



# alimentarium pro

*Alimentarium pro* ist ein berufliches Weiterbildungsprogramm für alle, die ihre praktischen oder theoretischen Kenntnisse im Bereich Essen und Ernährung perfektionieren wollen.

## Das Konzept

---

Die Kurse von *Alimentarium pro* dienen der Vermittlung vertiefter Kenntnisse; sie bestehen aus verschiedenen Modulen, die zwischen Theorie und Praxis wechseln. Die Teilnehmer werden je nach ihren Bedürfnissen professionell geschult und verbessern sich in ihrem Kompetenzbereich. Am Ende der Lehrgänge vergibt das Alimentarium offizielle Teilnahmebestätigungen.

In die angebotenen Kurse fliessen Wissen und Erfahrung des Alimentarium, das weltweit erste Museum für Essen und Ernährung. [alimentarium.org](http://alimentarium.org)

Begleitend zur beruflichen Fortbildung nutzen die Teilnehmer die Online-Lernplattform *Alimentarium Academy*: [academy.alimentarium.org](http://academy.alimentarium.org)

## Dozenten

---

Alle Dozenten verfügen in ihrem Fachbereich über ein eidgenössisches Diplom sowie einen akademischen Abschluss; dies garantiert eine hohe Unterrichtsqualität.

## Methodik

---

- Die Kurse finden im Alimentarium in Vevey auf Französisch oder Englisch statt.
- Die Schulungen enthalten gleich viele praktische wie theoretische Einheiten.
- Das *Alimentarium pro*-Kollegium, bestehend aus drei Mitarbeitern des Alimentarium, bewertet die Ergebnisse und bestätigt die Lehrgänge.
- Auch nach dem Ende der Fortbildung stehen die Dozenten von *Alimentarium pro* den Kursteilnehmern weiterhin für Fragen zur Verfügung.





## Gliederung der Fortbildung

---

Die Kurse bieten zwei Abschlüsse an:  
**Teilnahmebestätigung** oder **Zertifikat**  
 Die Kursinhalte beschäftigen sich mit fünf  
 Grundthemen der Küchenkunde:

1. Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz
2. Lebensmittel- und Produktkunde
3. Kochkunde
4. Kostenkalkulation
5. Menü und Geschichte der Gastronomie

Jedes Thema ist in Unterthemen gegliedert,  
 die der Dozent je nach Bedürfnissen bzw. von  
 den Teilnehmern formulierten Erwartungen  
 zusammenstellt.

Die einzelnen Module bzw. der komplette  
 Kursinhalt werden in Englisch oder  
 Französisch vermittelt.

## Teilnahmebestätigung

- 1 Schulungstag zu einem ausgewählten Thema
- 50% Theorie & 50% Praxis
- Keine Prüfung per Fragebogen am Ende der Fortbildung
- Beobachtung und Bewertung der praktischen Arbeit während des Moduls
- Teilnahmebestätigung zum Unterrichtsthema

## Zertifikat

- 5 Schulungstage
- Die Unterrichtseinheiten für die einzelnen Tage können aus dem gleichen oder verschiedenen Grundthemen gewählt werden
- 50% Theorie & 50% Praxis
- Prüfung per Fragebogen am Ende der Fortbildung (mind. 90% richtige Antworten)
- Beobachtung und Bewertung der praktischen Arbeit für jedes der 5 Module
- Zertifikat über die Unterrichtsthemen

## Ablauf

---

### Ein Schulungstag umfasst:

- 4 Einheiten Theorie (je 45 Minuten)
- 4 Einheiten Praxis (je 45 Minuten)
- Ausgedruckte Kursunterlagen und Kursmaterialien
- 1 Mittagessen
- 2 Pausen (am Vormittag und Nachmittag)

## Praktische Information

---

|                 |                                                                                                                         |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Preis:</b>   | Ein Schulungstag kostet 900.- CHF                                                                                       |
| <b>Dauer:</b>   | von 8.00 bis 12.00 Uhr und von 13.30 bis 17.30 Uhr                                                                      |
| <b>Gruppen:</b> | mindestens 7 und höchstens 18 Teilnehmer                                                                                |
| <b>Thema:</b>   | variabel, je nach den Bedürfnissen der Teilnehmer. Jede Schulung wird auf die Bedürfnisse der Teilnehmer zugeschnitten. |

Das *Alimentarium pro*-Kollegium bietet auch an, sich vor Ort über den Hintergrund der Teilnehmer zu informieren und dann ein innovatives professionelles Unterrichtskonzept zusammenzustellen (Preis auf Anfrage).

Unser Kundenservice hilft gerne bei der Organisation von Anfahrt, Abendessen und Unterbringung. Die dabei entstehenden Kosten werden zusätzlich berechnet.

### Ansprechpartner:

**Rosa Schwab**  
Kundenbetreuung & Quality Management  
T +41 21 924 44 72 | M +41 79 616 03 78  
[rosa.schwab@alimentarium.org](mailto:rosa.schwab@alimentarium.org)  
[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)

**Philippe Lignon**  
Leiter Food Experience  
T +41 21 924 41 11 | M +41 79 712 89 63  
[philippe.lignon@alimentarium.org](mailto:philippe.lignon@alimentarium.org)  
[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)