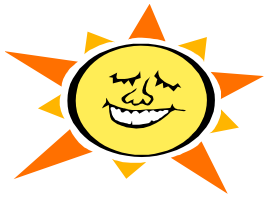


Herzlich willkommen

zur Informationsveranstaltung
Berufsprüfung
Diätköchin / Diätkoch

Februar 2024

Sie können sich einen Sitzplatz aussuchen.

Berufsfachschule Bern
gibb

Prüfungsordnung und Wegleitung

gibb

In diesen zwei Dokumenten finden sich die detaillierten Angaben:

https://gibb.ch/weiterbildung/lebensmittel/kurse/diatkoch-diatkochin-bp

Programm

gibb

- Begrüssung durch Rita Fricker und Brigitte Buri
- Vorstellung Programm
- Zulassungsbedingungen
- Kurs- und Prüfungskosten / Finanzierung
- Theoretischer Vorbereitungskurs inkl. Passerelle Kurs
- Praktischer Vorbereitungskurs
- Modul- und Abschlussprüfungen
- Fragen / Austausch
- Verabschiedung

Zulassungsbedingungen

gibb

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

a) über das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Köchin/Koch oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt; und
b) bis Anmeldeschluss zur Abschlussprüfung mindestens zwei Jahre einschlägige Berufspraxis nachweist; und
c) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

→ der Berufsbildner:inkurs wird nicht vorausgesetzt.

Quelle: PRÜFUNGSORDNUNG über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 4

©de.depositphotos.com

Kurskosten

Kurs	Kosten
Vorbereitungskurs inkl. Lehrmittel Anmeldegebühr	CHF 6500.—* CHF 150.—*
praktischer Vorbereitungskurs (5 Tage, davon 1 Tag Prüfungsvorbereitungskurs)	CHF 3300.—*
Modulprüfungen	CHF 320.—*
Abschlussprüfungen	CHF 2000.—

Änderungen vorbehalten

*davon werden 50 % rückerstattet, wenn Abschlussprüfung absolviert wird.

Finanzierung

Bundessubventionen –finanzielle Unterstützung vom Bund für eidgenössisch anerkannte Weiterbildungen:

- absolvierende von vorbereitenden Lehrgängen auf eidgenössicheBerufsprüfungen und höhere Fachprüfungen können vom Bund eine finanzielle Unterstützung beantragen.
- Der Bund erstattet **50 %** der Kursgebühren für theoretische und praktische Vorbereitungskurs inkl. Modulprüfungen.

Voraussetzungen:

- Wohnsitz in der Schweiz
- Keine anderweitigen Stipendien und/oder Subventionen
- Die Absolvierung der eidg. Prüfung wird vorausgesetzt. Der Anspruch besteht unabhängig vom Prüfungserfolg.
- Die Rechnungsadresse muss zwingend auf Kursteilnehmende und nicht auf Arbeitgeber ausgestellt sein

Theoretischer Vorbereitungskurs

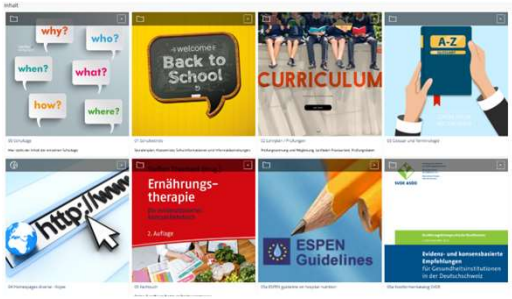
- 38 Kurstage à 9 Lektionen inkl. Fachtagung (22. November)
  → 2 Tage ca. im September 2023 zur Repetition
- Kurstag: Montag
- Unterrichtsferien nach Ferienplan GIBB
- Kursort: Gastgewerbliches Zentrum
- Hauptdozierende: Rita Fricker, Brigitte Buri
- Hybrider Unterricht ist möglich → nach Absprache mit Kursteilnehmenden
- Anmeldeschluss 9. August 2024 (Platzzahl beschränkt)

Praktischer Vorbereitungskurs

- *keine Voraussetzung zur Zulassung zur Abschlussprüfung*
- Module 1-4 (4 Kurstage) mit Themen-Schwerpunkten
- 1 Kurstag: Prüfungsablauf analog der praktischen Prüfung
- Durchführungsort: Bildungszentrum Emme in Burgdorf, Zähringerstrasse 13, 3400 Burgdorf
- Kurskosten:
  Module 1-4 (4 Tage) CHF 2100.—
  Praktischer Probelauf (1 Tag) CHF 1200.--
- Durchgeführt durch Hotel & Gastro Union, Schweizer Kochverband, Luzern, Telefon 041 418 22 22

https://www.hotelgastrounion.ch/de/skv/bildung/diaetkoch-diaetkoechin

Lernplattform ILIAS



→ Unterlagen werden darauf abgelegt und der Zugang ist im Kursgeld für die Weiterbildungsdauer inbegriffen

Zu erreichende Handlungskompetenzen

	Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
		1	2	3	4	5	6
A	Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen	A1 Energie- und Nährstoffbedarf von Kundinnen und Kunden in der Speiseproduktion umsetzen	A2 Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Rezepte erstellen, beurteilen und anpassen	A3 Diätetische Gerichte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben planen, kalkulieren und gestalten	A4 Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen	A5 Kundinnen und Kunden in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernährungsfragen unterstützen	
B	Kochen diätetischer Gerichte	B1 Diätetische Gerichte gemäss den wechselnden Kundenbedürfnissen, ärztlicher Verordnung oder Anweisung der Ernährungsberatung fertigen	B2 Lebensmittel und Zusatzstoffe für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf einsetzen	B3 Geeignete Produktionsmethoden, Kochtechniken, Geräte und Hilfsmittel bei vorgegebenen Ernährungsformen einsetzen	B4 Einkauf, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie von Zusatzstoffen organisieren und überwachen	B5 Anforderungen der Qualitätssicherung und der Hygiene in der Diätküche sicherstellen	B6 Mitarbeitende in den spezialisierten Tätigkeiten der Diätküche instruieren sowie deren Arbeit überwachen
C	Organisieren betrieblicher Abläufe	C1 Arbeiten in der Diätküche organisieren und umsetzen	C2 Gesetze und Vorschriften für den Bereich der Diätküche einhalten und umsetzen	C3 Leistungen in der Diätküche erfassen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen	C4 Mit verschiedenen Zielgruppen interdisziplinär und adressaten-gerecht kommunizieren sowie lösungsorientiert zusammenarbeiten		

Quelle: Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 16

Handlungskompetenzen/Leistungskriterien

In diesem Dokument finden Sie die zu den Handlungskompetenzen geforderten Leistungskriterien ab Seite 17.

https://gibb.ch/weiterbildung/lebensmittel/kurse/diatkoch-diatkochin-bp

https://gibb.ch/attachments/attachment-backend/download/1886?fileName=Wegleitung_BP_Di%C3%A4tkoch_DE.pdf

Module - Aufteilung

Modul 1: Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen
- Anatomie / Physiologie / Pathologie / Ernährung / Diätetik

→ ca. ¾ der Lektionen

Modul 2: Organisieren betrieblicher Abläufe
- Arbeitsorganisation
- Wirtschaftlichkeit
- Kommunikation

→ ca. ¼ der Lektionen

Modulprüfung: Modul 1

	Modul 1: Bedarfsgerechte Ernährungsformen
Modultyp	Pflichtmodul
Prüfungsinhalte	– Nährstoffbedarf – Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Rezepte – Kalkulation und Gestaltung von diätetischen Gerichten – Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen – Unterstützung in Ernährungsfragen
Handlungs-kompetenzen	A1 - A5
Anforderungen	Die Anforderungen sind im Anhang der Wegleitung beschrieben.
Modulprüfung	Schriftliche Prüfung von 2 Stunden Dauer
Modulausweis	Der Modulausweis gibt Auskunft über die Prüfungsinhalte und die erbrachten Leistungen. Der Modulausweis ist ab Datum der Ausstellung 5 Jahre gültig.

Quelle: Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 6

Handlungskompetenzbereiche: Modul 1

	Handlungskom-petenzbereiche	Handlungskompetenzen					
		1	2	3	4	5	6
A	**Umsetzen bedarfsge-rechter Ernährungs-formen**	A1 Energie- und Nährstoff-bedarf von Kundinnen und Kun-den in der Speiseproduktion umsetzen	A2 Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Re-zepte erstellen, beurteilen und anpassen	A3 Diätetische Gerichte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben planen, kalkulieren und gestalten	A4 Verpflegungspläne für ver-schiedene Ernährungsformen erstellen	A5 Kundinnen und Kunden in Ab-sprache mit der Ernährungsbera-tung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernäh-rungsfragen unterstützen	
B	**Kochen diätetischer Gerichte**	B1 Diätetische Gerichte gemäss den wechselnden Kundenbedürfnissen, ärztlicher Verordnung oder Anweisung der Ernährungsberatung fertigen	B2 Lebensmittel und Zusatz-stoffe für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf ein-setzen	B3 Geeignete Produktionsmetho-den, Kochtechniken, Geräte und Hilfsmittel bei vorgegebenen Ernäh-rungsformen einsetzen	B4 Einkauf, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie von Zusatzstoffen organisieren und überwachen	B5 Anforderungen der Qualitätssi-cherung und der Hygiene in der Diätküche sicherstellen	B6 Mitarbeitende in den speziali-sierten Tätigkeiten der Diätküche instruieren sowie deren Arbeit überwachen
C	**Organisieren betrieb-licher Abläufe**	C1 Arbeiten in der Diätküche organisieren und umsetzen	C2 Gesetze und Vorschriften für den Bereich der Diätküche ein-halten und umsetzen	C3 Leistungen in der Diätküche er-fassen, evaluieren und deren Wirt-schaftlichkeit beurteilen	C4 Mit verschiedenen Zielgrup-pen interdisziplinär und adres-saten-gerecht kommunizieren, sowie lösungsorientiert zusam-menarbeiten		

Quelle: Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 16

Modulprüfung: Modul 2

	Modul 2: Betriebsorganisation
Modultyp	Pflichtmodul
Prüfungsinhalte	– Arbeitsorganisation in der Diätküche – Gesetze und Vorschriften für den Bereich Diätküche – Leistungserfassung und Wirtschaftlichkeit – Kommunikation und Zusammenarbeit
Handlungs-kompetenzen	C1 - C4
Anforderungen	Die Anforderungen sind im Anhang der Wegleitung beschrieben.
Modulprüfung	Schriftliche Prüfung von 1,5 Stunden Dauer
Modulausweis	Der Modulausweis gibt Auskunft über die Prüfungsinhalte und die erbrachten Leistungen. Der Modulausweis ist ab Datum der Ausstellung 5 Jahre gültig.

Quelle: Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 6

Handlungskompetenzbereiche: Modul 2

	Handlungskom-petenzbereiche	Handlungskompetenzen					
		1	2	3	4	5	6
A	**Umsetzen bedarfsge-rechter Ernährungs-formen**	A1 Energie- und Nährstoff-bedarf von Kundinnen und Kun-den in der Speiseproduktion umsetzen	A2 Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Re-zepte erstellen, beurteilen und anpassen	A3 Diätetische Gerichte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben planen, kalkulieren und gestalten	A4 Verpflegungspläne für ver-schiedene Ernährungsformen erstellen	A5 Kundinnen und Kunden in Ab-sprache mit der Ernährungsbera-tung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernäh-rungsfragen unterstützen	
B	**Kochen diätetischer Gerichte**	B1 Diätetische Gerichte gemäss den wechselnden Kundenbedürfnissen, ärztlicher Verordnung oder Anweisung der Ernährungsberatung fertigen	B2 Lebensmittel und Zusatz-stoffe für Personen mit beson-derem Ernährungsbedarf ein-setzen	B3 Geeignete Produktionsmetho-den, Kochtechniken, Geräte und Hilfsmittel bei vorgegebenen Ernäh-rungsformen einsetzen	B4 Einkauf, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie von Zusatzstoffen organisieren und überwachen	B5 Anforderungen der Qualitätssi-cherung und der Hygiene in der Diätküche sicherstellen	B6 Mitarbeitende in den speziali-sierten Tätigkeiten der Diätküche instruieren sowie deren Arbeit überwachen
C	**Organisieren betrieb-licher Abläufe**	C1 Arbeiten in der Diätküche organisieren und umsetzen	C2 Gesetze und Vorschriften für den Bereich der Diätküche ein-halten und umsetzen	C3 Leistungen in der Diätküche er-fassen, evaluieren und deren Wirt-schaftlichkeit beurteilen	C4 Mit verschiedenen Zielgrup-pen interdisziplinär und adres-saten-gerecht kommunizieren sowie lösungsorientiert zusam-menarbeiten		

Quelle: Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 16

Abschlussprüfungen

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
1. Kochen von diätetischen Gerichten inkl. AVOR	praktisch	390 Min.	3
2. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	schriftlich	150 Min.	1
3. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	mündlich	30 Min.	1
4. Praxisarbeit			1
4.1 Praxisarbeit	schriftlich	vorgängig erstellt	
4.2 Präsentation	mündlich	10 Min.	
4.3 Fachgespräch	mündlich	20 Min.	
	Total	10 Std.	

→ Handlungskompetenzbereiche A - C

→ Handlungskompetenzbereich A & C

→ Handlungskompetenzbereiche A - C

→ Leitfaden

Die Prüfungsteile 3 und 4 können auch online durchgeführt werden.

Prüfungsort: praktisch, mündlich, Praxisarbeit = Weggis
schriftlich (Modul- und Abschlussprüfung) = Campus Sursee

Handlungskompetenzbereiche: Kochen

	Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 1	2	3	4	5	6
A	Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen	A1 Energie- und Nährstoffbedarf von Kundinnen und Kunden in der Speiseproduktion umsetzen	A2 Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Rezepte erstellen, beurteilen und anpassen	A3 Diätetische Gerichte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben planen, kalkulieren und gestalten	A4 Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen	A5 Kundinnen und Kunden in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernährungsfragen unterstützen	
B	Kochen diätetischer Gerichte	B1 Diätetische Gerichte gemäss den wechselnden Kundenbedürfnissen, ärztlicher Verordnung oder Anweisung der Ernährungsberatung fertigen	B2 Lebensmittel und Zusatzstoffe für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf einsetzen	B3 Geeignete Produktionsmethoden, Kochtechniken, Geräte und Hilfsmittel bei vorgegebenen Ernährungsformen einsetzen	B4 Einkauf, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie von Zusatzstoffen organisieren und überwachen	B5 Anforderungen der Qualitätssicherung und der Hygiene in der Diätküche sicherstellen	B6 Mitarbeitende in den spezialisierten Tätigkeiten der Diätküche instruieren sowie deren Arbeit überwachen
C	Organisieren betrieblicher Abläufe	C1 Arbeiten in der Diätküche organisieren und umsetzen	C2 Gesetze und Vorschriften für den Bereich der Diätküche einhalten und umsetzen	C3 Leistungen in der Diätküche erfassen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen	C4 Mit verschiedenen Zielgruppen interdisziplinär und adressaten-gerecht kommunizieren sowie lösungsorientiert zusammenarbeiten		

Quelle: Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 16

Praxisarbeit

Die Kandidatinnen und Kandidaten wählen das Thema ihrer Praxisarbeit selbst. Es soll ein Vorhaben oder Projekt aus dem eigenen Berufsumfeld sein, das praxisbezogen Grundlagen- und Fachwissen des diätetischen Kochens (des Bereichs Diätküche) umfasst. Dabei steht der Transfer des Gelernten in die Praxis sowie die Präsentation der Ergebnisse im Vordergrund.

Die Kandidatin/der Kandidat wählt das Thema der Praxisarbeit anhand folgender Kriterien aus:

a. das Thema ist für den Bereich der Diätküche bedeutsam (nachweislicher Mehrwert);

b. die gewählte Arbeit hat die Komplexität eines Vorhabens oder Projektes;

c. die Praxisarbeit muss selbstständig geplant, kalkuliert, realisiert, ausgewertet und reflektiert werden.

Wo immer möglich soll der zu bearbeitende Themenkreis in Absprache mit der vorgesetzten Stelle gewählt werden. Das weitere Vorgehen ist wie folgt:

Finden eines Themas aus den Lerninhalten der Handlungskompetenzbereiche (a - c) und der eigenen Praxis. Definition des Titels der Praxisarbeit sowie Beschrieb der entsprechenden Ausgangslage.

Fokussieren der Thematik auf zwei konkrete Zielsetzungen aus der Praxis. Definition der Abweichungen zwischen IST- und SOLL-Zustand. Miteinbezug der gegebenen Rahmenbedingungen (was muss, kann und was darf nicht verändert werden).

Praktische Prüfung (390 Minuten)

Aufgabenteil A
→ 4 Gang Menü für 2 Personen:
Suppe/Vorspeise/Salat; Hauptgericht; Süssspeise/Gebäck; Zwischenmahlzeit

Aufgabenteil B
→ kurzfristige Nachbestellung für 1 Person

Aufgabenteil C
→ Apéro für 6 Personen → Portfolio erstellen

→ gibt eine ausführliche Dokumentation

Hotel & Gastro formation — ARTISET H+

Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch 2023
Praktische Prüfung: Kochen inkl. AVOR

Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch 2023

Aufgabenteil A — Serie: Muster

Gericht 1: **Suppe/Vorspeise/Salat**	*Asiatische Gemüsesuppe mit geräuchertem Tofu*	Natriumdefiniert 4-6g NaCl Allergie auf Sellerie	2 Portionen auf Tellern anzurichten oder in Tassen anzurichten
Gericht 2: **Hauptgericht**	*Wiener Kalbsgulasch* *Spätzli* *Panierter Knollensellerie auf Pfeffersoß-Coulis*	Breiig / pürriert (IDDSI 4) Laktosefrei	2 Portionen auf Tellern
Gericht 3: **Süsspeise/Gebäck**	*Tiramisu*	Diabetes 2400 10 g KH	2 Portionen auf Tellern oder Gläser anzurichten
Gericht 4: **Zwischenmahlzeit**	*Vegetarische Canapé mind. 3 Sorten*	Glutenfrei Nahrungsfasserreich	2 Portionen auf Tellern oder Gläser anzurichten

Aufgabenteil B

Gericht 5: **Kurzfristige Nachbestellung**	*Risotto mit Gemüse*	Kalium-Phosphatarm	1 Portion auf Teller oder Gläser anzurichten

Aufgabenteil C

Gericht 6: **Apero**	*Apero*	Zöliakie Milcheiweissfrei	6 Portionen auf selbstmitgebrachtem Geschirr anzurichten

Weitere Informationen

Indikatoren	Der Aufwand der Gerichte wird anhand der Indikatorenliste bewertet.
Platzierung der Lebensmittel	Die Hauptzutaten für die vorgegebenen Gerichte sind gemäss Rezept oder Vorgabe für Sie auf Ihrem Portionswagen bereitgestellt. Alle anderen Lebensmittel beziehen Sie vom Warenbuffet oder aus dem Economat (nur die Lebensmittel gemäss Rezept, Tagesauswahl und Posten Mise en place).

Alle Unterlagen sind am Ende der Prüfung abzugeben.

Übergangsbestimmungen

Personen, die ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Diätköchin oder Diätkoch erworben haben sowie die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen, können bis am 31. Dezember 2026 eine reduzierte Prüfung absolvieren. Die reduzierte Prüfung bezieht sich auf die Prüfungsteile 3 und 4.

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
3. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	mündlich	30 Min.	1
4. Praxisarbeit			1
4.1 Praxisarbeit	schriftlich	vorgängig erstellt	
4.2 Präsentation	mündlich	10 Min.	
4.3 Fachgespräch	mündlich	20 Min.	
	Total	60 Min.	

Quelle: PRÜFUNGSORDNUNG über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch, Seite 11

Vorhandener Abschluss (Berufliche Grundbildung)		Angestrebter Abschluss (Berufsprüfung)
Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)	→	**Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis (FA)**

Reduzierte Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch EFZ

Auszug aus der Prüfungsordnung (Ziffer 9.1)

Personen, die ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Diätköchin oder Diätkoch erworben haben sowie die Voraussetzungen von Artikel 3.31 erfüllen, können bis am 31. Dezember 2026 eine reduzierte Prüfung absolvieren. Die reduzierte Prüfung bezieht sich auf die Prüfungsteile 3 und 4 gemäss Ziffer 5.11. Im Übrigen gilt die Prüfungsordnung sinngemäss.

