

Diätkoch/-köchin

Berufstyp	Weiterbildungsberuf
Weiterbildungsart	Weiterbildungsprüfung nach Regelungen der Industrie- und Handelskammern (Teilnahme an Vorbereitungslehrgängen nicht verpflichtend) bzw. Weiterbildung nach internen Regelungen der Bildungsanbieter
Weiterbildungsdauer	Unterschiedlich, je nach Bildungsanbieter und Unterrichtsform (Vollzeit/Teilzeit/Fernunterricht)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Diätköche und -köchinnen bereiten Speisen für Personen zu, die aufgrund von Beschwerden oder einer Krankheit auf bestimmte Lebensmittel verzichten müssen oder ein spezielles Ernährungsprogramm befolgen sollen. Sie wählen die Lebensmittel aus, kaufen sie ein und verarbeiten sie. Dabei berücksichtigen sie die für die jeweilige Diätform gültigen Richtlinien, z.B. für Diabetes-Diät, energiereiche Diät, Schonkost oder kochsalzarme Diät. Sie sorgen dafür, dass die Diätkost für die Patienten so schmackhaft wie möglich ist, und achten darauf, dass die Ernährung genau auf die Patienten abgestimmt ist. Sind sie für die Arbeitsorganisation zuständig, stellen sie auch Ablauf- und Personaleinsatzpläne auf.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Diätköche und Diätköchinnen finden Beschäftigung

- in Krankenhäusern, Kurkliniken und anderen Rehabilitationseinrichtungen
- in Altenheimen, Sozialstationen und Tagesstätten

Arbeitsorte:

Diätköche und Diätköchinnen arbeiten in erster Linie

- in Großküchen
- in Lager- und Kühlräumen
- in Büroräumen

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zur Weiterbildungsprüfung sind in der Regel die Abschlussprüfung als Koch/Köchin sowie Berufspraxis.

■ Inhalte der Weiterbildung

Die Inhalte können je nach Bildungsanbieter variieren.

- Interdisziplinär arbeiten, z.B. Grundlagen der Ernährungslehre, Referenzwerte für die Nährstoffversorgung, Ernährungstrends, Anatomie und Physiologie, Diätetik, Umgang mit ärztlichen Verordnungen, Mitarbeiterschulungen durchführen, Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs, Lebensmittelhygiene
- Abläufe organisieren und Speisen zubereiten, z.B. Medien nutzen, interne und externe Kommunikation, Lebensmittelkunde, erstellen von Rezepturen, Koch- und Küchentechnik, Prozesse des Qualitätsmanagements mitgestalten, Qualitätsstandards der DGE
- Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen, z.B. Lebensmittelrecht, Diätverordnung, Menüplanung, Nährstoffberechnung, Beurteilung von Kostplänen, Umsetzung von Leitlinien und Empfehlungen
- Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen, z.B. Zielgruppenauswahl, zielgruppenspezifische Beratungen, Planung und Durchführung von Kochveranstaltungen, Gestaltung des Speisenangebotes, Möglichkeiten der internen und externen Werbung
- Fachpraxis, z.B. Ausarbeitung verschiedener Menüs und Einhaltung vorgeschriebener Kriterien, Erstellung von Materialanforderungen, präsentieren der Speisen, praktische Ausführung der Diätform

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

