

Lehrplan	
Thema	UE
<p>Abschlussklausur</p> <p>Die zweistündige Klausur beinhaltet Themen der Module 3 bis 6. (Nachbesprechung der Klausur)</p>	4
<p>Marketing in der GV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dienstleistungsmarketing ▶ Konzepte und Strategien ▶ Marktforschung ▶ Unternehmensziele ▶ Instrumente der Angebots- und Leistungs politik 	6
<p>Kontinuierliche Fortbildung zur Aufrechterhaltung des DGE-Zertifikats</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nutzungsbedingungen ▶ Gültigkeit ▶ Fortbildungskategorien ▶ Datenbank lebenslanges Lernen zur Dokumentation von Fortbildungsbescheinigungen 	4
<p>Projektmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zusammenarbeit und Kommunikation im Projektteam ▶ Teamdynamische Prozesse ▶ Projektleitung und Steuerung, Rollen im Team 	18

Lehrplan	
Thema	UE
▶ Projektplanung: Ziele, Projektstruktur- und Ablaufplan, Arbeitsplan, Meilensteine, Kapazitäts- und Finanzplan	
Verleihung des Zertifikats und Verabschiedung	
Gesamt	32

Stand: März 2022
 Änderungen vorbehalten

DGGE