



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Curriculum

Zertifikatslehrgang
Verpflegungsmanagerin/DGE
Verpflegungsmanager/DGE

Februar 2017

Inhalt

1 Ziel des Lehrgangs	3
2 Zielgruppen	3
3 Literatur / Unterrichtsmaterial.....	3
4 Module.....	4
4.1 Modul 1: Arbeitsmethodik – Kommunikation.....	5
4.2 Modul 2: Arbeitsmethodik – Selbstmanagement.....	8
4.3 Modul 3: Betriebsführung in der GV.....	10
4.4 Modul 4: Personalführung.....	11
4.5 Modul 5: Qualitätsmanagement und -sicherung in der GV	13
4.6 Modul 6: Recht in der GV.....	16
4.7 Modul 7: Projektmanagement in der GV	18
5 Prüfungsordnung	20
6 Anhang	21
6.1 Zulassungsvoraussetzungen und Anmeldung	21
6.2 Preise und Zahlungsbedingungen	22
6.3 Rücktritt und Kündigung.....	22
6.4 Absage von Lehrveranstaltungen	22
6.5 Wechsel von Dozenten	22
6.6 Haftung	23

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 Selbstmanagement, Betriebs- und Projektmanagement. Ziel ist es, die Teilnehmer 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

- ▶ Diätassistenten
- ▶ Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung
- ▶ Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK)
- ▶ Küchenmeister
- ▶ Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindesten 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- ▶ Hauswirtschaftliche Betriebsleiter
- ▶ Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Bachelor oder Master of Science Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft

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

3 Literatur / Unterrichtsmaterial

Während des Lehrgangs erhält jeder Teilnehmer umfangreiche Unterlagen, die das individuelle Lernen unterstützen. Für einige Fächer wird die Anschaffung bestimmter Bücher empfohlen, da im Unterricht auf diese verwiesen wird. Die entsprechenden Literaturquellen werden den Lehrgangsteilnehmern zur Verfügung gestellt, Ansichtsexemplare der Literatur stehen in der Regel bereit. Die „D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ erhält jeder Teilnehmer im Modul 5.

Für den Unterricht werden außerdem benötigt:

- ▶ Taschenrechner
- ▶ Schreibmaterial
- ▶ Falls vorhanden: persönliches Arbeitszeugnis
- ▶ Falls vorhanden: Infobroschüre, Verpflegungskatalog und Speisenplan 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 Zeitraum von maximal zwei Jahren absolviert werden. Bei den Modulen handelt es sich um abgeschlossene Einheiten. Folglich kann jederzeit mit dem Lehrgang begonnen werden.

Gleichzeitig kann jedes Modul auch einzeln als Fortbildung besucht werden, außer des Moduls 7, da es auf erworbene Kenntnisse aus den Modulen 1 bis 6 bzw. insbesondere 3 bis 6 der Teilnehmer aufbaut.

Der Unterrichtsumfang für Modul 1 bis 6 beträgt **40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten (UE)**, für Modul 7 beträgt er 32 UE.

Die Verleihung des Titels „Verpflegungsmanagerin/DGE“ bzw. „Verpflegungsmanager/DGE“ erfolgt, wenn alle Module besucht und die Abschlussprüfung sowie die Projektarbeit erfolgreich absolviert wurden.

Die Gültigkeit des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft. Innerhalb von drei Jahren sind 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 sind gegebenenfalls den aktuellen Entwicklungen bzw. Erfordernissen anzupassen.

4.1 Modul 1: Arbeitsmethodik – Kommunikation

Zielsetzungen	Die Teilnehmer kennen die Grundlagen der Kommunikation und wissen sie in betriebspezifischen Gesprächssituationen, z. B. Beschwerdemanagement und Argumentationstraining umzusetzen. Die Teilnehmer erfahren 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; Regularien, Einführung	4
<p>Grundlagen der Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen der Kommunikation; mit praktischen Übungen <ul style="list-style-type: none"> • Definition Kommunikationsmodelle • Ziele und Zwecke der Kommunikation • Sprechen, Zuhören, Verständigung • sprachliche und nichtsprachliche Kommunikation • aktives Zuhören und partnerorientierte Gesprächsführung • Informationen gewinnen (Meta-Modell) ▶ soziologische Aspekte von Gruppe und Rolle; mit praktischen Übungen <ul style="list-style-type: none"> • Bezüge zur eigenen Situation • Arten von Gruppen • Sozialisation • Verhaltenssteuerung durch Normen • Position und Rolle • Rollenerwartungen und Rollenkonflikte 	22

Lehrplan

Thema

UE

- ▶ Kommunikation am Arbeitsplatz, Führung; mit praktischen Übungen
 - Soziogramm
 - Ressourcen und „Energiefresser“ am Arbeitsplatz
 - Führungsstile
 - Mitarbeitergespräche, (Dienst-)Besprechungen, Auftragserteilung
 - Konflikt und Kooperation
 - Arbeiten im Team
 - Feedback

Kommunikationsübungen und Auswertung der Kommunikationsübungen

6

- ▶ Typische Gespräche des Berufsalltags werden im Rollenspiel aufgezeichnet. Die Analyse der Gespräche erfolgt auf der Grundlage des Gelernten der Lehrgangswochen.

Geschlechtsspezifische Kommunikation

2

- ▶ Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Männersprache und Frauensprache im Kontext der Sozialisation in der Gesellschaft
- ▶ Verständnis und Missverständnisse im Arbeitsalltag

Argumentationstraining

4

- ▶ theoretische Grundlagen
 - Sieben Phasen zur Gesprächsvorbereitung
 - 5-Satz-Technik
 - Fried-Dialektik
 - unfaire Taktiken
- ▶ Rollenspiel und Videoanalyse

Lehrplan

Thema	UE
Beschwerdemanagement <ul style="list-style-type: none">▶ Ziele, Chancen und Instrumente des Beschwerdemanagements▶ theoretische Grundlagen eines Beschwerdegesprächs▶ Rollenspiel und Videoanalyse	2
Gesamt	40

DGGE

4.2 Modul 2: Arbeitsmethodik – Selbstmanagement

Zielsetzungen	Die Teilnehmer sind in der Lage, sich selbst und ihr Arbeitsgebiet effektiv und ansprechend zu präsentieren. Sie beherrschen die Methoden des Zeitmanagements und sind in der Lage, sich selbst und ihre Mitarbeiter zu motivieren.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit, praktische Übungen

Lehrplan	
Thema	UE
<p>Berufs- und Handlungsfeldanalyse</p> <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 	8
<p>Problemlösung durch kollegiale Beratung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Definition und Anwendung mit Fallbeispielen ▶ Die Ressource „Kollegen“ 	6
<p>Selbstpräsentation</p> <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
<p>Zeitmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Persönlichkeitsstrukturanalyse nach MacLean/Schirm ▶ Pareto-Prinzip ▶ Eisenhower Prinzip ▶ die Alpen-Methode ▶ ABC-Regel 	12

Lehrplan

Thema	UE
Selbstmarketing <ul style="list-style-type: none"> ▶ Speisenplangestaltung (Layout) ▶ Infolyer des Verpflegungsbereichs ▶ Internetauftritt des Verpflegungsbereichs ▶ theoretische Aspekte des Layouts und praktische Umsetzung 	4
Moderationstechniken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Begriffsbestimmung (Mäßigung, Gleichmut, der Moderator) ▶ Grundprinzip der Moderation ▶ Abfragetechniken ▶ Visualisieren (Medien) ▶ Ablauf einer Moderation – Moderationszyklus 	2
Fremd- und Selbstmotivation <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aspekte der intrinsischen und extrinsischen Motivation ▶ materielle und immaterielle Motivationsmittel ▶ dem „Burn out“-Syndrom entgegen wirken 	4
Gesamt	40

4.3 Modul 3: Betriebsführung in der GV

Zielsetzungen	Die Teilnehmer können die Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre in der Praxis einsetzen. Sie sind in der Lage, Buchführung, Kostenrechnung, Kostenmanagement sowie Fragestellungen zu Einkauf, Lagerung und Inventur entsprechend der speziellen Anforderungen in der GV anzuwenden und umzusetzen.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit

Lehrplan	
Thema	UE
Betriebswirtschaftslehre <ul style="list-style-type: none"> ▶ Buchführung ▶ Kostenrechnung ▶ Kostenmanagement 	20
Großküchenverwaltung <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einkauf ▶ Lager ▶ Inventur 	8
Verpflegungssysteme im Vergleich – Standortbestimmung Aspekte zur Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Ernährungsphysiologie <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cook & Serve ▶ Cook & Chill ▶ Cook & Freeze 	1
Warenwirtschaftssysteme <ul style="list-style-type: none"> ▶ Anwendungsbereiche der Warenwirtschaftssysteme: Rezepte, Menüplanung, Einkauf, Inventur, Rechnungswesen ▶ Schnittstellen und Synergien 	5
Personalbedarfsberechnung <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennzahlen – Standortbestimmung ▶ Berechnung des Personalbedarfs 	6
Gesamt	40

4.4 Modul 4: Personalführung

Zielsetzungen	Die Teilnehmer werden in die Lage versetzt, Bewerbungsgespräche zu führen, Stellenbeschreibungen zu verfassen und Arbeitsleistungen in Form verschiedener Zeugnisse zu beurteilen.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit, praktische Übungen (Rollenspiele) mit Videoaufzeichnungen

Lehrplan	
Thema	UE
<p>Planung und Durchführung einer Mitarbeiterbesprechung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Planung von Zielen und Inhalten einer Mitarbeiterbesprechung 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 im Betrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ effektive Methoden zur optimalen Einarbeitung von neuen Mitarbeitern 	2

Lehrplan	
Thema	UE
<p>Betriebsklima / Betriebsvereinbarungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Faktoren zur Förderung eines positiven Betriebsklimas, Verhaltenskodex ▶ Unerwünschte Verhaltensweisen und Sanktionen 	2
<p>Leistungsbeurteilung – Zeugnisse</p> <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
<p>Mobbing am Arbeitsplatz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Definition von Mobbing, Abgrenzung zum Nicht-Mobbing, Grauzonen der Differenzierung ▶ Umgang mit Mobbingopfern aus Sicht der Führungskraft ▶ Umgang mit Mobbing aus Sicht des Betroffenen 	4
Gesamt	40

4.5 Modul 5: Qualitätsmanagement und -sicherung in der GV

Zielsetzungen	Die Teilnehmer kennen grundsätzliche Bereiche der Qualitätssicherung in der GV, z. B. EDV, Verpflegungskatalog, D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Speisenplangestaltung.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit

Lehrplan	
Thema	UE
Institutionen und Verbände <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ziele und Dienstleistungen der verschiedenen Institutionen und Verbände im Ernährungs- und Verpflegungsbereich 	1
Arbeitsablaufplanung <ul style="list-style-type: none"> ▶ von der Rezeptur über die Menüplanung zum Personal- und Geräteinsatz in der Großküche 	6
Ernährungsphysiologie und Ernährungsempfehlungen in der GV <ul style="list-style-type: none"> ▶ ausgewählte Aspekte der D-A-CH-Referenzwerte zur Nährstoffzufuhr in der GV ▶ 5 am Tag ▶ 10 Regeln der DGE 	9
Einsatz der EDV in der GV <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einsatzmöglichkeiten und Grenzen von DGExpert in der Gemeinschaftsverpflegung: Klientenverwaltung, Verzehr, Rezepturen, Speisenpläne, Ernährungsprotokoll 	3
Rationelle Diätetik und Verpflegungskatalog <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Rationalisierungsschemas in der Praxis: Inhalte und praktische Erfahrungen mit der Umsetzung ▶ Der Verpflegungskatalog als Steuerungselement in der GV: Struktur, Inhalte, Datenpflege 	5

Lehrplan

Thema	UE
<p>Qualitätssicherung in der GV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Qualität: Begriffsbestimmungen ▶ Gütezeichen ▶ Schnittstellen ▶ Dimensionen von Qualität ▶ Elemente guter Herstellungspraxis ▶ Kriterien: Punktesystem 	4
<p>Speisenplangestaltung – inhaltlich</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Menükunde und Regeln zu korrekten Schreibweisen 	4
<p>Qualitätsmanagement</p> <p>1. Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedeutung von Qualität und Qualitätsmanagement ▶ Qualitätsbegriffe; Begriffsabgrenzungen ▶ Operationalisierung und Messung von Dienstleistungsqualität ▶ Qualität und wirtschaftlicher Erfolg ▶ Ansatzpunkte zur Qualitätssteuerung (Qualitätsmanagement) <p>2. Qualitätsmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Begriffsabgrenzungen ▶ Elemente und Teilbereiche eines Qualitätsmanagements ▶ pragmatische Ansatzpunkte einer QM-Einführung <p>3. Konzepte und Systemansätze des Qualitätsmanagements</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Qualitätsmanagementsysteme nach DIN EN ISO 9000 ff. ▶ Quality Awards ▶ TQM-Ansätze 	8

