

Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für

Diätköchin/Diätkoch

vom (Datum)



Entwurf 21.06.2021

Trägerschaft

CURAVIVA Schweiz
Hotel & Gastro *formation* Schweiz
H+ Die Spitäler der Schweiz

Prüfungssekretariat

Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77, Telefax +41 (0)41 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| 1. Einleitung | 3 |
| 1.1 Zweck der Wegleitung | 3 |
| 1.2 Trägerschaft..... | 3 |
| 1.3 QS-Kommission, Prüfungssekretariat, Ansprechstelle..... | 3 |
| 2. Berufsbild | 4 |
| 2.1 Arbeitsgebiet..... | 4 |
| 2.2 Wichtigste Handlungskompetenzen | 4 |
| 2.3 Berufsausübung..... | 5 |
| 2.4 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur..... | 5 |
| 3. Modulprüfungen | 6 |
| 3.1 Modulübersicht | 6 |
| 3.2 Organisation und Durchführung | 6 |
| 3.3 Anmeldung..... | 6 |
| 3.4 Gebühren für die Modulprüfungen..... | 6 |
| 3.5 Bestehen der Modulprüfungen | 6 |
| 3.6 Modulausweise | 6 |
| 3.7 Wiederholen der Modulprüfung | 6 |
| 4. Zulassung zur Abschlussprüfung | 7 |
| 4.1 Berufliche Voraussetzungen..... | 7 |
| 4.2 Notwendige Modulausweise | 7 |
| 4.3 Nachweis der Gleichwertigkeit | 7 |
| 4.4 Ausbildungskurse | 7 |
| 4.5 Nachteilsausgleich für Menschen mit Behinderungen | 7 |
| 5. Prüfungsumfang und Bewertung | 8 |
| 5.1 Allgemeines | 8 |
| 5.2 Prüfungsteile / Prüfungsstoff | 8 |
| 5.3 Bewertung..... | 11 |
| 5.4 Zulässige Hilfsmittel..... | 11 |
| 6. Organisation der Abschlussprüfung | 12 |
| 6.1 Ausschreibung | 12 |
| 6.2 Prüfungstermine und Prüfungsorte..... | 12 |
| 6.3 Anmeldung..... | 12 |
| 6.4 Gebühren..... | 12 |
| 6.5 Unfallversicherung | 13 |
| 6.6 Prüfungsergebnis..... | 13 |
| 6.7 Beschwerdeverfahren beim SBFI..... | 13 |
| 6.8 Akteneinsichtsrecht..... | 13 |
| 7. Inkrafttreten und Gültigkeit | 14 |
| 8. Anhang | 15 |
| 8.1 Übersicht der Handlungskompetenzen | 15 |
| 8.2 Handlungskompetenzbereiche und Anforderungsniveau..... | 16 |

1. Einleitung

Gestützt auf Ziffer 2.21 Bst. a der Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch vom **xx.xx.xxxx** erlässt die QS-Kommission vorliegende Wegleitung zur genannten Prüfungsordnung.

1.1 Zweck der Wegleitung

Die vorliegende Wegleitung für die eidgenössische Berufsprüfung als Diätköchin/Diätkoch ist eine Ergänzung zur Prüfungsordnung. Diese Wegleitung soll den Prüfungskandidatinnen und Prüfungskandidaten eine sorgfältige und zielbewusste Prüfungsvorbereitung ermöglichen.

Die QS-Kommission wird diese Wegleitung bei Bedarf überarbeiten und den Anforderungen anpassen.

1.2 Trägerschaft

Die folgenden Organisationen der Arbeitswelt bilden die Trägerschaft:

- CURAVIVA Schweiz
- Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- H+ Die Spitäler der Schweiz

Gesetzliche Grundlagen

- Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz, BBG) vom 13. Dezember 2002
- Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung, BBV) vom 19. November 2003
- Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Diätköchin / Diätkoch vom **XX.XX.XXXX** (nachfolgend: PO)

1.3 QS-Kommission, Prüfungssekretariat, Ansprechstelle

Alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Fachausweiserteilung werden einer Kommission für Qualitätssicherung (QS-Kommission) übertragen.

Der QS-Kommission gehören an

- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von CURAVIVA Schweiz
- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von H+ Die Spitäler der Schweiz
- 2 Vertreterin oder Vertreter von Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- 1 Vertreterin oder Vertreter von Hotel & Gastro Union

Die Mitglieder der QS-Kommission werden durch die Trägerverbände für eine Amtsdauer von drei Jahren gewählt.

Die Prüfungsträger besetzen abwechselungsweise das Präsidium für jeweils eine Amtsdauer von drei Jahren und wählen die Präsidentin oder den Präsident. Im Übrigen konstituiert sich die QS-Kommission selbst. Sie ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit der Mitglieder anwesend ist. Beschlüsse erfordern das Mehr der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Präsidentin oder der Präsident.

Weitergehende Bestimmungen sind im Geschäftsreglement der QS-Kommission festgelegt.

Das Prüfungssekretariat erledigt die mit der Berufsprüfung verbundenen administrativen Aufgaben und ist Ansprechstelle für diesbezügliche Fragen.

