

## Verpflegungsmanager/in

<b>Berufstyp</b>	Weiterbildungsberuf
<b>Weiterbildungsart</b>	Weiterbildung nach internen Regelungen der Lehrgangsträger
<b>Weiterbildungsdauer</b>	6 Monate (Teilzeit)



### ■ Aufgaben und Tätigkeiten

Verpflegungsmanager/innen erarbeiten Speiseangebote für verschiedene Diätkostformen. Nach Absprache mit anderen verantwortlichen Fachkräften, z.B. Ärzten und Ärztinnen oder Diätassistenten und Diätassistentinnen, erstellen sie Ernährungspläne für ihre Klientel. Sie planen und überwachen die Zubereitung der Speisen, leiten das Personal an oder sind selbst an der Zubereitung der Speisen beteiligt. Dabei stellen sie sicher, dass die Gerichte genau den Vorgaben der Diätpläne entsprechen, kontrollieren z.B. Temperatur und Textur der gekochten Speisen und führen Qualitätskontrollen durch.

Zudem kalkulieren sie den Lebensmittelbedarf, organisieren die Warenbeschaffung, teilen das Personal ein, organisieren die Speisenausgabe und überwachen die Einhaltung der vorgegebenen Budgets durch laufende Kostenkontrolle. Auch die Einhaltung der Hygienevorschriften und der lebensmittelrechtlichen Regelungen stellen sie sicher.

### ■ Arbeitsbereiche und -orte

#### Beschäftigungsbetriebe:

Verpflegungsmanager/innen finden Beschäftigung

- in Krankenhäusern, Altenwohn- oder Pflegeheimen sowie Rehabilitationseinrichtungen
- bei Kantinen- und Cateringunternehmen

#### Arbeitsorte:

Verpflegungsmanager/innen arbeiten in erster Linie

- in Großküchen
- in Lager- und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Büroräumen
- auf Großmärkten und im Lebensmittelhandel

### ■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zur Weiterbildung ist in der Regel ein Berufsabschluss im Bereich Ernährungswesen, z.B. eine Berufsausbildung als Diätassistent/in, eine Weiterbildung z.B. als Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin (DGE), als Diätkoch/-köchin oder Küchenmeister/in oder ein Studienabschluss im Bereich Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie. Berufserfahrung kann hilfreich sein.

## ■ Inhalte der Weiterbildung

- Arbeitsmethodik - Kommunikation
- Arbeitsmethodik - Selbstmanagement
- Betriebsführung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Personalführung
- Qualitätsmanagement und -sicherung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Recht in der Gemeinschaftsverpflegung
- Projektmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

