

Kochkurse

Ernährungsbildung ist eine tragende Säule der praktischen Gesundheitsbildung an der Volkshochschule. Es werden Kompetenzen zu Ernährung und Essen vermittelt, welche die Gesundheit und Leistungsfähigkeit fördern.



Einsteigerinnen und Einsteiger lernen grundlegende Kochtechniken und Abläufe in der Küche kennen, Fortgeschrittene reisen kulinarisch durch fremde Länder und erfahren nebenbei Wissenswertes über Land und Leute. Außerdem vermitteln die fachkundigen Kursleiterinnen und Kursleiter Kenntnisse zur Lebensmittelkunde und zur gesunden Ernährung. Das Lernen in der Gruppe, der Austausch untereinander und das gemeinsame Essen runden jeden Kochkurs ab.

Teilnehmende werden gebeten Schürze, Geschirrtuch, scharfes Messer, Behälter für Reste sowie Schreibzeug und ein eigene Getränke mit zu bringen.

[Kursbereiche](#) >> [Arbeit und Beruf](#) >> Soft Skills

Jahresmotto 2024 - Es kommt darauf an, das Hoffen zu lernen (8 Kurse)

Kostenfreie Angebote (33 Kurse)

Online Lernen (29 Kurse)

Digitales Leben

Grundbildung - Inklusion

Politik - Gesellschaft - Umwelt

Bürgerschaftliches Engagement, Ehrenamt (1 Kurs)

Kultur - Gestalten

Gesundes Leben

Integration - Deutsch lernen

Fremdsprachen

Arbeit und Beruf

Rechnungswesen/Steuern (13 Kurse)

Betriebswirtschaftliche Aspekte (13 Kurse)

fächerübergreifende/sonstige Kurse (6 Kurse)

Büromanagement/Organisation (3 Kurse)

EDV

Schule - Schulabschlüsse - Förderangebote für Kinder

Junge vhs

Aktiv im Alter - Seniorinnen und Senioren