Adresse des Prüfungssekretariats

Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77, Telefax +41 (0)41 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

2. Berufsbild

2.1 Arbeitsgebiet

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis verfügen über vertiefte Kenntnisse, wie durch bedarfsgerechte und ausgewogene Ernährung die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden erhalten und gefördert sowie Krankheitsverläufe positiv beeinflusst werden können. Diätköchinnen und Diätköche arbeiten in der Gastronomie von Spitälern, Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- und psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Ernährungsformen und -richtlinien in Rezepte, Gerichte und Verpflegungspläne um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Für die Zubereitung der diätetischen Gerichte setzen sie spezifische Produktionsformen und Gartech- niken wirtschaftlich ein.

2.2 Wichtigste Handlungskompetenzen

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis

- planen und gestalten das diätetische Speisenangebot im Rahmen der betrieblichen Vorgaben
- berechnen und ergänzen Rezepte aufgrund der ärztlichen Verordnungen und den anerkannten Nährwerttabellen
- erstellen anhand der Ernährungsrichtlinien Verpflegungspläne für die verschiedene Ernährungs- formen
- fertigen diätetische Speisen und Gerichte gemäss ärztlichen Verordnungen und Anweisungen der Ernährungsberatung
- setzen Energie- und Nährstoffempfehlungen der ausgewogenen Ernährung in der Speise- produktion um
- erstellen Kalkulationen zu Waren, Arbeitsleistungen und Gerichtekosten bezogen auf diäteti- sche Gerichte
- stellen in der Produktion von diätetischen Gerichten die Anforderungen der Qualität und Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicher
- berechnen und beurteilen die Wirtschaftlichkeit und Produktivität der Herstellung von diäteti- schen Gerichten
- sprechen sich mit vor- und nachgelagerten Bereichen an den Nahtstellen ab und stellen die Abläufe sicher
- recherchieren Informationen zur Diätetik und aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkennt- nissen, bereiten sie auf, beurteilen sie, leiten sie weiter und sorgen für den Informationsfluss im Betrieb
- führen Gespräche mit Kundinnen und Kunden sowie deren Angehörigen unter Berücksichti- gung medizinischer und diätetischer Einschränkungen sowie in Absprache mit der Ernäh- rungsberatung, dem Pflegepersonal, den Ärztinnen und Ärzten
- sind sich der unterschiedlichen Teamkulturen von Pflege- und Therapieberufen und der Küchenteams bewusst und wirken zielführend und lösungsorientiert in interdisziplinären Projekten mit

2.3 Berufsausübung

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis sorgen für das Wohlergehen der Kundinnen und Kunden und bieten ein gastronomisches Erlebnis kombiniert mit der geeigneten Ernährungsform. Mit der eigenen Persönlichkeit, ihrem Einfühlungsvermögen und adäquaten Umgangsformen beraten Sie Kundinnen und Kunden erfüllen ihre Wünsche zuvorkommend und zuverlässig. Grundlage für die effiziente und kundenorientierte Speisenproduktion sind der bedarfsgerechte Einkauf von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie der Einsatz der passenden Gartechniken. Die überzeugende und gewinnbringende Zusammenarbeit im Küchenteam und mit Nahtstellen bilden die Voraussetzung dazu.

Diätköchinnen und Diätköche setzen die Vorgaben von Ärztinnen und Ärzten und/oder der Ernährungsberatung um. Dabei berücksichtigen sie die aktuellen, von der Wissenschaft anerkannten Grundlagen wie auch die Energie- und Nährstoffempfehlungen der ausgewogenen Ernährung. Als spezialisierte Berufsleute erkennen und analysieren sie regelmässig fachliche Aufgabenstellungen in ihrem komplexen, spezialisierten, sich verändernden Arbeitskontext.

Je nach Arbeitsort werden die Schwerpunkte des Berufes unterschiedlich gesetzt. In grossen Spitälern arbeiten Diätköchinnen und Diätköche vorwiegend im Team, gemeinsam mit der Ernährungsberatung. In Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie stehen Diätköchinnen und Diätköche auch vermehrt in Kontakt mit Kundinnen und Kunden.

2.4 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis wissen, wie Gesundheit und Wohlbefinden mit angepasster Ernährung erhalten bzw. gesteigert werden können. Mit geschickter Kombination verschiedener Speisen und einer attraktiven Präsentation der diätetischen Gerichte tragen sie zur Gesundheit und zum Wohlbefinden sowie zum positiven Krankheitsverlauf der Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohnern und Gäste bei.

Diätköchinnen und Diätköche verfolgen laufend die wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Trends und passen ihr Angebot von diätetischen Gerichten den Bedürfnissen der verschiedenen Zielgruppen an. Dank der gezielten Ausrichtung des Angebots auf die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden bilden sie auch eine wichtige Säule der Gesundheitsversorgung.

Durch die ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung, die sichere und fachgerechte Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln, Rohstoffen und Reststoffen sowie den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz sorgen Diätköchinnen und Diätköche für einen nachhaltigen Schutz von Mensch und Natur.

3. Modulprüfungen

3.1 Modulübersicht

| Modul | | Prüfungsart und Dauer |
|---|-------|--------------------------------|
| 1. Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen | HKB A | schriftliche Prüfung, 2.0 Std. |
| 2. Organisieren betrieblicher Abläufe | HKB C | schriftliche Prüfung, 1.5 Std. |

Detaillierte Informationen zu den Modulen sind im Anhang aufgeführt.

