



BIO PLANÈTE
Ölmühle Moog seit 1984

Kompetenz in Öl - Der BIO PLANÈTE - Modulkatalog

Stand: 03.09.2021

Nr.	Modulstatus	Kategorie	Modultitel	Modulinhalt	Moduldauer	Verkostung	enthaltene Module
G01	Grundmodul	Bio Planète	Die Ölmühle stellt sich vor	Firmengeschichte, Bilder/Film Produktion F und D	15 min	nein	
G02	Grundmodul	Wissen	Herstellung von Speiseölen	Kaltpressung, Raffination, Kaltextraktion	20 min	nein	
G03	Grundmodul	Bio Planète	Unser Qualitätsversprechen	Sicherung der Qualität von Speiseölen entlang der Wertschöpfungskette, Erklären des Etiketts, Qualitätskriterien, Qualitätsarbeit	20 min	nein	
G04	Grundmodul	Wissen	Was ist ein Öl? Biochemische Grundlagen	Funktionen von Fetten und Ölen. Chemischer Aufbau von Fetten & Ölen und daraus abgeleitete Hinweise für Verwendung, Lagerung und ernährungsphysiologischer Mehrwert	30 min	nein	
Z04	Zusatzmodul	Produkte	unsere Öle I	Einzelmodule für: Kokosöl, Leinöl, Omega-Reihe	je 15 min	je 1 Öl	
Z05	Zusatzmodul	Produkte	unsere Öle II	Einzelmodule für: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Hanföl, Leindotteröl, Salatöl, Schwarzkümmelöl, Mariendistelöl, Avocadoöl, Sesamöl, Pizaoöl, Shea Butter	je 10 min	je 1 Öl	
Z07	Zusatzmodul	Produkte	Bio Planète Öle zum Braten	Grundlagen Erhitzen von Ölen, Bio Planète Bratöle	15 min	2 Öle	
Z08	Zusatzmodul	Produkte	Bio Planète Vitalöle - für die ernährungsbewusste Küche	Was macht ein Öl gesund? Bio Planète Vitalöle	40 min	4 Öle	Z04 (Leinöl), Z05 (Schwarzkümmelöl, Mariendistelöl)
Z09	Zusatzmodul	Olivenöl	Die Welt der Olivenöle Grundlagen	Grundlagenwissen Olivenöle (Herkunft, Herstellung, Besonderheiten, Sensorik) und Vorstellung der Bio Planète Olivenöle	30 min	3 Öle	
Z10	Zusatzmodul	Olivenöl	Die Welt der Olivenöle Experte	Expertenwissen Olivenöle (Herkunft, Herstellung, Besonderheiten, Sensorik, Recht, Ernährungsphysiologie) und Vorstellung der Bio Planète Olivenöle	1,5 h	4 Öle	Z09
Z17	Zusatzmodul	Wissen	weitere Öle und Fette	Einzelmodule für: Palmöl, Margarine	je 15 min	nein	
Z18	Zusatzmodul	Produkte	Ölziehen	Ölziehen - Tradition, Wirkung, Anwendung inkl. Ölziehmixturen Fresh sowie Fresh & Fruity	15 min	nein	
M01	Modulpaket	/	Kompetenzschulung Öle	Grundlagen komplett sowie Vorstellung des gesamten Produktsortiments	5 h	8 Öle	G01 bis G04, Z07, Z08, Z09, Z18
M02	Modulpaket	/	Pflanzliche Öle - Herstellung & Biochemie	Herstellung, biochemische Grundlagen, Qualität, Bratöle. Inkl. Öltabelle	1,5 h	4 Öle	G02 bis G04, Z07
M03	Modulpaket	/	Von Argan- bis Walnussöl, Vorstellung pflanzlicher Öle	Vorstellung der Bio Planète Classic, Vital und Gourmet Öle (exkl. Olivenöle). Inkl. Botanik-Tabelle	1,5 h	7 Öle	Z04, Z05, Z08, Z18
M04	Modulpaket	/	Pflanzliche Fette & Öle - Vorlesung	Vorlesung für pflanzliche Fette & Öle, akademischer Bereich	6 h	8 Öle	M01, Z17
W01	Webinarreihe	/	Pflanzliche Öle - Webinarreihe	3 Module als Webinare, auch einzeln möglich. Verkostung gegen Aufpreis buchbar	3 x 1,5 h	optional	M02, M03, Z10

Dieser Modulkatalog stellt eine Orientierungshilfe zur Planung der Schulungen dar. Inhalte, Umfang, Anzahl der Verkostungsproben u.a. werden bei jedem Auftrag individuell abgesprochen.