

# Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis – Lehrgang in Weggis

## Diätköchin/Diätkoch – Eine gesunde Karriere mit Zukunft

Als Diätköchin oder Diätkoch haben Sie die Kompetenz, um ernährungstechnische Vorgaben von Ärztinnen und Ärzten und/oder der Ernährungsberatung zu gestalten und umzusetzen.

Dank Ihrem breiten Fachwissen sorgen Sie für eine geeignete Ernährungsform mit passenden Gartechniken. In enger Zusammenarbeit mit den entsprechenden Nahtstellen berücksichtigen die wissenschaftlich anerkannten Grundlagen.

Als Diätköchin/Diätkoch tragen Sie mit geschickten Kombinationen von Lebensmitteln und Garmethoden verschiedenster Speisen **wesentlich zur Gesundheit und Wohlbefinden Ihrer Kundinnen und Kunden** bei. Sie passen Ihr Angebot an diätetischen Gerichten den Bedürfnissen der verschiedenen Zielgruppen an und bilden eine wichtige Säule der Gesundheitsversorgung.

Sie wissen, wie wichtig eine ökologische und mengenmässig optimale Beschaffung der Lebensmittel ist und sorgen für eine sichere und fachgerechte Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln, Roh- und Reststoffen. Mit effizienten Energie- und Ressourceneinsatz sorgen Sie für einen nachhaltigen Schutz von Mensch und Natur.

**Kurz: Sie sind Dreh- und Angelpunkt für die gesunde Ernährung in Ihrem Betrieb.**

## Welche Voraussetzungen bringe ich mit?

Damit Sie am Ende Ihrer Weiterbildung die Voraussetzung für die Abschlussprüfungen erfüllen, prüfen wir Ihre Zulassung gerne unverbindlich im Voraus. Folgende Voraussetzungen sind für die Zulassung an die eidgenössische Prüfung notwendig:

- Ein eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Köchin/Koch oder gleichwertiger Ausweis
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- Erfolgreich abgeschlossene Modulprüfungen

## Termine und Kosten

Alle wichtigen Informationen zu Terminen und Kosten finden Sie unter den folgenden Links.

- [Kurs- und Prüfungstermine](#)
- [Preise und Finanzierungsbeteiligung](#)

Während Ihrer Kurstage vor Ort gilt eine obligatorische Verpflegungspauschale je Kurstag. Sollten Sie während der Präsenzkurse in Weggis übernachten, empfehlen wir die Übernachtungsarrangements für unsere Kursteilnehmenden.

## Ablauf des Lehrgangs

Der Unterricht findet im Berufsbildungszentrum in Weggis in 6 Blockkursen zu je 5 Unterrichtstagen statt. Profitieren Sie von der angenehmen Lernumgebung. Unser Berufsbildungszentrum liegt eingebettet in der idyllischen Natur von Weggis. Unsere Kursteilnehmenden werden mit einem unvergleichlichen Blick auf den Vierwaldstättersee und einer wunderschönen Bergsicht verwöhnt.

- Impulstag vor Ort: Kennenlernen und Informationen
- Block-Unterricht in Weggis: 6 Kursblöcke à je 5 Tagen (Module Diätetik und Betriebsorganisation).
- Modulprüfungen am Ende des Lehrgangs.
- Intensive Vorbereitung auf die Abschlussprüfung (4 Tage Online-Unterricht)
- Küchenchefin und Küchenchef mit eidg. Diplom oder Chefköchinnen und Chefköche mit eidg. Fachausweis profitieren von einem verkürzten Lehrgang ohne Betriebsorganisation.

## Unter welchen Voraussetzungen ist diese Weiterbildung für Sie geeignet?

Dieser Lehrgang ist für Köchinnen und Köche, welche ihren beruflichen Horizont erweitern und ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt massgeblich verbessern möchten. Lernen Sie, was es alles braucht, um gesunde und leckere Gerichte für Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen zuzubereiten. Gestalten Sie gesellschaftliche und wissenschaftliche Ernährungstrends aktiv mit und werden Sie Dreh- und Angelpunkt für gesunde Ernährung in Ihrem Betrieb.

## Weitere Optionen

Während Ihrer Vorbereitung auf die Prüfung besteht die Möglichkeit eines praktischen Vorbereitungskurses. Bitte beachten Sie hierzu die Angebote des [Kochverbandes](#).

Sie planen noch einen weiteren Karriereschritt? Wie wäre es mit einem eidgenössischen Diplom zur/zum Chefkoch/Chefköchin? Wir erteilen gerne Auskunft und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!