3.2 Organisation und Durchführung

Die Modulprüfungen (Kompetenznachweise) umfassen Aufgaben, welche die Kompetenzen gemäss Lernzielen und Stoffinhalten prüfen. Jedes Modul wird als abgeschlossene Einheit erarbeitet und geprüft. Der Kandidat oder die Kandidatin muss beweisen, dass er das erworbene Wissen verarbeitet hat und selbständig Zusammenhänge aufzeigen kann.

~~Eine Übersicht über die seitens der QS-Kommission anerkannten Modulanbieter kann auf der Webseite von Hotel & Gastro-formation Schweiz bezogen werden (www.hotelgastro.ch).~~

Eine Übersicht über die Anbieter dieser Module finden sich auf der Meldeliste des SBF: www.meldeliste.ch.

3.3 Anmeldung

Die Anmeldung hat bei den Modulanbietern gemäss den von ihnen festgelegten Fristen und Terminen zu erfolgen.

3.4 Gebühren für die Modulprüfungen

Gemäss Angaben der Modulanbieter.

3.5 Bestehen der Modulprüfungen

Eine Modulprüfung gilt als bestanden, wenn die Note 4.0 oder höher erreicht wird. Die Beurteilung ist nicht öffentlich. Die Kandidatinnen und Kandidaten haben keinen Anspruch auf Aushändigung der Aufgaben der einzelnen Modulprüfungen. Wer die Modulprüfung nicht bestanden hat, kann eine Prüfungseinsicht beantragen.

3.6 Modulausweise

Nach erfolgreich bestandenen Modulprüfungen wird den Kandidatinnen und Kandidaten ein Modulausweis ausgestellt. Die Modulausweise sind ab Datum der Ausstellung fünf Jahre gültig für die Zulassung zur Abschlussprüfung.

3.7 Wiederholen der Modulprüfung

~~Wer eine Modulprüfung nicht bestanden hat, kann diese zweimal wiederholen.~~

4. Zulassung zur Abschlussprüfung

4.1 Berufliche Voraussetzungen

Die Zulassungsbedingungen richten sich nach Ziff. 3.31 und 3.32 PO.

Bemerkung

Kandidatinnen und Kandidaten müssen über fundierte praktische Kenntnisse in den Bereichen Küche und Diätetik verfügen. Es ist deshalb eine mindestens dreijährige einschlägige Berufspraxis in einem Unternehmen des Gesundheitswesens oder der Gastronomie oder in Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- oder psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren, in der Gesundheits- oder Wellnesshotellerie für die Zulassung zur Abschlussprüfung erforderlich.

Bei Teilzeitanstellung von weniger als 80 % verlängert sich die erforderliche Dauer der praktischen Tätigkeit pro rata entsprechend. Die QS-Kommission entscheidet über die Zulassung zur Abschlussprüfung.

Als Stichtag für die erforderliche Berufspraxis gilt das Datum des Anmeldeschlusses zur Abschlussprüfung.

4.2 Notwendige Modulausweise

Bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung müssen folgende Modulausweise eingereicht werden:

Modul 1: Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen

Modul 2: Organisieren betrieblicher Abläufe

4.3 Nachweis der Gleichwertigkeit

Die Prüfungskommission entscheidet über die Anerkennung bzw. Anrechnung anderer Abschlüsse und Leistungen (Ziff. 2.21k PO).

Anträge sind schriftlich zu formulieren und mit den entsprechenden, vollständigen Unterlagen an die QS-Kommission einzureichen. Eine Gleichwertigkeitsbescheinigung bzw. Ablehnung wird durch die QS-Kommission innert einem Monat ausgestellt und ist kostenpflichtig. Gegen diesen Entscheid der QS-Kommission kann innerhalb von 30 Tagen beim SBFI Beschwerde eingereicht werden.

4.4 Vorbereitungskurse

Der Besuch der Vorbereitungskurse auf die Prüfung wird empfohlen. Die Teilnahme an den Kursen ist aber nicht Bedingung für die Zulassung zur Prüfung. Absolvierende von Kursen, die auf die eidg. Prüfung vorbereiten, werden finanziell unterstützt. Entsprechende Informationen befinden sich auf der Webseite des SBFI: www.sbf.admin.ch/bundesbeitraege

Weitere Informationen zu den Kursanbietern können der Liste der vorbereitenden Kurse (www.meldeliste.ch) entnommen werden.

~~Die Teilnahme an Ausbildungskursen ist nicht Bedingung für die Zulassung zur Abschlussprüfung. Weitere Informationen zur Ausbildung und zu den Kursanbietern können der Homepage von Hotel & Gastro formation Schweiz (www.hotelgastro.ch) entnommen werden.~~

4.5 Nachteilsausgleich für Menschen mit Behinderungen

Bei Einschränkungen und Behinderungen kann ein Nachteilsausgleich, soweit begründet und zumutbar, schriftlich spätestens zusammen mit der Prüfungsanmeldung beantragt werden. Weitergehende Informationen zur Chancengleichheit können dem Merkblatt des SBFI «Nachteilsausgleich für Menschen mit Behinderungen bei Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen» entnommen werden. Das Merkblatt kann auf der Internetseite des SBFI (www.admin.ch) heruntergeladen werden. Die QS-Kommission prüft und entscheidet bei derartigen Anträgen einzelfallweise und im Sinne der Gleichstellung.

5. Prüfungsumfang und Bewertung

5.1 Allgemeines

Durch die Berufsprüfung wird festgestellt, ob die Kandidatin oder der Kandidat über die erforderlichen Fähigkeiten als qualifizierte Diätköchin oder qualifizierter Diätkoch mit eidg. Fachausweis verfügt. Detaillierte Hinweise zu den notwendigen beruflichen Kompetenzen und Fähigkeiten (Übersicht der Handlungskompetenzen und Anforderungsniveau) geben die Tabellen im Anhang dieser Wegleitung.

Im Rahmen der Prüfung wird nicht primär Wissen abgefragt, sondern anhand von praxisnahen Betriebssituationen geprüft, ob die Kandidatin oder der Kandidat die Lerninhalte versteht und anwenden sowie konkrete Situationen analysieren und die beruflichen Kompetenzen situationsgerecht einsetzen kann.

5.2 Prüfungsteile / Prüfungsstoff

Die Berufsprüfung orientiert sich an der beruflichen Praxis, die einem steten Wandel unterliegt. Deshalb werden nicht bloss ~~schulisches~~ Wissen, sondern vielmehr auch berufliche Kenntnisse und Fähigkeiten geprüft. Dabei kommt der Vernetzung der einzelnen Stoffgebiete eine grosse Bedeutung zu.

Die Prüfung umfasst folgende modulübergreifenden Teile und dauert:

| Prüfungsteil | Art der Prüfung | Zeit | Gewichtung |
|---|-----------------|--------------------|------------|
| 1. Kochen von diätetischen Gerichten inkl. AVOR | praktisch | 390 Min. | 3 |
| 2. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation | schriftlich | 180 Min. | 2 |
| 3. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation | mündlich | 45 Min. | 1 |
| 4. Praxisarbeit | | | 1 |
| 4.1 Praxisarbeit | schriftlich | vorgängig erstellt | |
| 4.2 Präsentation | mündlich | 15 Min. | |
| 4.3 Fachgespräch | mündlich | 30 Min. | |
| Total | | 11 Std. | |

Im Folgenden werden die einzelnen Prüfungsteile beschrieben. Grundsätzlich richten sich die Expertinnen und Experten bei der Aufgabenstellung nach den Anforderungen der Berufspraxis. Prüfungsaufgaben prüfen in erster Linie die Fähigkeit zur Anwendung der Fachkenntnisse und Fähigkeiten auf konkrete, praxisbezogene Situationen.

Prüfungsteil 1: Kochen von diätetischen Gerichten inkl. AVOR (praktisch)

| | |
|----------------------------|--|
| Beschreibung | <p>Dieser Prüfungsteil beinhaltet die Vorbereitung und Herstellung von diätetischen Gerichten. Die Kandidatinnen und Kandidaten arbeiten in der Küche nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung und der Lebensmittelverordnung. Sie beherrschen sämtliche Kochtechniken und setzen sie in eine ausgewogene Ernährung um. Sie kombinieren Frischprodukte, teilbearbeitete Produkte und Fertigprodukte zu ausgewogenen Speisen.</p> <p>Aufgrund einer praxisnahen Ausgangslage werden die Ableitung eines Rezeptes erstellt sowie die Mengen und Energiewerte berechnet. Anschliessend werden die Speisen mit dem Einsatz von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und Zusatzstoffen sowie der passenden Garteknik gefertigt und präsentiert.</p> |
| Handlungskompetenzbereiche | <p>Die in diesem Teil geprüften beruflichen Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none">– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)– Kochen diätetischer Gerichte (HKB B)– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C) |
| Bewertung | <p>Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit bewertet, Lebensmittel zu diätetischen Gerichten zu veredeln und attraktiv sowie bedarfsgerecht zu präsentieren. Die praktischen Arbeiten werden von zwei Expertinnen oder Experten begutachtet und bewertet.</p> <p>Bewertungskriterien</p> <ul style="list-style-type: none">– Diätetische Ableitung– Produktion der diätetischen Gerichte– Präsentation der diätetischen Gerichte– Qualität der diätetischen Gerichte– Einhaltung von Arbeitssicherheit, Betriebssicherheit und Hygiene– Begründungs- und Argumentationsfähigkeit– Kreativität– Selbstständigkeit |

Prüfungsteil 2: Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation (schriftlich)

| | |
|----------------------------|--|
| Beschreibung | <p>Anhand von schriftlich gestellten Aufträgen werden die Kenntnisse und Kompetenzen der Kandidatinnen und Kandidaten ermittelt. Dabei werden die Bereiche Ernährung, Diätetik, Betriebsorganisation und Kommunikation geprüft.</p> |
| Handlungskompetenzbereiche | <p>Die in diesem Teil geprüften beruflichen Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none">– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C) |
| Bewertung | <p>Die schriftlichen Unterlagen werden von zwei Expertinnen bzw. Experten korrigiert und bewertet.</p> <p>Bewertungskriterien</p> <ul style="list-style-type: none">– Fachliche Korrektheit– Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und zu lösen– Begründungs- und Argumentationsfähigkeit– Kreativität |

Prüfungsteil 3: Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation (mündlich)

| | |
|----------------------------|---|
| Beschreibung | Dieser Prüfungsteil beinhaltet ein Fachgespräch mit zwei Expertinnen bzw. Experten. Ausgehend von einer praxisnahen Situation sind Kundenbedürfnisse zu ermitteln und Lösungsvorschläge zu erarbeiten und zu erläutern. |
| Handlungskompetenzbereiche | Die in diesem Teil geprüften beruflichen Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt: <ul style="list-style-type: none">– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C) |
| Bewertung | In diesem Prüfungsteil wird die Fähigkeit bewertet, sich in betrieblichen Situationen kundengerecht zu verhalten und Probleme zu lösen. Bewertungskriterien <ul style="list-style-type: none">– Fachliche Korrektheit– Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und zu lösen– Begründungs- und Argumentationsfähigkeit– Kreativität |

Prüfungsteil 4: Praxisarbeit

| | |
|----------------------------|--|
| Handlungskompetenzbereiche | Die in diesem Teil geprüften beruflichen Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt: <ul style="list-style-type: none">– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)– Kochen diätetischer Gerichte (HKB B)– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C) |
|----------------------------|--|

4.1 Praxisarbeit (schriftlich, vorgängig erstellt)

| | |
|--------------|--|
| Beschreibung | <p>Diese Position umfasst eine Praxisarbeit zu einer praktischen Umsetzung im Betrieb. Die Kandidatin/der Kandidat bearbeitet eine Situation (Aufgabenstellung) aus der eigenen beruflichen Praxis. Die Situation entspricht dem Qualifikationsprofil der Diätköchin/des Diätkochs gemäss Anhang der Wegleitung. Die Bewältigung der Praxisarbeit setzt voraus, dass Handlungskompetenzen aus mehreren Handlungskompetenzbereichen vernetzt eingesetzt werden.</p> <p>Die schriftlichen Unterlagen werden zwei Expertinnen oder Experten korrigiert und bewertet. Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit bewertet, die Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren, zu strukturieren und sich einer neuen Situation anzupassen.</p> <p>Die weiteren inhaltlichen und formalen Anforderungen sind in der Wegleitung und in einem, von der QS-Kommission erlassenen, verbindlichen Leitfadens festgehalten.</p> |
| Bewertung | <p>Bewertungskriterien</p> <ul style="list-style-type: none">– Fähigkeit, Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren– Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und zu lösen– Begründungs- und Argumentationsfähigkeit– Fachliche Korrektheit– Aufbau und Darstellung– Verständlichkeit– Kreativität– Selbstständigkeit– Einhaltung der formalen Vorgaben |

4.2 Präsentation (mündlich, 15 Minuten)

| | |
|--------------|--|
| Beschreibung | Die Kandidatin/der Kandidat präsentiert die Praxisarbeit dem Expertenteam. |
| Bewertung | Bewertungskriterien <ul style="list-style-type: none">– Fähigkeit, Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren– Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und Lösungen aufzuzeigen– Begründungs- und Argumentationsfähigkeit– Fachliche Korrektheit– Kreativität– Präsentationstechnik |

4.3 Fachgespräch (mündlich, 30 Minuten)

| | |
|--------------|--|
| Beschreibung | Das Fachgespräch schliesst unmittelbar an die Präsentation der Praxisarbeit an. Das Expertenteam stellt ausgehend von den in der Praxisarbeit und der Präsentation vorgestellten Inhalten vertiefende und weiterführende Fragen. Die Kandidatin/der Kandidat stellt die Erkenntnisse der Praxisarbeit in einen übergeordneten Zusammenhang und stellt Bezüge zu weiteren Aspekten des Qualifikationsprofils Diätköchin/Diätkoch dar. |
| Bewertung | Bewertungskriterien <ul style="list-style-type: none">– Fähigkeit, Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren– Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und Lösungsansätze aufzuzeigen– Kommunikationsfähigkeit– Begründungs- und Argumentationsfähigkeit– Fachliche Korrektheit– Kreativität |

Die detaillierten Anforderungen zum Prüfungsstoff sind im Anhang beschrieben.

5.3 Bewertung

Die Bewertung der einzelnen Prüfungsteile erfolgt gemäss Kapitel 6 der Prüfungsordnung.

5.4 Zulässige Hilfsmittel

Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mit dem Aufgebot zur Abschlussprüfung diesbezüglich genaue Instruktionen. Alle im Aufgebot nicht explizit genannten Hilfsmittel sind nicht zugelassen. Die aktuelle Hilfsmittel-Liste ist bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz verfügbar (www.hotelgastro.ch).

Praktische Prüfung

Zugelassen sind alle Lehr- und Hilfsmittel gemäss der aktuellen Hilfsmittel-Liste im Aufgebot zur Abschlussprüfung. Alle übrigen Hilfsmittel sind nicht zugelassen.

Schriftliche Prüfungen

Zugelassen sind alle Lehr- und Hilfsmittel gemäss der aktuellen Hilfsmittel-Liste im Aufgebot zur Abschlussprüfung. Alle übrigen Hilfsmittel sind nicht zugelassen.

Mündliche Prüfungen

Die eigene Praxisarbeit kann für die Präsentation und das Fachgespräch mitgebracht werden. Allfällige weitere Hilfsmittel werden von den Expertinnen und Experten zur Verfügung gestellt. Alle übrigen Hilfsmittel sind nicht zugelassen.

6. Organisation der Abschlussprüfung

6.1 Ausschreibung

Die Abschlussprüfung wird mindestens sechs Monate vor Prüfungsbeginn durch die QS-Kommission ausgeschrieben. Die Ausschreibung erfolgt auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz (www.hotelgastro.ch).

Die Prüfungsordnung und Wegleitung sowie die Anmeldeformulare und -unterlagen zur Prüfung können kostenlos auf der Webseite von Hotel & Gastro *formation* Schweiz heruntergeladen werden (www.hotelgastro.ch).

6.2 Prüfungstermine und Prüfungsorte

Die Prüfungstermine und der Anmeldeschluss werden auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz publiziert (siehe 6.1). Die jeweiligen Prüfungsorte können dem Anmeldeformular entnommen werden.

Terminübersicht

Im Zusammenhang mit der Abschlussprüfung gelten folgende Termine:

| | |
|--|---|
| 6 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung | Ausschreibung |
| 5 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung | Anmeldeschluss |
| 4 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung | Zulassungsentscheid |
| 4 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung | Beginn der Praxisarbeit |
| 2 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung | Spätester Rücktrittstermin |
| 40 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung | Einreichung der Praxisarbeit |
| 40 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung | Aufgebot zur Abschlussprüfung |
| 30 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung | Allfälliges Ausstandsbegehren gegen Expertinnen oder Experten |

6.3 Anmeldung

Die schriftliche Anmeldung hat fristgerecht und unter Verwendung des offiziellen Anmeldeformulars inkl. den geforderten Dokumenten an das Prüfungssekretariat zu erfolgen.

Die Modulausweise dürfen nicht älter als fünf Jahre sein. Als Stichtag gilt das Datum des Anmeldeschlusses zur Abschlussprüfung.

Das Anmeldeformular kann beim Prüfungssekretariat bestellt oder von der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz heruntergeladen werden (www.hotelgastro.ch). Die Anmeldungen inkl. Beilagen bleiben beim Prüfungssekretariat.

Abmeldungen sind schriftlich an das Prüfungssekretariat mitzuteilen. Das Prüfungssekretariat steht auch für allfällige Auskünfte zur Verfügung.

6.4 Gebühren

Die Prüfungsgebühr ist nach bestätigter Zulassung zur Prüfung zu entrichten. Die geltenden Prüfungsgebühren werden auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz publiziert. Repetentinnen und Repetenten der Abschlussprüfung erhalten je nach Zahl der nochmals zu absolvierenden Prüfungsteile eine Ermässigung der Prüfungsgebühr.

Gebühren bei einem Rücktritt von der Prüfung

Kandidatinnen und Kandidaten, die nach der Anmeldung bis zwei Monate vor Prüfungsbeginn zurücktreten (Ziff. 4.21 PO) oder nach dem Zulassungsentscheid aus entschuldbaren Gründen von der Prüfung zurücktreten müssen (Ziff. 4.22 PO), wird der einbezahlte Betrag unter Abzug der entstandenen Kosten rückerstattet (Ziff. 3.42 PO). Wer später ohne entschuldbaren Grund zurücktritt oder die Prüfung nicht besteht, hat keinen Anspruch auf Rückerstattung der Gebühr (Ziff. 3.43 und Ziff. 6.42 PO).

6.5 Versicherung

Es ist Sache der Kandidatin oder des Kandidaten, sich gegen Risiken zu versichern (Unfall, Krankheit, Haftpflicht usw.).

6.6 Prüfungsergebnis

Die QS-Kommission entscheidet innerhalb eines Monats nach Ende der Prüfung an einer Sitzung über die definitive Notengebung. Zu dieser Sitzung ist eine Vertreterin oder ein Vertreter des SBFI eingeladen. Im Anschluss an die Notensitzung verschickt das Prüfungssekretariat die Resultate an alle Prüfungsabsolventen. Das Prüfungssekretariat bestellt die Fachausweise beim SBFI und lässt sie den erfolgreichen Kandidatinnen und Kandidaten zukommen.

6.7 Beschwerdeverfahren beim SBFI

Gegen Entscheide der QS-Kommission, wegen Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des Fachausweises, kann innert 30 Tagen nach Eröffnung beim SBFI Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge der Beschwerdeführerin oder des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten. Über die Beschwerde entscheidet in erster Instanz das SBFI. Sein Entscheid kann innert 30 Tagen nach Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden. Das Merkblatt kann auf der Internetseite des SBFI (www.sbf.admin.ch) heruntergeladen werden.

6.8 Akteneinsichtsrecht

Das Gesuch um Gewährung der Akteneinsicht ist bei der QS-Kommission zu stellen. Kandidatinnen und Kandidaten können sich bei der Einsichtnahme vertreten lassen bzw. zusammen mit der Rechtsvertreterin oder dem Rechtsvertreter an der Einsichtnahme erscheinen. Die QS-Kommission kann diese auffordern, sich durch schriftliche Vollmacht auszuweisen. Das Einsichtsrecht besteht während der Beschwerdefrist sowie während eines laufenden Beschwerdeverfahrens. Kandidatinnen und Kandidaten, welche eine Prüfung bestanden haben, haben grundsätzlich keinen Anspruch auf Akteneinsicht, es sei denn, es liege ein schutzwürdiges Interesse vor. Das entsprechende Merkblatt kann auf der Internetseite des SBFI (www.sbf.admin.ch) heruntergeladen werden.

