



EIN SEMINAR DER LANDESAKADEMIE FÜR JUGENDBILDUNG



Zielgruppen:

Jugendfeuerwehrwarte, Kinder- und Jugendgruppenleitende, Betreuende

Leitung:

Christa Niedermeier, Küchenmeisterin und geschulte Diätköchin

Termin:

18.04.2026

Dauer:

9:00 – 17:00 Uhr

Ort, Kreis:

Landesakademie für Jugendbildung, Weil der Stadt, Kreis Böblingen

Kosten: 96 € (inkl. Verpflegung für das gemeinsame Kochen)



Anmeldeschluss:
04.04.2026



Für die JuLeiCa-Verlängerung



ONLINE
ANMELDEN

KOCHEN AUF FREIZEITEN: EFFIZIENT, VIELFÄLTIG, LECKER! EIN LEHRGANG FÜR LAGERKÖCHE MIT HYGIENEBELEHRUNG

Für Gruppen zu kochen kann schon mal herausfordernd werden:

- Leckere Rezepte für verschiedene Geschmäcker finden
- Mengen so kalkulieren, dass wenig übrigbleibt (oder die Reste weiterverwendbar sind)
- Das oft knappe Budget nicht sprengen
- Auf verschiedene Verpflegungswünsche eingehen (vegetarisch/vegan, kein Schweinefleisch)
- Lebensmittelunverträglichkeiten kennen und einplanen
- Auf hygienische Verarbeitung, Lagerung, Kühl- und Wärmeketten achten

...und dass alles so, dass jede Mahlzeit pünktlich auf dem Tisch steht und das Küchenteam auch noch Spaß dabei hat!?

Wie das gut gelingt, zeigt dir unsere Akademie-Küchenmeisterin Christa bei diesem Lehrgang. Mit Kalkulationshilfen und verschiedenen Rezeptideen wird ein beispielhafter Wochenplan erstellt, bei dem (fast) keine Wünsche offenbleiben. Auch nachhaltige Aspekte wie Saisonalität und Regionalität (also Lebensmittel zu verwenden, die in der aktuellen Jahreszeit wachsen und aus der Region stammen) werden besprochen.

Außerdem bekommst du eine Hygienebelehrung nach § 33-36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und § 43 IfSG, die dich nach Rücksprache mit deinem Verein/Verband zur ehrenamtlichen Mitarbeit bei Vereinsfesten, Jugendfreizeit- und Jugendlagerküchen berechtigt.

Damit das Gelernte direkt praktisch ausprobiert werden kann, wird die Gruppe außerdem ein Freizeitmenü kalkulieren, kochen und natürlich gemeinsam verzehren!