



## Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis

Diätkoch/-köchinnen 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. Diätköchinnen und Diätköche achten darauf, dass trotz der diätetischen Vorgaben die kulinarischen Ansprüche nicht zu kurz kommen.

Für die Ausbildung zur Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis solltest du **flexibel** sein und für die dir zugeteilten Aufgaben ein **schnelles Umsetzungsvermögen** besitzen. Ausserdem sind **Kreativität** für das Anrichten der verschiedenen Menüs und **Belastbarkeit** von grossem Vorteil.

Während deiner Ausbildung lernst du die folgenden Aufgabenbereiche kennen: Überprüfung der Arbeitsabläufe, Einhaltung der Anforderungen des Lebensmittelgesetzes, Bereitstellen von Menükomponente, Zubereitung von Menüs, Vorbereitung der täglichen Warenbestellung sowie deren Kontrolle, Entgegennahme von Bestellungen, Bedarfsberechnungen und kochen der Diätmenüs.

## AUF EINEN BLICK

---

<b>Vorbildung</b>	Bei Prüfungsantritt erforderlich: eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin oder gleichwertiger Abschluss So wie zwei Jahre einschlägige Berufserfahrung mit einer Anstellung von 100 % und erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
<b>Dauer</b>	Ein Jahr
<b>Abschluss</b>	Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis
<b>Ausbildungsplätze</b>	Wir bieten jährlich eine Ausbildungsstelle an
<b>Nächste Vakanz</b>	Siehe Stellenausschreibungen auf unserem <b>Jobportal</b>
<b>Schule</b>	Hotel & Gastro formation Schweiz, Eichstrasse 20, 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch/">www.hotelgastro.ch/</a> oder Allgemeine Berufsschule Zürich, Ausstellungsstr. 60, 8090 Zürich <a href="http://www.a-b-z.ch/">www.a-b-z.ch/</a>
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dipl. Küchenchef/in, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, dipl. Gastro-Unternehmer/in</li><li>• dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF</li></ul>
<b>Bewerbungen und Einblickstage</b>	Deine vollständige Bewerbung kannst du über unser <b>Jobportal</b> mit folgenden Unterlagen einreichen: Motivationsschreiben Lebenslauf Schulische Zeugnisse Schnupperberichte

---