

8645 Ausbildungslehrgang zum diätetisch geschulten Koch

Diätetisch geschulte Köche/Köchinnen sind für eine „gesunde Ernährung“ und für die abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Zubereitung von Diätkost zuständig. Besonderer Wert wird im „Diplomlehrgang Diätkoch/-köchin“ dabei auf die Auswahl der für die jeweilige Kost Form geeigneten Lebensmittel, das genaue Auswiegen, schonende Zubereitungsarten, die Beachtung der hygienischen Anforderungen und ansprechende Anrichteweisen gelegt.

Diätetisch geschulte Köche/Köchinnen beherrschen die neuesten Küchentechniken, können Menüpläne entwerfen und alle Diätkostformen selbstständig herstellen. Neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der Ernährung und der Diätetik ermöglichen es, engagierten diätetisch geschulte Köche/Köchinnen die ihnen anvertrauten Personen, mit immer schmackhafteren und abwechslungsreicheren Gerichten zu versorgen.

Die Zielgruppe:

Köche/Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe und eine mind. 2-jährige Berufspraxis in der Küche.
- Können Kandidat:innen kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre einschlägige Praxis in der Küche nachzuweisen.

Die Inhalte:

1. Grundlagen der Ernährung:

- Ernährungslehre
- Anatomie des Verdauungstraktes
- Physiologie des Verdauungstraktes
- Nahrungsmittelchemie
- Lebensmittelkunde

2. Diätetik:

- Vollkost-Richtlinien der Ernährungsmedizin
- Leichte Vollkost
- Diät bei Magen-, Leber und Darmerkrankungen (Gastroentologische Diätformen)
- Ernährung bei Diabetes mellitus
- Ernährung bei Stoffwechselstörungen
- Reduktionskost
- Hypertonie
- Nierendiäten
- Gicht
- Zöliakie
- Außenseiterdiäten

3. Küchentechnik:

- Lagerung
- Umweltschutz



Kursbuchung und weitere Details unter **8645** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8645 Ausbildungslehrgang zum diätetisch geschulten Koch

- Zubereitung
- Lebensmittelgesetz

4. Hygiene:

- HACCP
- Giftstoffe und Schadstoffe
- Bakterielle Erkrankungen und Mykologie

5. Praxis & Exkursion

Die Trainingsziele:

- Sie wissen Bescheid über „gesunde Ernährung“ und schonende Zubereitungsarten,
- Sie können abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Diätkost zubereiten,
- Sie können die für die Kostform geeigneten Lebensmittel auswählen,
- Sie wissen Bescheid über hygienische Anforderungen,
- Sie legen auf ansprechende Anrichteweise wert,
- Sie beherrschen die neuesten Küchentechniken,
- Sie besitzen die Fähigkeit, Menüpläne zu entwerfen,
- Sie können alle Diätkostformen selbstständig herstellen und
- Sie besitzen alle Kenntnisse und Fertigkeiten, die einen diätetisch geschulten Koch/eine diätetisch geschulte Köchin auszeichnen.

Die Prüfung:

Nach dieser Ausbildung können Sie die Prüfung „Diplomlehrgang Diätkoch/-köchin - Prüfung“ ablegen.

Bei einer positiv bestandenen Prüfung erhalten Sie ein Zeugnis und ein Diplom. Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen, praktischen und mündlichen Teil und ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Bitte melden Sie sich rechtzeitig unter wifi.at/ooe zur Prüfung an.

Die Lehrgangsleitung:

Dipl. Diätologin Mariella Istok

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Machen Sie Ihre Leidenschaft zum Beruf ...

https://www.youtube.com/watch?v=NgmzK79K_R0



Kursbuchung und weitere Details unter **8645** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe