



Vorbereitungskurse praktische Prüfung zum Diätkoch mit eidg. Fachausweis 2023/2024

Die Vorbereitungskurse dauern 5 Tage. Sie umfassen vier Kurs-Module, welche sämtliche prüfungsrelevanten Bereiche der diätetisch korrekten Gerichte-Produktion abdecken. Der Kurs schliesst mit einem praktischen 1:1 Prüfungsprobelauf ab, welcher den Teilnehmenden eine realistische Einschätzung ihres Wissensstandes gibt.

Die Inhalte sind vernetzt und aufbauend gestaltet. Sie richten sich nach den aktuellen, von der Prüfungskommission festgelegten verbindlichen Prüfungsvorgaben. Auf diese Weise kann gewährleistet werden, dass die umfassenden Prüfungsanforderungen komplett bearbeitet werden können.



Module und Kurszeiten

Modul 1	<i>Konsistenzdefinierte Ernährung / Ernährung für postoperativen Aufbau</i>	1 Tag
Modul 2	<i>Ernährung bei Diabetes</i>	1 Tag
Modul 3	<i>Natrium- & Kaliumdefinierte Ernährung</i>	1 Tag
Modul 4	<i>Ernährung bei Gluten-Intoleranz / Proteindefinierte Ernährung / Allergenmanagement</i>	1 Tag
Probelauf	<i>Praktischer Prüfungsablauf 1:1</i>	1 Tag

Kurszeiten Module: 07.30 Uhr bis ca. 18.00 Uhr

Kurszeiten Probelauf: 07.15 Uhr bis ca. 20.00 Uhr

Ziele

- Sie werden umfassend auf die praktische Prüfung vorbereitet.
- Sie erfahren Detailinformationen zur praktischen Prüfung.
- Sie erhalten Tipps und Tricks für genaues und effizientes Arbeiten.
- Sie erweitern Ihre handwerklichen Kompetenzen.
- Sie erhalten Rückmeldungen zu Ihrem Können.



Inhalte/Schwerpunkte

- Standortbestimmung Ihres praktischen Könnens und der theoretischen Fitness im spezifischen Kursthema
- Aufzeigen der korrekten praktischen / diätetischen Umsetzung der Aufgabenstellung des Prüfungsprogramms
- Planung und Organisation der einzelnen Prüfungsteile
- Erarbeiten, Verbessern und Umsetzen von Rezepturen, inkl. Berechnungen und diätetisch notwendiger Ableitungen.
- Praktische Umsetzung des überarbeiteten Programms mit entsprechender Dokumentation
- Feedback durch die Kursleitung mit praktischen Umsetzungshinweisen
- Erweiterung Ihrer beruflichen Fähigkeiten durch Synthese der neu erlernten theoretischen Inhalte in die Praxis (learning by doing...)

Detail-Informationen praktischer Probelauf

Der praktische Probelauf wird nach den Prüfungs- und Zeitvorgaben des Prüfungsprogramms 2023 durchgeführt und endet mit einem Feedbackgespräch, in dem Sie durch die Kursleitung eine Einschätzung zu Ihrer Leistung erhalten.

Das detaillierte Programm „praktische Prüfung Diätkoch / Diätköchin EFA“ ist auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Weggis unter [Hotel & Gastro formation Schweiz :: Eidgenössischer Fachausweis Ausbildung & Weiterbildung im Gastgewerbe \(hotelgastro.ch\)](https://www.hotelgastro.ch) abrufbar.