Lehrplan

Thema	UE
4. Instrumente des Qualitätsmanagements <ul style="list-style-type: none">▶ Planungsinstrumente▶ Kontrollinstrumente 5. Implementierung und Pflege eines QM-Systems	
Gesamt	40

DGGE

4.6 Modul 6: Recht in der GV

Zielsetzungen	Die Teilnehmer kennen die allgemeinen gesetzlichen Aspekte eines Betriebes wie Arbeitnehmerschutzgesetze oder Arbeitsstättenverordnung. Außerdem können sie zu arbeitsrechtlichen Fragestellungen und maßgeblichen Aspekten zum LFGB sowie LMHV Stellung beziehen.
Methodik	Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit

Lehrplan	
Thema	UE
Bürgerliches Recht und Arbeitsrecht <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aufbau des Rechtssystems und Grundlagen des BGB ▶ Aspekte des Arbeitsrechts: Tarifvertrag, Beendigung des Arbeitsverhältnisses, Kündigungsschutz, Aufhebungsvertrag, Betriebsrat 	8
Gesetzliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> ▶ Arbeitnehmerschutzgesetz ▶ Arbeitsstättenverordnung ▶ Betriebsverfassungsgesetz ▶ Unfallverhütungsvorschriften / Brandschutz 	12
Gentechnik in der GV <ul style="list-style-type: none"> ▶ Züchtung, Ziele, Anwendungsbereiche, Nutzen und Risiken, Kennzeichnung 	2
LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung) <ul style="list-style-type: none"> ▶ Geltungsbereiche, ausgewählte Inhalte und deren praktische Umsetzung 	1
Infektionsschutzgesetz <ul style="list-style-type: none"> ▶ §§ 42 und 43 in der praktischen Umsetzung 	1

Lehrplan

Thema	UE
LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) <ul style="list-style-type: none">▶ Begriffsbestimmungen<ul style="list-style-type: none">• Gesetzesverordnungen• Lebensmittel/Zusatzstoffe• Recht▶ Aufbau der Gesetzestexte▶ Richtlinien und Regelungen▶ Pflichten▶ Inhalte	16
Gesamt	40

DGGE

4.7 Modul 7: Projektmanagement in der GV

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

Lehrplan	
Thema	UE
Abschlussklausur <ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Klausur beinhaltet die Themen Qualitätsmanagement, LFGB, Betriebswirtschaftslehre, Großküchenverwaltung, Ernährungsphysiologie, Personalbedarfsberechnung, Unfallverhütung, Brandschutz 	2
Kontinuierliche Fortbildung zur Aufrechterhaltung des DGE-Zertifikats	2
Einführung in die Erstellung einer Projektarbeit <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inhaltliche Aspekte und Formalien zur Erstellung der Projektarbeit 	4
Marketing in der GV <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dienstleistungsmarketing ▶ Konzepte und Strategien ▶ Marktforschung ▶ Unternehmensziele ▶ Instrumente der Angebots- und Leistungs politik 	6

Lehrplan

Thema	UE
Projektmanagement <ul style="list-style-type: none">▶ Ziele▶ Organisation▶ Planung▶ Durchführung▶ Controlling	18
Gesamt	32

DGGE

5 Prüfungsordnung

§ 1 Ziel der Prüfung

Durch die Prüfung zur "Verpflegungsmanagerin/DGE" bzw. zum „Verpflegungsmanager/DGE“ weist der Prüfungsteilnehmer nach, dass er besondere Kenntnisse zur verantwortungsvollen Führung einer Einrichtung in der Gemeinschaftsverpflegung besitzt.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zur schriftlichen Prüfung (Klausur) ist der Besuch der Module 1 bis 6. Die Erstellung der Projektarbeit erfordert zusätzlich den Besuch des Moduls 7.

Fehlzeiten dürfen einen Anteil von insgesamt 10 % (entspricht 28 UE für den gesamten Lehrgang) nicht überschreiten. Pro Modul dürfen max. 20 % versäumt werden. Diese Fehlzeiten werden auf der Teilnahmebescheinigung aufgeführt. Darüberhinausgehende Fehlzeiten müssen nachgeholt werden.

§ 3 Prüfungen

Nach Besuch der Module 1 bis 6 wird zu Beginn des Moduls 7 eine Klausur geschrieben. Die Klausur beinhaltet die Themen Qualitätsmanagement, LFGB, Betriebswirtschaftslehre, Großküchenverwaltung, Ernährungsphysiologie, Personalbedarfsberechnung, Unfallverhütung und Brandschutz. Sie beinhaltet „Multiple Choice“-Fragen und Rechenaufgaben. Die Anzahl der Fragen steht in Relation zum jeweiligen Unterrichtsumfang (Anzahl der Unterrichtseinheiten). Die Klausur gilt als „bestanden“, wenn mindestens 60 % der maximalen Punktzahl erreicht werden. Die Klausur kann einmal wiederholt werden.

Nach Besuch der Module 1 bis 7 wird innerhalb von vier Monaten nach Lehrgangsende eine praxisorientierte Projektarbeit erstellt. Dabei kann es sich auch um ein fiktives Projekt handeln. Die Projektarbeit ist „bestanden“, wenn mehr als 50 % der möglichen Punkte erreicht werden. Bei Nichtbestehen kann die Projektarbeit einmal wiederholt werden.

§ 4 Prüfungskommission

Die Prüfungskommission wird von der DGE bestellt. Sie setzt sich aus Wissenschaftlern und Praktikern zusammen.

6 Anhang

6.1 Zulassungsvoraussetzungen und Anmeldung

Folgende Voraussetzungen müssen für die Zulassung erfüllt sein:

- ▶ Diätassistent
- ▶ Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung
- ▶ Diätetisch geschulte Köch/DGE, Diätköche/IHK
- ▶ Küchenmeister
- ▶ Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindesten 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- ▶ Hauswirtschaftliche Betriebsleiter
- ▶ Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Bachelor oder Master of Science Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft

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

Die Anmeldung sollte mindestens acht Wochen vor Beginn des jeweiligen Moduls erfolgen. Sie ist schriftlich vorzunehmen. Nachweise über die Berufsausbildung bzw. den Studienabschluss sowie ein tabellarischer Lebenslauf sind der Anmeldung beizufügen.

Mit der Anmeldung erkennt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen an. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Bildungsurlaub: Anerkannt nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer: Baden-Württemberg, Berlin, Brandenburg, Bremen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland.

6.2 Preise und Zahlungsbedingungen

Preis für Modul 1 – 6:	Nicht-Mitglieder	480,00 €
	DGE-Mitglieder	456,00 €

Bei Buchung des gesamten Lehrgangs: 2.520,00 €

Prüfungsgebühr: 150,00 €

Die Gebühren sind spätestens bis zu dem in der Rechnung genannten Termin zu zahlen.

Die vollständige Rechnungsnummer ist anzugeben, da sonst keine Verbuchung vorgenommen werden kann. Die Angabe der Rechnungsanschrift – privat oder Arbeitgeber – ist verbindlich.

Die Prüfungsgebühr wird gesondert in Rechnung gestellt.

6.3 Rücktritt und Kündigung

Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 € pro gebuchtem Modul fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dieses Risiko kann über eine Reise-Rücktrittskosten-Versicherung abgesichert werden. Bei Buchung einzelner Module ist in diesem Zeitraum die Nennung eines den Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.

Sollte die DGE ein Modul absagen müssen, so besteht Anspruch auf volle Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Weitere Informationen stehen auf den DGE-Internetseiten und im DGE-Fortbildungsprogramm zur Verfügung.

6.4 Absage von Lehrveranstaltungen

Die DGE hat das Recht, bei ungenügender Beteiligung Lehrgänge abzusagen und ist dann verpflichtet, bereits bezahlte Gebühren zu erstatten. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

6.5 Wechsel von Dozenten

Ein Wechsel der Dozenten oder Verschiebungen im Ablaufplan berechtigen den Teilnehmer weder zum Rücktritt vom Vertrag noch zur Minderung der Gebühr.

6.6 Haftung

Die DGE übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden.

DGE