

Der Veranstalter



Verband Katholischer Internate und Tagesinternate (V.K.I.T.) e.V.

Der V.K.I.T. ist der verbandliche Zusammenschluss von über 40 katholischen Internaten und Tagesinternaten in Deutschland, Österreich und der Schweiz, in denen etwa 3.500 Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene betreut werden. Durch eine eigene Internatsberatungsstelle berät der V.K.I.T. Eltern und Jugendliche bei der Auswahl eines geeigneten Internates. Im deutschsprachigen Raum ist der V.K.I.T. der größte Internateverband.

Der V.K.I.T. will ein Forum für Leitungen, Träger und Mitarbeiter katholischer Internate und Tagesinternate sein. Er unterstützt seine Mitgliedseinrichtungen durch Angebote in ihren Qualitäts- und Personalentwicklungs- sowie Profilbildungsprozessen. Hier sei insbesondere auf den zweijährigen berufs begleitenden Aus- und Weiterbildungslehrgang zum Pädagogen/zur Pädagogin in Internaten, Tagesinternaten und Ganztagschulen (das sogenannte „Edukanat“) verwiesen.

Darüber hinaus vertritt der V.K.I.T. die Interessen seiner Mitglieder in Kirche, Gesellschaft, Politik und Wissenschaft.

Organisatorisches

Veranstalter

Verband Katholischer Internate und Tagesinternate (V.K.I.T.) e.V.
Geschäftsstelle
Gerhardstr. 36, 53229 Bonn
Telefon: 02 28 – 62 09 29 36
Telefax: 02 28 – 62 09 29 37
info@katholische-internate.de
www.katholische-internate.de

Veranstaltungsort

Collegium Augustinianum Gaesdonck
Gaesdoncker Straße 220
47574 Goch
Telefon: 0 28 23 / 961-0
poststelle@gaesdonck.de
www.gaesdonck.de

Kosten

Mitglieder	185,- Euro
Nicht-Mitglieder	225,- Euro

Die Teilnahmegebühr ist sofort bei Anmeldung fällig.

Stichwort: Küchenfortbildung 2017
Bankverbindung V.K.I.T.: DKM
IBAN: DE66400602650018254500
BIC: GENODEM1DKM

Anmeldeschluss : 11.01.2017



Verband Katholischer Internate und Tagesinternate (V.K.I.T.) e.V.

Von A wie Austausch bis Z wie Zwischenverpflegung

Wie gut sind wir bereits in unserer Verpflegung im Internat und Tagesinternat aufgestellt?

Fortbildung für Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in (Tages-)Internaten

03. – 05.02.2017

Goch



Bonn im Dezember 2016

Liebe Mitglieder,
sehr geehrte Damen und Herren,

die Fortbildung für Küchenleitungen gehört inzwischen zum Bestand der Angebote des V.K.I.T. Etwa im Zweijahresabstand laden wir leitende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Küchen der Internate und Tagesinternate in eines unserer Häuser ein. Neben fachlichen Inputs soll die Fortbildung insbesondere dem Erfahrungsaustausch und der Netzbildung unter den Küchenleitungen dienen. Ihre Fragen und Erfahrungen aus Ihrem Berufsalltag sind es, die Sie mit- und einbringen und über die Sie sich mit Fachleuten und Kolleginnen und Kollegen aus anderen Einrichtungen austauschen können.

In Auswertung der letzten Fortbildung wird es inhaltlich um die komplexe Frage gehen, wie gut die Internate und Tagesinternate in ihrer Verpflegung aufgestellt sind.

Wir freuen uns, dass wir wieder mit Frau Sabine Lacour eine kompetente Referentin für die Fortbildung gefunden haben. Sie wird Impulse zum diesjährigen Fortbildungsthema setzen und den Erfahrungsaustausch unter den Küchenleitungen moderieren.

Wir freuen uns sehr über Ihre zahlreichen Anmeldungen! Für die Fortbildung wünsche ich einen guten Verlauf.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Christopher Haep
V.K.I.T.-Vorsitzender

Programm

Freitag, 03.02.2017

Anreise bis 18.30 Uhr

19.00 Uhr Abendessen

Danach geselliges Beisammensein

[Eine spätere Anreise ist auch möglich. Bitte teilen Sie uns dann Ihre Ankunftszeit mit.]

Samstag, 04.02.2017

08.00 Uhr Frühstück

09:00 Uhr – 12.00 Uhr

Kennenlernen, Fragen

„DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“:
Zwischenmahlzeiten und Frühstück und Umsetzung.
Ampelchecks: Nährwerte (Bitte Umverpackungen mitbringen), Zutaten etc.

12.30 Uhr Mittagessen/-pause

14.00 – 17.00 Uhr

Beurteilung der mitgebrachten Speisepläne

17:30 Uhr Abendessen

Danach Gelegenheit zum informellen Austausch

Sonntag, 05.02.2017

08:00 Uhr Frühstück

09.00 Uhr – 12.00 Uhr

Akzeptanzförderung

Offene Fragen

12.30 Mittagessen, anschl. Abreise

Referentin:

Sabine Lacour, Köln

Programm

Von A wie Austausch bis Z wie Zwischenverpflegung

Wie gut sind wir bereits in unserer Verpflegung im Internat und Tagesinternat aufgestellt?

Im „DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ sind die Themen Zwischenmahlzeiten und Frühstück besprochen. Wie können wir diese Vorgaben im Internatsalltag umsetzen? Um empfehlenswerte Lebensmittel zu finden, muss ich mich im Dschungel der Informationen auf der Lebensmittelverpackung zu Recht finden. Mit Hilfe des Ampelchecks werden wir die Lebensmittel u.a. auf ihre Nährwertangaben beurteilen. Dazu können Umverpackungen mitgebracht werden. Ebenso werden wir mit Hilfe des Qualitätsstandards unsere eigene Mensasituation und Speisepläne in unserem Internat bzw. Tagesinternat beurteilen. Dazu sollte jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer von mindestens vier Wochen Speisepläne mitbringen. Darüber hinaus wird das Thema Akzeptanzförderung besprochen. Wie können wir die Akzeptanz bei SchülerInnen verbessern?

Wir werden uns aber auch die Zeit nehmen, auf Ihre Wünsche und Erwartungen einzugehen.

Die **Diplom Oecotrophologin Sabine Lacour** ist im Saarland geboren und aufgewachsen. Ihr Studium der Ernährungswissenschaften in Bonn hat sie 2004 abgeschlossen. Als überwiegend freiberuflich tätige Referentin und Ernährungsberaterin ist sie seitdem schwerpunktmäßig auf den Gebieten Kinderernährung, Gemeinschaftsverpflegung und Essen im Alter unterwegs.



Bitte bis zum 11. Januar 2017 zurücksenden

**Verband Katholischer
Internate und Tagesinternate e.V.
– Geschäftsstelle –
Gerhardstraße 36
53229 Bonn**

**oder Fax: 0228-62092937
info@katholische-internate.de**

**FORTBILDUNG FÜR KÜCHENLEITUNGEN UND -FACHKRÄFTE
vom 03. – 05.02.2017 in Goch
Anmeldung**

An der V.K.I.T.-Fortbildung „Von A wie Austausch bis Z ...“ vom 03. – 05. Februar 2017
in Goch nehme ich teil und benötige eine **Übernachtung**

- für den **03./04.02. u. 04./05.02.2017**
- für den **04./05.02.2017**

Folgende Themen wären mir noch wichtig:

.....
.....

Absender:

.....
Vorname und Name

.....
Tagesinternat / Internat