



## Diätkoch (m/w)

### AUF EINEN BLICK

<b>Beginn</b>	
<b>Dauer</b>	6 Wochen
<b>Ort</b>	
<b>Abschluss</b>	
<b>Ausbildungsart</b>	
<b>Förderfähig</b>	Förderung mit Bildungsgutschein nach AZAV

#### Aufnahme voraussetzungen

Kochausbildung und drei Jahre Praxis  
oder 6 Jahre einschlägige Praxis

## Aufgaben und Tätigkeitsspektrum

Die Behandlung vieler Krankheiten und deren Folgeerscheinungen bedürfen häufig der Unterstützung durch eine gesundheitsbewusste Ernährung. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss. Die Verordnungen des Arztes müssen in der Küche durch den Diätkoch realisiert werden. Er soll die therapeutische Vorgabe mit abwechslungsreichen und schmackhaften Mahlzeiten umsetzen. Der Lehrgang, der auf die IHK-Fortbildungsprüfung zum Diätkoch vorbereitet, vermittelt die theoretischen Grundlagen. Sie dienen dem Verständnis der ärztlichen Anweisungen und sollen die einzelnen Diäten und Kostformen einsichtig machen. Ein Praxisteil qualifiziert den Diätkoch, entsprechend der medizinischen Indikation Nährwerte zu berechnen und selbstständig Speisepläne nach vorgegebener Diätform zusammenzustellen.

## Beschäftigungsmöglichkeiten

Diätköche finden Einsatzmöglichkeiten in Kurkliniken, Sanatorien, Kurhotels, Betriebs- und Krankenhausküchen.