Die reduzierte Prüfung bezieht sich auf folgende Prüfungsteile:

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
3. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	mündlich	30 Min.	1
4. Praxisarbeit			1
4.1 Praxisarbeit	schriftlich	vorgängig erstellt	
4.2 Präsentation	mündlich	10 Min.	
4.3 Fachgespräch	mündlich	20 Min.	
	Total	60 Min.	

Zulassungsbedingungen
- Eidg. Fähigkeitszeugnis Diätköchin/Diätkoch

Für die Zulassung zur reduzierten Prüfung müssen keine Modulausweise vorliegen.

nächster Vorbereitungskurs Passerelle Diätköchin/ Diätkoch ab ca. Januar 2025

Merkblatt Anrechenbarkeiten Diätköchin/Diätkoch

Vorhandener Abschluss (Berufsprüfung)		Angestrebter Abschluss (Berufsprüfung)
Chefköchin / Chefkoch mit eidg. Fachausweis (FA)	→	**Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis (FA)**

Zulassung zur Abschlussprüfung:
Notwendige Modulausweise für die Zulassung zur Abschlussprüfung
- Modul 1: Bedarfsgerechte Ernährungsformen

Abschlussprüfung
Folgende Prüfungsteile müssen absolviert werden:

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
1. Kochen von diätetischen Gerichten inkl. AVOR	praktisch	390 Min.	3
2. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	schriftlich	150 Min.	1
3. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	mündlich	30 Min.	1
4. Praxisarbeit			1
4.1 Praxisarbeit	schriftlich	vorgängig erstellt	
4.2 Präsentation	mündlich	10 Min.	
4.3 Fachgespräch	mündlich	20 Min.	
	Total	210 Min.	

Merkblatt Anrechenbarkeiten Diätköchin/Diätkoch

Vorhandener Abschluss (Höhere Fachprüfung)		Angestrebter Abschluss (Berufsprüfung)
Dipl. Küchenchefin/Küchenchef	→	**Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis (FA)**

Zulassung zur Abschlussprüfung
Notwendige Modulausweise für die Zulassung zur Abschlussprüfung:
- Modul 1: Bedarfsgerechte Ernährungsformen

Abschlussprüfung
Folgende Prüfungsteile müssen absolviert werden:

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
1. Kochen von diätetischen Gerichten inkl. AVOR	praktisch	390 Min.	3
2. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	schriftlich	150 Min.	1
3. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	mündlich	30 Min.	1
4. Praxisarbeit			1
4.1 Praxisarbeit	schriftlich	vorgängig erstellt	
4.2 Präsentation	mündlich	10 Min.	
4.3 Fachgespräch	mündlich	20 Min.	
	Total	210 Min.	

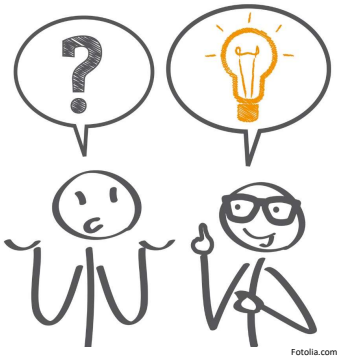
Quelle: Merkblatt Anrechenbarkeit von Abschlüssen, Version Januar 2024, gültig ab der Abschlussprüfung im Oktober 2025
https://gibb.ch/attachments/attachment-backend/download/1957?fileName=Merkblatt_Anrechenbarkeiten_DK_2025.pdf

Vorbereitung

Grundlagen der Grundbildung Koch / Köchin EFZ
(BIVO 2010)
werden zu Kursbeginn vorausgesetzt.

Abschluss / Informationen

Eidg. anerkannter Titel "Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis"

Alle Information unter:

https://gibb.ch/weiterbildung/lebensmittel/kurse/diatkoch-diatkochin-bp