

## HoGa Zukunftstraining -

### Grundlagen der pflanzenbasierten Küche (Modul 4)

**Termin:** auf Anfrage  
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr mit möglichen Echtzeitphasen

**Dauer:** 5 Wochen / 25 Tage / 200 U.-Stunden

#### Zugangsvoraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung im relevanten Berufsbereich **oder**
- keine oder zu wenige Kenntnisse im Gastronomiebereich **oder**
- relevante Berufserfahrung **oder**
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden **oder**
- beruflicher Wiedereinstieg **oder**
- Personen mit Migrationshintergrund (Sprachkenntnisse B1)

#### Inhalt:

- Regional und saisonal: Bedeutung und praktische Übungen.
- Kreative Suppen und Eintöpfe: Grundlagen und Kombinationen.
- Tradition trifft Innovation: Modernisierung von Rezepten.
- Gewürze und Kräuter: Nutzung und gesundheitliche Vorteile.
- Pflanzliche Fette und Alternativen: Einsatz von pflanzlichen Ölen.
- Natürliche Süßungsmittel: Einführung in gesunde Süßungsmittel.
- Wirkung der pflanzenbasierten Ernährung: Gesundheitliche Vorteile.
- Fleischlose Köstlichkeiten: Zubereitung kreativer Hauptgerichte.
- Vielfältige Beilagen: Zubereitung und geschmackliche Bereicherung.

**Teilnehmerzahl max.:** 8

**Vertragsbedingungen:** Schulungsvertrag (BZG)

**Fachliteratur /  
Berufsbekleidung:** Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel und Berufsbekleidung zur Verfügung.

**Abschluss:** Trägerzertifikat

**Kosten:** auf Anfrage

**Förderung:** Nach den Rechtsgrundlagen SGB II und SGB III möglich. (Bildungsgutschein)

**Kontakt:** BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg  
Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0 e-Mail: [info@BZG-Quedlinburg.de](mailto:info@BZG-Quedlinburg.de)

KURSnet:  
ID 16156531

HZA Maßnahme-Nr.  
12962/4

HZA Zertifikat  
1006509

HZA Gültigkeit  
30.06.25 – 29.06.28