
Berufliche Grundbildung**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe

Tätigkeiten

Diätköche und -köchinnen bereiten Speisen gemäss ärztlicher Verordnung schmackhaft und fachgerecht zu. Sie kennen die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Krankheit und wissen, wie durch entsprechende Ernährung Gesundheit und Wohlbefinden gesteigert werden können.

Nach verschiedenen Ernährungstherapien oder auf Grund einer ärztlichen Verordnung bereiten Diätköchinnen Speisen zu. Sie achten darauf, dass die Menus trotz der Diätvorgaben gut schmecken. Eine angepasste Ernährung ist besonders wichtig für Personen mit Diabetes, Essstörungen, Nierenerkrankungen, Herz- und Kreislaufkrankungen, Magen-, Darm-, Leber- und Bauchspeicheldrüsen-Erkrankungen, Lebensmittelallergien und Mangelernährung.

Für Diätköche ist es eine tägliche Herausforderung, Speisepläne zu erarbeiten, die allen Ansprüchen genügen. Aufgrund der ärztlichen Verordnung stellen sie die Menus zusammen, entwickeln Rezepte und berechnen die erforderlichen Nährstoffe. Wichtig ist, dass sie genau und zuverlässig arbeiten, da Abweichungen negative Folgen für die Gesundheit der Patientinnen haben können.

Die benötigten Lebensmittel bestellen Diätköchinnen bei ihren Lieferanten. Sie kennen die wichtigsten Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und halten die Hygienevorschriften in der Küche ein. Als Fachkräfte kontrollieren sie den sinnvollen Einsatz der verschiedenen Produktionsformen, Speiseverteilungssysteme und Servicearten. Ausserdem überwachen sie die Essensausgabe.

Diätköche besitzen Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation. Sie können Betriebsabläufe analysieren, planen und gestalten. Dazu müssen sie die Organisation und die wichtigen Schnittstellen der Gastronomie in Spitälern, Heimen sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie verstehen.

Je nach Arbeitsort sind die Schwerpunkte des Berufes unterschiedlich. In grossen Spitälern arbeiten Diätköche vorwiegend im Team mit der Ernährungsberatung zusammen. Im Pflege- oder Altersheim haben Diätköchinnen häufiger direkten Kontakt mit Patienten.

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 Speiseverteilungssysteme, Produktionsformen und Servicearten, Informations- und Kommunikationsmittel

Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Diätkoch/-köchin EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- abgeschlossene Volksschule
- zur Grundbildung zum/zur Diätkoch/-köchin wird zugelassen, wer das eidg. Fähigkeitszeugnis als Koch/Köchin EFZ erworben hat.

Anforderungen

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

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Berufsverbände sowie von Höheren Fachschulen

Berufsprüfung (BP)

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

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 usw.

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.

Je nach Arbeitsort können die Arbeitszeiten unregelmässig sein.

Weitere Informationen

Schweizer Kochverband
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstr. 22
Postfach
6002 Luzern
Tel: 041 418 22 22
www.union-kochverband.ch

Allgemeine Berufsschule Zürich
Ausstellungsstrasse 60
8091 Zürich
Tel: 044 446 94 46
www.a-b-z.ch

Gewerblich-Industrielle
Berufsschule Bern GIBB
Abteilung für Gewerbe-,
Dienstleistungs- und
Laborberufe
3008 Bern
Tel: 031 388 41 11
www.gibb.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Restaurationsfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Hotelfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3	0.220
Lebensmitteltechnologie/-login EFZ	2	0.210
Koch/Köchin EFZ	3	0.220

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen