berufsberatung
.ch

Diätköchin BP
Diätkoch BP

Gastronomie, Hotellerie

Als Diätköchin oder Diätkoch bereiten Sie ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten zu, um die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste zu erhalten und verbessern. Dank Ihres Fachwissens über Lebensmittel und Ernährung sind Sie in der Lage, Technik, Technologie und Kochkunst miteinander zu verbinden.

Aufgaben

Planen und zubereiten

- Speise- und Diätpläne für unterschiedliche Ernährungen zusammenstellen, zum Beispiel für Menschen mit Diabetes, Essstörungen, Kreislauferkrankungen oder Nahrungsmittelallergien
- auf Anfrage von Ärztinnen und Ärzten und Ernährungsberaterinnen oder Ernährungsberater Speisen für Menschen vor oder nach Operationen zubereiten
- Rezepte zusammenstellen und anpassen, dabei die ärztliche Verordnung und Nährwerttabellen berücksichtigen
- geeignete und kostengünstige Koch- und Zubereitungsmethoden anwenden
- Nahrungsmittel vorbereiten, etwa Gemüse waschen und schneiden oder die Qualität der Lebensmittel überprüfen
- Speisen anrichten und dem Servicepersonal übergeben

Organisieren

- Lebensmittelmengen, Arbeitsaufwand und Kosten für die Diätspeisen berechnen
- über neue Erkenntnisse im Gebiet der Ernährung auf dem Laufenden sein
- Kundinnen und Kunden mit ihren Angehörigen treffen, sie beraten und ihre Wünsche miteinbeziehen

---

Reinigen

- Werkzeuge und Arbeitsflächen reinigen
- sicherstellen, dass die Qualität stimmt und die Hygienevorschriften eingehalten werden

Arbeitsumgebung

Als Diätköchin oder Diätkoch arbeiten Sie in grossen Küchen. Je nach Arbeitsort sind die Arbeitszeiten unterschiedlich: oft müssen Sie Schichtarbeit leisten und am Abend oder Wochenende arbeiten.

Sie finden Anstellungen in Küchen von Spitälern, Pflegeeinrichtungen oder Sportzentren und -vereinen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Schnelle Arbeitsweise
- Stressresistenz
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Höflichkeit und Fingerspitzengefühl
- Kontaktfreudigkeit

Interessen

- Planen, organisieren
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Anderen Menschen helfen und sie pflegen
- Kontakt zu Menschen haben

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen
https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128520

Dauer

1 Jahr

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/12879).

Abschluss

Diätkoch / Diätköchin mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fachkurse/?fachbereich=gastronomie)

Höhere Fachprüfung

- Küchenchef/in HFP
- Leiter/in Restauration HFP

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmittelwissenschaften** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Chefkoch/-köchin BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/chefkoch-koechin-bp

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp

Beruf
Küchenchef/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/kuechenchef-in-hfp

Beruf
Leiter/in Restauration HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-restauration-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.6.0

Weiterführende Links

Hotel & Gastro Union (https://www.hotelgastrounion.ch/de)

Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche

Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/home)

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/56432?lang=de)