

# »inside«

»inside« ist das offizielle Informationsbulletin von **Hotel & Gastro formation Schweiz**. Es informiert Sie regelmässig über den aktuellen Stand der Berufsrevisionen und Berufsentwicklungsprojekte in der Hotellerie und Gastronomie.

## Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch

Das »inside« **Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch 12/2021** widmet sich dem dem aktuellen Stand des Projektes und die künftigen Bildungsangebote, die zum eidgenössischem Fachausweis für Diätköchin/Diätkoch führen.

Die Arbeitsgruppe und die Steuergruppe haben sich vertieft mit den Inhalten und Rahmenbedingungen des neu zu schaffenden eidg. Fachausweises auseinandergesetzt. Im November 2021 konnten die Prüfungsordnung und Wegleitung dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) für das weitere Bewilligungsverfahren eingereicht werden. Diese werden nun inhaltlich und juristisch geprüft und im Bundesblatt zur eidgenössischen Vernehmlassung ausgeschrieben.

### Das Wichtigste in Kürze

Die folgenden Angaben entsprechen der eingereichten Prüfungsordnung und können sich evtl. geringfügig ändern.

#### Berufsbild / Arbeitsgebiet

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis verfügen über vertiefte Kenntnisse, wie durch ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung, die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden erhalten und gefördert sowie Krankheitsverläufe positiv beeinflusst werden können. Diätköchinnen und Diätköche arbeiten in der Gastronomie von Spitälern, Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- und psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Ernährungsformen und -richtlinien in Rezepte, Gerichte und Verpflegungspläne um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Für die Zubereitung der diätetischen Gerichte setzen sie spezifische Produktionsformen und Gartechiken wirtschaftlich ein.

## Steuergruppe Berufsreform Diätetik

- Monika Weder, CURAVIVA Schweiz
- Thomas Drews, Jürg Winkler H+ Die Spitäler der Schweiz
- Max Züst, Hotel & Gastro formation Schweiz

## Arbeitsgruppe

- Marco Furrer
- Marco Jegerlehner
- Ruedi Kägi
- Stéphane Manz
- Marcel Merlo
- Christoph Schär
- Martin Stein
- Theres Gotsch-Hinden
- Peter Meier
- Dr. Fredi Schneider

## Adressaten

Das »inside« 7/2021 geht via E-Mail in drei Sprachen (d/f/i) an die:

- Mitglieder der Trägerschaft sowie deren Sektionen und Berufsverbände
- 21 dezentralen Organisationen von Hotel & Gastro formation Schweiz
- Berufsfachschulen und Institutionen mit Vorbereitungsangeboten in der Diätetik

## Trägerschaft

- CURAVIVA Schweiz
- H+ Die Spitäler der Schweiz
- Hotel & Gastro *formation* Schweiz

## Zulassungsbedingungen

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

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

## Modulprüfungen

Modul 1: Bedarfsgerechte Ernährungsformen

Modul 2: Betriebsorganisation

## Abschlussprüfung

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

## 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.

## Kontakt

Hotel & Gastro *formation* Schweiz  
Peter Meier  
[p.meier@hotelgastro.ch](mailto:p.meier@hotelgastro.ch)

Hotel & Gastro *formation*  
Romandie  
Yann Christe  
[y.christe@hotelgastro.ch](mailto:y.christe@hotelgastro.ch)

Hotel & Gastro *formazione* Ticino  
Valentina de Sena  
[info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch)

## Vorbereitungskurse

Die Lehrgänge starten ab Sommer 2022 in drei Sprachregionen und führen zur Abschlussprüfung im Herbst 2023.

## Kursanbieter Deutschschweiz

Berufsfachschule Bern  
[www.gibb.ch](http://www.gibb.ch)

Hotel & Gastro *formation* Schweiz  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Allgemeine Berufsschule Zürich  
[www.a-b-z.ch/weiterbildung/diaetkoch](http://www.a-b-z.ch/weiterbildung/diaetkoch)

## Prüfungsordnung und Wegleitung

Die Prüfungsordnung und Wegleitung sind verfügbar unter:  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)