

Teilnehmernachweis für:

---

**Seminarreihe  
„Schulverpflegung professionell gestalten“**

<p>Modul 4 <b>Ohne Hygiene geht es nicht</b></p> <p>Fachkundes Schulung nach § 4 LMHV (orientiert an DIN 10514), Folgebelehrung nach § 43 Absatz 4 Infektionsschutzgesetz</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>
<p>Modul 5 <b>Schlauer essen mit Powersnacks</b></p> <p>Zwischenverpflegung, Angebote im Kiosk und Bistro</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>
<p>Modul 6 <b>Essen ist mehr als Sattmachen</b></p> <p>Ernährungsbildung, Schülerakzeptanz, Essatmosphäre, Mensagestaltung</p>	<p>Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung</p>

## SCHULVERPFLEGUNG PROFESSIONELL GESTALTEN

Ihr Weg zum Zertifikat



Möchten Sie Ihr Fachwissen erweitern und sich speziell für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen qualifizieren?

Die Seminarreihe „**Schulverpflegung professionell gestalten**“ der Ernährungsberatung an den Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) Rheinland-Pfalz ermöglicht Ihnen fachliche Weiterbildung, die Sie sich zudem durch ein Zertifikat bescheinigen lassen können.

Das **Zertifikat** erhalten Sie unter folgenden Bedingungen:

- Sie absolvieren alle Module und lassen sich die Teilnahme in der nebenstehenden Tabelle bestätigen.
- Die einzelnen Seminare können an verschiedenen DLR besucht werden.
- Die Module 1 bis 5 umfassen jeweils 6 Unterrichtsstunden (alternativ 2 x 3 Unterrichtsstunden). Das Modul 6 umfasst 3 Unterrichtsstunden.
- Nach Abschluss aller Seminarteile legen Sie den Teilnehmerschein vor und nehmen an einem DLR Ihrer Wahl an einem Abschlusstest teil.

Termine und Standorte finden Sie auf unseren Internetseiten:

[www.fze.rlp.de](http://www.fze.rlp.de)

**Teilnehmerschein für:**

**Seminarreihe  
„Schulverpflegung professionell gestalten“**

<b>Modul 1 Schulverpflegung - wissen, was Schüler brauchen</b>  Grundlagen der Ernährung, vegetarische Ernährung, DGE-Qualitätsstandard und Umsetzung, Checklisten	    Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung
<b>Modul 2 Gut planen - lecker essen</b>  Speiseplanung und Nährwerte, Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung, Nahrungsmittel- unverträglichkeiten, Speiseplankennzeichnung	    Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung
<b>Modul 3 Verpflegungssysteme gut gestalten</b>  Verpflegungssysteme, Ausgabesysteme, Prozessabläufe, Lebensmittelverschwendung	    Stempel DLR, Datum, Unterschrift Seminarleitung