Daten und Kosten

Durchgang A	Donnerstag	CHF 2'000.00
Modul 1A / Konsistenzdefinierte Ernährung & Ernährung für postoperativen Aufbau	30.11.2023	
Modul 2A / Ernährung bei Diabetes Typ 1 & 2	8.2.2024	
Modul 3A / Natrium- und kaliumdefinierte Ernährung	7.3.2024	
Modul 4A / Glutenfreie & proteindefinierte Ernährung & Allergenmanagement	4.4.2024	

Durchgang B	Freitag	CHF 2'000.00
Modul 1B / Konsistenzdefinierte Ernährung & Ernährung für postoperativen Aufbau	1.12.2023	
Modul 2B / Ernährung bei Diabetes Typ 1 & 2	9.2.2024	
Modul 3B / Natrium- und kaliumdefinierte Ernährung	8.3.2024	
Modul 4B / Glutenfreie & proteindefinierte Ernährung & Allergenmanagement	5.4.2024	



Durchgang C	Samstag	CHF 2'000.00
Modul 1C / Konsistenzdefinierte Ernährung & Ernährung für postoperativen Aufbau	2.12.2023	
Modul 2C / Ernährung bei Diabetes Typ 1 & 2	10.2.2024	
Modul 3C / Natrium- und kaliumdefinierte Ernährung	9.3.2024	
Modul 4C / Glutenfreie & proteindefinierte Ernährung & Allergenmanagement	6.4.2024	

Praktische Probeläufe	CHF 1'400.00
Durchgang A	Samstag, 17.8.2024
Durchgang B	Sonntag, 18.8.2024
Durchgang C	Montag, 19.8.2024
Durchgang D	Dienstag, 20.8.2024
Durchgang E	Mittwoch, 21.8.2024
Durchgang F	Donnerstag, 22.8.2024
Durchgang G	Freitag, 23.8.2024
Durchgang H	Samstag, 24.8.2024

Verpflegung und Kursunterlagen sind inbegriffen.

Kursort

Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ, Ausstellungsstrasse 44, 8090 Zürich

Kursleitung

Jan Zinsel mit seinem kompetenten Instruktoren-Team

Ansprechpersonen

Organisation: Abteilungsleiter Weiterbildung, Roger Zeender, 044 446 94 13
Sekretariat Weiterbildung, 044 446 94 46
Inhalt: Kursleitung, Jan Zinsel, jan.zinsel@a-b-z.ch
Administration: weiterbildung@a-b-z.ch



Teilfinanzierung durch den Bund!

Diese Kurse sind vom Bund subventioniert, sofern die eidgenössische Prüfung abgeschlossen wird. Sie erhalten 50% der Kurskosten rückerstattet, wenn sie einen entsprechenden Antrag beim Bund einreichen. Weitere Infos erhalten Sie unter [Finanzierung durch die Eidgenossenschaft](#). Damit die Kurskosten beim Bund geltend gemacht werden können, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Wohnsitz in der Schweiz
- keine anderweitigen Stipendien u/o Subventionen
- Die Absolvierung der eidg. Prüfung wird vorausgesetzt (der Anspruch besteht unabhängig vom Prüfungserfolg)
- Rechnungsadresse zwingend auf Teilnehmer/in und nicht auf Arbeitgeber ausgestellt

Abmeldung und Rückzahlung

Ein Rücktritt von einer Anmeldung resp. ein Austritt aus einer laufenden Ausbildung/eines laufenden Kurses, **unabhängig vom Verhinderungsgrund**, muss schriftlich z.Hd. der Schulleitung erfolgen. Eine Abmeldung in elektronischer Form muss den vollständigen Namen, den Wohnsitz, das Bildungsangebot und den Zeitpunkt der Abmeldung enthalten. Die E-Mailadresse muss dem Teilnehmenden eindeutig zuzuordnen sein. Im Zusammenhang mit Abmeldungen gelten folgende Fristen und Regelungen:

Die Rückzahlungsbedingungen sind in den [AGB's](#) der ABZ aufgeführt.

Für die Festlegung der Frist gilt das Datum des Eintreffens der schriftlichen Abmeldung (empfangsbedürftiges Rechtsgeschäft). Nichteinzahlung der Kosten für das Bildungsangebot gilt nicht als Abmeldung.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt elektronisch über den Anmeldebutton. Mit der Anmeldung akzeptieren Sie die auf der Website publizierte [AGB's](#). Sie erhalten per Mail eine automatisch generierte Anmeldebestätigung.