

Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

Diätköche und -köchinnen wissen, wie Gesundheit und Wohlbefinden mit entsprechender Ernährung gesteigert werden können. Sie bereiten aufgrund einer ärztlichen Verordnung oder einer Ernährungstherapie schmackhafte Speisen zu.

Bei Personen mit Diabetes, Essstörungen, Nierenerkrankungen, Herz- und Kreislauferkrankungen, Magen-, Darm-, Bauchspeicheldrüsen und Lebererkrankungen, Lebensmittelallergien oder Mangelernährung ist eine angepasste Ernährung besonders wichtig. Für diese Personen bereiten Diätköche Speisen gemäss ärztlicher Verordnung oder nach einer Ernährungstherapie zu. Die Herausforderung besteht darin, trotz der Diätvorgaben gut schmeckende Menüs zusammenzustellen und zu kochen.

Bei der Zusammenstellung der Menüs berechnen Diätköchinnen die Nährstoffe, berücksichtigen Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien und beachten die ärztlichen Verordnungen. Genauigkeit und Zuverlässigkeit ist bei ihrer Arbeit besonders wichtig, da Abweichungen negative Auswirkungen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Patientinnen haben können.

Diätköche verfolgen die Trends in der Diätetik, Ernährung und Gastronomie und informieren sich über unkonventionelle Produktionsmethoden. Neue Entwicklungen lassen sie in kreative Menüs einfließen. Der Erfolg der Gastronomie in Spitälern, Heimen, Gesundheits- und Wellness-Hotels wird wesentlich durch die Art und Weise, wie die kulinarischen Produkte den Gästen präsentiert werden, mitbestimmt.

Diätköchinnen besitzen Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation. Sie können Betriebsabläufe analysieren, planen und gestalten. Dazu müssen sie die Organisation und die wichtigen Schnittstellen an ihrem Arbeitsort verstehen und berücksichtigen.

Die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen sowie die Kundenschaft variiert je nach Arbeitsort. So arbeiten Diätköche in grossen Spitälern meist eng mit den Ernährungsberatern zusammen. Im Pflege- oder Altersheim sprechen sich Diätköchinnen mit dem Pflegepersonal ab und haben häufiger direkten Kontakt mit Patientinnen. Im Wellnessbereich ist die Kreativität von Diätköchen ebenso gefragt wie die Berücksichtigung der Gästewünsche.

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie



Ausbildung

Grundlage

Eidg. Verordnung vom
9.10.2006

Dauer

4 Jahre (3 Jahre Grundbildung
als Koch/Köchin EFZ und 1 Jahr
Zusatzgrundbildung)

Bildung in beruflicher Praxis

Praktische Ausbildung in Spitälern, Pflege- oder Altersheimen, Reha- oder psychiatrischen Kliniken oder in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Allgemeinen Berufsschule Zürich oder an der Gewerblich-Industriellen Berufsschule in Bern

Berufsbezogene Fächer

Ernährung; Diätetik; Speziallebensmittel und Zusatzstoffe; Nährwertberechnungen, Rezepte und Menüs; Wirtschaftlichkeit, Betriebsorganisation und Qualitätssicherung; Betriebsformen und Speiserverteilungssysteme; Produktionsformen und Servicearten; Informations- und Kommunikationsmittel

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben beruflicher Grundlagen

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Diätkoch/-köchin EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen
- Zur Zusatzgrundbildung zum/zur Diätkoch/-köchin wird zugelassen, wer das eidg. Fähigkeitszeugnis als Koch/Köchin EFZ erworben hat.

Nachholbildung für Erwachsene (berufliche Grundbildung nach Art. 32):

- 5 Jahre Berufserfahrung, davon mind. 2 Jahre als Diätkoch/-köchin
- gute bis sehr gute Deutschkenntnisse
- Gesuch ans kant. Berufsbildungsamt

Anforderungen

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

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.43.0
Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.28.0
Hotelfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.27.0

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie Hotel & Gastro Union

Berufsprüfung (BP)

Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis, Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Küchenchef/in, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, dipl. Gastro-Unternehmer/in

Höhere Fachschule

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Ernährung und Diätetik

Berufsverhältnisse

Diätköche und Diätköchinnen arbeiten in Spitälern, Pflege- oder Altersheimen, in Reha- oder psychiatrischen Kliniken oder in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie. Weitere Einsatzgebiete gibt es in Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie, in der Nahrungsmittelindustrie oder in der Berufsbildung. Die Berufsleute sind gesuchte Fachleute, denn im Gesundheitsbereich ist die gesunde, diätetische Ernährung von grosser Wichtigkeit während des Heilungsprozesses von Patientinnen und Patienten. Im Wellnessbereich hat bei Diäten und Ernährungsumstellungen eine gesunde, ausgewogene Küche einen hohen Stellenwert. Wie bei allen Gastronomieberufen können auch in diesem Beruf die Arbeitszeiten unregelmässig sein.

Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation
6353 Weggis
Telefon: +41 41 392 77 77
www.hotelgastro.ch

Allgemeine Berufsschule Zürich
ABZ
Christoph Muggli
8090 Zürich
Telefon: +41 44 446 94 46
www.a-b-z.ch

Gewerblich-Industrielle
Berufsschule Bern GIBB
Abteilung GDL
3008 Bern
Telefon: 031 388 41 11
www.gibb.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena