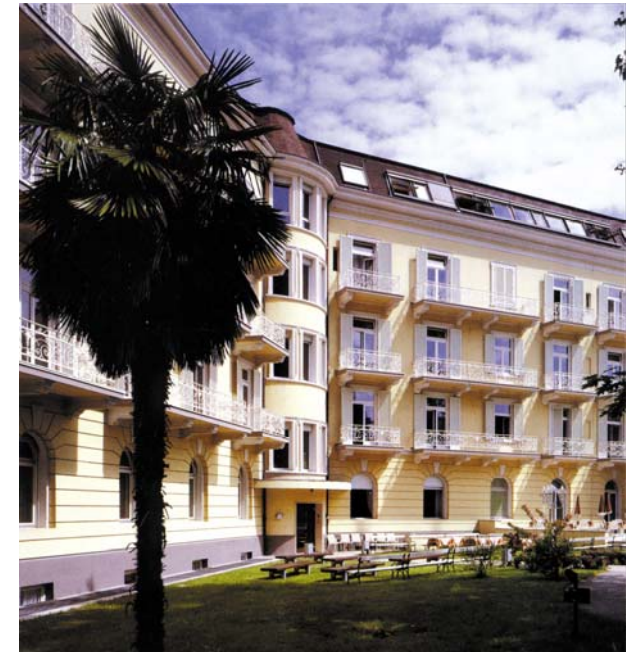


Berufliche Weiterbildung



Anmeldung und Information:

Landeshotelfachschule Kaiserhof

Freiheitsstraße 155

39012 Meran

Tel: 0473 203 200

Fax: 0473 447 070

E-mail: info@kaiserhof.it



Landeshotelfachschule
KAISERHOF

Autonome Provinz Bozen

Abteilung 20

Deutsche und ladinische Berufsbildung

Dantestraße 3

39100 Bozen

Tel. 0471 416 901



Autonome Provinz Bozen-Südtirol
Deutsche und ladinische
Berufsbildung

Spezialisierungslehrgänge

DIÄTETISCH GESCHULTE/R

KÖCHIN/KOCH DGE

&

DIPLOMIERTE/R

DIÄTKÖCHIN/DIÄTKOCH

AUSBILDUNGSZIEL

Ziel dieser Fachausbildung ist es, bereits ausgebildete Köchinnen und Köche mit entsprechender Berufserfahrung diätetisch zu schulen.

Der/die diätetisch geschulte Koch/Köchin bzw. der/die diplomierte Diätkoch/Diätköchin sorgt in Zusammenarbeit mit Arzt und DiätassistentenInnen für die richtige Ernährung des Gastes/Patienten in Hotels, Restaurants, Kuranstalten, Sanatorien, Pflegeheimen und Krankenhäusern.

Die zweistufige Ausbildung beinhaltet die Vermittlung theoretischer Kenntnisse aus dem gesamten Bereich der Ernährung und der Diätetik, der Physiologie und Anatomie, der Organsysteme und der diätetischen Kostformen.

Die praktische Ausbildung konzentriert sich auf die Fähigkeit, ärztliche Verordnungen von Diäten in die Praxis umzusetzen, Nährstoffe auszuwählen, zu berechnen und fachgerecht zuzubereiten.

Die Fachausbildung erfolgt in Übereinstimmung mit dem Programm der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und ist durch diese Organisation anerkannt und international zertifiziert. Die Ausbildung steht unter der wissenschaftlichen Leitung von Ärzten und Ernährungstherapeuten der Sanitätseinheiten Südtirols und wird in Zusammenarbeit mit qualifizierten Fachlehrern der Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran durchgeführt.

DIÄTETISCH GESCHULTE/R KÖCHIN/KOCH DGE

Dauer der Ausbildung:

Dauer: **Herbst 2009 (Ende Oktober bis Dezember)** einschließlich Diplomprüfung

Der Unterricht findet von Montag bis Samstag statt. Nach Möglichkeit wird im Stundenplan ein freier Wochentag vorgeesehen.

Aufnahmebedingungen

- Lehrabschlussdiplom als Koch/Köchin oder eine gleichwertige Ausbildung (Fachschule) und
- eine mindestens 3-jährige einschlägige Berufserfahrung nach bestandener Lehr- oder Fachschulabschlussprüfung
- Einzahlungsbestätigung für die Kursgebühr von 500,00 Euro

Einschreibung:

Die Einschreibungen finden **bis 31. März 2009** im Sekretariat der Landeshotelfachschule Kaiserhof statt. Dazu ist das Arbeitsbuch bzw. Arbeitszeugnisse erforderlich. Die Höchstteilnehmerzahl beträgt 15 Personen.

Abschluss:

Die Absolventen erhalten nach der Diplomprüfung den Berufstitel **“Diätetisch geschulte/r Köchin/Koch DGE”**. Dieses Diplom wird bei der Bewerbung in öffentlichen Institutionen als Vorzugstitel bewertet.

Stundentafel

Nr.	Unterrichtsfächer	Stunden
1	Diätetik	45
2	Diätkochkunde	15
3	Anatomie, Physiologie, Biochemie	15
4	Pathophysiologie	35
5	Ernährungslehre	30
6	Nahrungsmittelkunde	16
7	Hygiene	04
8	Diätküchenführung (Fachpraxis)	50
Gesamtstundenzahl		210

DIPLOMIERTE/R DIÄTKÖCHIN/DIÄTKOCH

Dauer der Ausbildung:

Dauer: **Herbst 2010 (Ende Oktober bis Dezember)** einschließlich Diplomprüfung

Der Unterricht findet von Montag bis Samstag statt. Nach Möglichkeit wird im Stundenplan ein freier Wochentag vorgeesehen.

Aufnahmebedingungen

- Diplom Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin und Nachweis des abgeleisteten Betriebspraktikums von insgesamt 152 Stunden:
- Krankenhauspraxis in der Diätküche oder
- Praktikum unter der Leitung einer(s) Diätassistentin(en)
- Einzahlungsbestätigung für die Kursgebühr von 500,00 Euro

Die Praxisstellen sind von der Direktion der Schule zu genehmigen.

Einschreibung:

Die Einschreibungen finden **bis 31. März 2010** im Sekretariat der Landeshotelfachschule Kaiserhof statt. Die Höchstteilnehmerzahl beträgt 15 Personen.

Abschluss:

Die Absolventen erhalten nach der Diplomprüfung den Berufstitel **“Diplomierte/r Diätköchin/Diätkoch”**. Dieses Diplom wird bei der Bewerbung in öffentlichen Institutionen als Vorzugstitel bewertet.

Stundentafel

Nr.	Unterrichtsfächer	Stunden
1	Diätetik II	30
2	Pathophysiologie	15
3	Unternehmensführung	15
4	Diätkochkunde	15
5	Informatik	10
6	Nahrungsmittelkunde	10
7	Diätküchenführung (Fachpraxis) II	60
8	Exkursionen	10
Gesamtstundenzahl		165