

## 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	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>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	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.

Inhalte der Fortbildung sind:

- Chancen und Risiken der Digitalisierung im Haushalt
- Smarte Kühlgeräte, die den Haushalt managen
- Moderne Kochtechnik im hauswirtschaftlichen und gastronomischen Betrieb und Privathaushalt
- Geräte zur Lebensmittelverarbeitung, Spülmaschinen und Kaffeemaschinen in hauswirtschaftlichem Betrieb und Privathaushalt (Überblick über Geräte mit digitalen Features)
- Roboter: Saugen und Wischen lassen

Es fällt ein Eigenbetrag von 12,50€ für Mittagessen und Getränke pro TeilnehmerIn an.

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>