

**Berufsprüfung (BP)****Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe, Hotellerie**Tätigkeiten**

**Diätköche und Diätköchinnen bereiten ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten zu und halten sich dabei an die von Ärztinnen und Ernährungsberatern verordneten Diätpläne. Dank ihres Fachwissens über Lebensmittel und eine gesunde, ausgewogene Ernährung sind sie in der Lage, Technik, Technologie und Kochkunst miteinander zu verbinden. Sie arbeiten in Küchen von Krankenhäusern, Kliniken, Sportzentren und verschiedenen Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Vorbereitung**

- Speise- und Diätpläne für unterschiedliche Ernährungstherapien planen und zusammenstellen, zum Beispiel Diabetes, Essstörungen, Kreislauferkrankungen oder Nahrungsmittelallergien
- Rezepte nach ärztlichen Verordnungen und Nährwerttabellen berechnen und anpassen
- geeignete und kostengünstige Koch- und Zubereitungsmethoden anwenden
- Mahlzeiten und diätetische Lebensmittel zubereiten, die nach ärztlicher Verordnung, nach den Anweisungen von Ernährungsberaterinnen oder nach den Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung zusammengestellt werden

**Organisation und Verwaltung**

- Waren, Arbeitsaufwand und Kosten für die Herstellung von Diätgerichten berechnen
- Herstellung von Diätgerichten möglichst kostengünstig und effizient gestalten
- über die Diätetik und die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse auf dem Gebiet der Ernährung auf dem Laufenden sein
- die Mitarbeitenden darüber informieren
- Kundinnen und Kunden mit ihren Angehörigen treffen, sie kompetent und einfühlsam beraten und ihre Wünsche miteinbeziehen

**Wartung und Reinigung**

- Werkzeuge und Arbeitsflächen gründlich reinigen
- Qualitäts- und Hygieneanforderungen stets einhalten

**Ausbildung****Dauer**

1 Jahr, berufsbegleitend

**Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei [Hotel & Gastro formation](#) erhältlich.

**Bildungsangebote**

Verschiedene Angebote in der Schweiz. Alle Angebote auf [berufsberatung.ch/schulen](#)

**Prüfungsinhalt**

- Kochen von diätetischen Gerichten
- bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation
- Praxisarbeit: Arbeit, Präsentation, Fachgespräch

**Abschluss**

Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis

## Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin oder gleichwertiger Abschluss
- und 2 Jahre einschlägige Berufserfahrung mit einer Anstellung von 100 %
- und erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

### Anforderungen

- Interesse an Ernährungsfragen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Verständnis und Einfühlungsvermögen
- Fähigkeit zur Koordination von diversen Arbeitsabläufen
- Hygienebewusstsein
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie Hotel & Gastro formation

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Z. B. dipl. Küchenchef/in, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, dipl. Gastro-Unternehmer/in

### Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF

### Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Bereichen, z. B. Bachelor of Science (FH) in Hospitality Management, in Lebensmitteltechnologie oder in Ernährung und Diätetik. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Die Arbeit von Diätköchinnen und Diätköchen kann je nach Arbeitsort variieren. In Krankenhäusern arbeiten sie hauptsächlich im Team und zusammen mit der Ernährungsberaterin. In Einrichtungen für Menschen mit Pflegebedarf, Elitesportvereinen und Hotels haben sie mehr Kontakt zur Kundschaft. Die Berufsleute können unregelmässige Arbeitszeiten haben, teilweise mit einer Pause am Nachmittag, und sie arbeiten je nach Anstellung auch am Wochenende.

## Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation  
6353 Weggis  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Chefkoch/-köchin BP	3 / 0.220.8.0
Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP	2 / 0.210.31.0