DIÄTETISCH GESCHULTE:R KOCH:KÖCHIN

Diplomlehrgang mit theoretischer + praktischer Prüfung

Was erwartet Sie in der Ausbildung diätetisch geschulter Koch/Köchin?

Die Teilnehmer/innen erhalten eine hochwertige Zusatzausbildung in den Themenbereichen Ernährung und Diätetik.

Wissenswertes zur Ausbildung diätetisch geschulter Koch/Köchin:

Im diesem Diplomlehrgang werden folgende Schwerpunkte durchgenommen:

- Grundlagen der Anatomie
- Genaue Berechnungen der Diätmenüs
- Diätetik
    - Vollwert-Richtlinien
    - Ernährung im Zusammenhang mit Krankheitsbildern
- Vertiefung der Lebensmittelkunde
    - Spezielle Küchentechniken
    - Lebensmittelgesetz
    - Hygiene
- Speisenzubereitung der selbst erstellten Menüs anhand der Berechnungen

Abschluss:

Theoretische und praktische Abschlussprüfung -> Diplom

Zielgruppe:

Köche/innen mit Interesse an einer Zusatzausbildung im Diätbereich

Voraussetzungen:

- Lehrabschluss Koch/ Köchin ODER
- Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe

Karrieremöglichkeiten im Bereich diätetisch geschulter Koch/Köchin:

Mit diesem Diplom sind Sie sowohl in Krankenhäusern, Senioren- und Pflegeheimen als auch in Kur- und Wellnesshotels ein/e gefragte/r Mitarbeiter/in.

Termin- und Kurs-Details

Termin	Mo. 04.10.2027 - Mo. 14.02.2028
Kurszeiten	Mo 08:00 - 15:30
Ort	Wohnland Berger, Kaltenbrunerstr. 45, 4810 Gmunden
Kursnummer	2027VBGM880601
Unterrichtseinheiten	120
Normalpreis	€ 2.450,00
AK-Preis	€ 2.350,00

*Kurs-Anmeldung und weitere Informationen im Internet auf **www.bfi-ooe.at/kurs/8806** sowie telefonisch bei der BFI-Serviceline unter **0732 / 6922 6922**.*