

## LEHRGANGSÜBERSICHT

### Informationen zum Lehrgang

Lehrgangszeichen	A027-42.2/25/0635.5-15/55
Titel	<b>Umgang mit Geräten aus dem hauswirtschaftlichen und gastronomischen Betrieb</b>
Kurztitel	
Beschreibung	<p>Die Fortbildung richtet sich an Lehrkräfte der Ernährung und Versorgung sowie der Gastronomie. Es sei hier darauf hingewiesen, dass Großküchengeräte nicht Inhalt der Fortbildung sind.</p> <p>Inhalte der Fortbildung sind:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chancen und Risiken der Digitalisierung im Haushalt</li><li>- Smarte Kühlgeräte, die den Haushalt managen</li><li>- Moderne Kochtechnik im hauswirtschaftlichen und gastronomischen Betrieb und Privathaushalt</li><li>- Geräte zur Lebensmittelverarbeitung, Spülmaschinen und Kaffeemaschinen in hauswirtschaftlichem Betrieb und Privathaushalt (Überblick über Geräte mit digitalen Features)</li><li>- Roboter: Saugen und Wischen lassen</li></ul> <p>Es fällt ein Eigenbetrag von 12,50€ für Mittagessen und Getränke pro TeilnehmerIn an.</p>
Anmeldeschluss	26.08.2025
Teilnehmerzahl	max. 16
Schularten	Berufsschule, Fachschule, Berufsfachschule, Fachakademie
Anbieter	Regierung von Schwaben -Schulabteilung- OE: 42.2 Fronhof 10, 86152 Augsburg Anbieterkategorie: Staatlich
Ansprechpartner	Jens Schmitt, Ltd. RSD
Zielgruppen,	Ernährung/Hauswirtschaft, Fachlehrkräfte (FL gemäß QualVFL oder

Schulfächer,  
Schlagworte

ZAPO-F), Lehrkräfte allgemein, Fortbildung, Fachbetreuer/-innen

### **Zusammenfassung der Veranstaltungstermine**

Veranstaltungs-Nr.	Beginn (Uhrzeit)	Ende (Uhrzeit)	Format
0635.5-15/55	09.10.25 09:00Uhr	09.10.25 16:00Uhr	Präsenz

Details der zugehörigen Veranstaltung 1/1:

## **0635.5-15/55 Umgang mit Geräten aus dem hauswirtschaftlichen und gastronomischen Betrieb**

Aktenzeichen	A027-42.2/25/0635.5-15/55
Beginn/Ende	09.10.2025 09:00 - 16:00 Uhr
Bemerkungen	<p>Die Fortbildung richtet sich an Lehrkräfte der Ernährung und Versorgung sowie der Gastronomie. Es sei hier darauf hingewiesen, dass Großküchengeräte nicht Inhalt der Fortbildung sind.</p> <p>Inhalte der Fortbildung sind:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chancen und Risiken der Digitalisierung im Haushalt</li><li>- Smarte Kühlgeräte, die den Haushalt managen</li><li>- Moderne Kochtechnik im hauswirtschaftlichen und gastronomischen Betrieb und Privathaushalt</li><li>- Geräte zur Lebensmittelverarbeitung, Spülmaschinen und Kaffeemaschinen in hauswirtschaftlichem Betrieb und Privathaushalt (Überblick über Geräte mit digitalen Features)</li><li>- Roboter: Saugen und Wischen lassen</li></ul> <p>Es fällt ein Eigenbetrag von 12,50€ für Mittagessen und Getränke pro TeilnehmerIn an.</p>
Format	Präsenz
Teilnehmerzahl	max. 16
Veranstaltungsort	Agrarbildungszentrum Epfenhausener Straße 14, 86899 Landsberg am Lech
Leitung	Alexandra Kern, Studiendirektorin, Ulrich Mammensohn, Studienrat
Kostenhinweis	Die Teilnahme ist gebührenfrei möglich
Direktlink	<a href="https://fibs.alp.dillingen.de/lehrgangssuche?container_id=403173">https://fibs.alp.dillingen.de/lehrgangssuche?container_id=403173</a>