7. Inkrafttreten und Gültigkeit

Diese Wegleitung wurde am (Datum) durch die QS-Kommission erlassen.

Im Namen der QS-Kommission:

NN
Präsident der QS-Kommission

NN
Mitglied der QS-Kommission

8. Anhang

8.1 Übersicht der Handlungskompetenzen

| | Handlungskompetenzbereiche | Handlungskompetenzen | | | | | |
|----------|---|---|---|---|--|---|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| A | Umsetzen bedarfsge-rechter Ernährungs-formen | A1 Energie- und Nährstoffbedarf von Kundinnen und Kunden in der Speiseproduktion umsetzen | A2 Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Rezepte erstellen, beurteilen und anpassen | A3 Diätetische Gerichte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben planen, kalkulieren und gestalten | A4 Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen | A5 Kundinnen und Kunden in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernährungsfragen unterstützen | |
| B | Kochen diätetischer Gerichte | B1 Diätetische Gerichte gemäss den wechselnden Kundenbedürfnissen, ärztlicher Verordnung oder Anweisung der Ernährungsberatung fertigen | B2 Lebensmittel und Zusatzstoffe für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf einsetzen | B3 Geeignete Produktionsmethoden, Kochtechniken, Geräte und Hilfsmittel bei vorgegebenen Ernährungsformen einsetzen | B4 Einkauf, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie von Zusatzstoffen organisieren und überwachen | B5 Anforderungen der Qualitätssicherung und der Hygiene in der Diätküche sicherstellen | B6 Mitarbeitende in den spezialisierten Tätigkeiten der Diätküche anleiten und überwachen |
| C | Organisieren betrieblicher Abläufe | C1 Arbeiten in der Diätküche organisieren und umsetzen | C2 Bedarf an spezieller Infrastruktur und Gerätschaften für die Diätküche evaluieren | C3 Gesetze und Vorschriften für den Bereich der Diätküche einhalten und umsetzen | C4 Leistungen in der Diätküche erfassen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen | C5 Mit verschiedenen Zielgruppen interdisziplinär und adressatengerecht kommunizieren sowie lösungsorientiert zusammenarbeiten | C6 Bei interdisziplinären Projekten mitwirken und die erzielten Ergebnisse beurteilen und weiterentwickeln |

8.2 Handlungskompetenzbereiche und Anforderungsniveau

A. Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen

| Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs | Kontext |
|---|--|
| <p>Diätköchinnen und Diätköche planen und gestalten ein Angebot von bedarfsgerechten Speisen und Gerichten im Rahmen der betrieblichen Vorgaben. Sie fertigen Speisen gemäss ärztlicher Verordnung und Anweisung der Ernährungsberatung. Dabei setzen sie die Energie- und Nährstoffempfehlungen der ausgewogenen Ernährung in der Speiseproduktion um.</p> <p>Mithilfe von Nährwerttabellen erstellen Diätköchinnen und Diätköche Berechnungen für Verpflegungspläne und Rezepte und beurteilen diese und treffen, falls notwendig, Massnahmen.</p> <p>Anhand der Ernährungsrichtlinien bearbeiten Diätköchinnen und Diätköche Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen und kalkulieren die Preise der diätetischen Gerichte.</p> <p>Bei Bedarf beraten Diätköchinnen und Diätköche die Kundinnen und Kunden nach Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten zu Ernährungsfragen und diätetischen Gerichten.</p> <p>Die Rückmeldungen und Bewertungen von Kundinnen und Kunden werden von Diätköchinnen und Diätköchen ausgewertet, interpretiert und für die Weiterentwicklung des Speiseangebotes genutzt.</p> | <p>Diätköchinnen und Diätköche haben genaue Vorgaben, um die bedarfsgerechten Ernährungsformen mit geeigneten Gerichten umzusetzen. Dazu gehören ärztliche Verordnungen, Vorgaben der Ernährungsberatung sowie betriebliche Vorgaben.</p> <p>Um den speziellen Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden gerecht zu werden, nutzen sie Nährwerttabellen, aktuelle Fachliteratur und passen vorhandene Rezepte an.</p> <p>Zudem stellt die Beratung der Kundinnen und Kunden spezielle Anforderungen in Bezug auf das Einfühlungsvermögen und die psychische Belastbarkeit.</p> |

A. Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|--|--|---|
| <p>A1 Energie- und Nährstoffbedarf von Kundinnen und Kunden in der Speiseproduktion umsetzen</p> | <p>Vertieftes Wissen zu: Makro- und Mikronährstoffe und mögliche Wechselwirkung Am Verdauungsvorgang beteiligte Enzyme/ Verdauungssäfte Spezifische Bedürfnisse wie z.B. bei Krankheiten, alternative Ernährungsformen, Schwangerschaft, Allergien, Unverträglichkeiten Gastronomisches Angebot Prozessevaluation</p> | <p>Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Anatomie und Physiologie des menschlichen Körpers und die im Zusammenhang mit der Ernährung wichtigen Organe beschreiben – Funktionen der energieliefernden und nicht energieliefernden Nährstoffe erläutern – Wirkung der energieliefernden Nährstoffe auf den Verdauungsvorgang beschreiben – Inhaltsstoffe der Grundlebensmittel sowie deren Gehalt und Wirkung auf die Anatomie und Physiologie beschreiben – Täglichen Energie- und Nährstoffbedarf der zu Verpflegenden abhängig von Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, Gesundheit und Lebenssituation erläutern – Wirkung der ausgewogenen Ernährung erläutern und begründen |
| <p>A2 Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Rezepte erstellen, beurteilen und anpassen</p> | <p>Aktuelle Energie- und Nährstoffempfehlungen gemäss ausgewogener Ernährung nach Referenzwerten BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) Energie- und Nährstoffbedarf Spezifische Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden Digitale Planungs- und Berechnungsmittel</p> | <p>Diätetik</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bei Gesprächen mit Fachpersonen (wie Ärztin/Arzt, Ernährungsberater/in) die Krankheitsbilder verstehen, bei denen bedarfsgerechte Ernährung von Bedeutung ist – Nährwertberechnungen für Speiseproduktion erstellen und beurteilen – Menüs und Rezepturen gemäss ärztlich verordneten Ernährungsformen erstellen und bestehende Vorlagen entsprechend adaptieren – Rezeptsammlung, die auf verschiedene Krankheitsbilder und Ernährungsformen ausgerichtet ist, einsetzen und kontrollieren – Für die Diätetik wichtige Trends analysieren und deren Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit erkennen – Ergebnisse von Befragungen und Rückmeldungen von Kundinnen und Kunden auswerten, interpretieren und Massnahmen umsetzen |
| <p>A3 Diätetische Gerichte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben planen, kalkulieren und gestalten</p> | <p>Betriebliche Kalkulationsvorgaben Vorgaben der Angebotsgestaltung</p> | <p>Kalkulation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Küchenbezogene Kostenerfassung aufzeigen – Aufbau von Kalkulationen beschreiben – «Menge auf dem Teller» anhand von Nährwerten und diätetischen Vorgaben kalkulieren – Gerichte kalkulieren – Vor- und Nachkalkulationen durchführen und erklären |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|--|---|--|
| <p>A4 Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen</p> | <p>Ernährungsformen wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ernährungsformen bei gastroenterologischen Erkrankungen – Konsistenzdefinierte Ernährungsformen – Hypoenergetische Ernährung – Ernährung bei Stoffwechselerkrankungen – Ernährungsformen bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen – Ernährungsformen bei Maldigestion und Malabsorption – Ernährungsformen bei Allergien und Lebensmittelintoleranzen – Ernährung für Palliative Care – Ernährungsformen bei Nierenerkrankungen – Ernährung für Sportlerinnen und Sportler – Ernährung für Transplantierte – Ernährung in unterschiedlichen Lebensabschnitten – Ernährung bei Schwangerschaft und in der Stillzeit – Alternative Ernährungsformen <p>Gastronomische Angebote Prozessevaluation</p> | <p>Menüplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen – Bestehende Verpflegungspläne überprüfen, anpassen und ableiten – Bestehende Menüpläne anhand von diätetischen Vorgaben ableiten – Menüs kundengerecht nach fach-, markt-, servicetechnischen Grundsätzen planen sowie Menükarten gäste- und gesetzeskonform in Deutsch oder Französisch oder Italienisch formulieren. |
| <p>A5 Kundinnen und Kunden in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernährungsfragen unterstützen</p> | <p>Kommunikation mit unterschiedlichen Personen (inkl. deren Angehörigen) z.B. Empfehlungen zu Produkten, Rezepten, Kochtechniken</p> <p>Schweigepflicht, Diskretion</p> | <p>Unterstützung in Ernährungsfragen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kundinnen und Kunden in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernährungsfragen unterstützen – Kundinnen und Kunden bestimmte Produkte, Rezepte und Kochtechniken empfehlen – In der Kommunikation mit Kundinnen und Kunden die Schweigepflicht und Diskretion einhalten |

B. Kochen diätetischer Gerichte

| | |
|--|--|
| <p>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</p> <p>Diätköchinnen und Diätköche setzen die Vorgaben von Ärztinnen und Ärzten und/oder der Ernährungsberatung um und fertigen Speisen diätetisch korrekt.</p> <p>Diätköchinnen und Diätköche erkennen den Zusammenhang zwischen betrieblichem Leitbild und der Beschaffungsstrategie. Sie können die daraus resultierenden Einkaufs- und Entsorgungskonzepte nachvollziehen.</p> <p>Diätköchinnen und Diätköche sind in der Lage, die Logistik und Lagerhaltung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und Zusatzstoffen gemäss gesetzlichen Vorgaben zu garantieren, nach ökologischen und ökonomischen Grundsätzen zu analysieren und gegebenenfalls anzupassen. Sie instruieren und unterstützen Mitarbeitende in der Diätküche und überwachen die angeordneten Arbeiten.</p> | <p>Kontext</p> <p>Diätköchinnen und Diätköche sind zuständig für die Beschaffung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und Zusatzstoffen.</p> <p>Bei der Warenbewirtschaftung und der Speisenproduktion halten die Diätköchinnen und Diätköche die geforderte Qualität und Hygiene ein.</p> |
|--|--|

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|--|---|--|
| <p>B1 Diätetische Gerichte gemäss den wechselnden Kundenbedürfnissen, ärztlicher Verordnung oder Anweisung der Ernährungsberatung fertigen</p> | <p>Krankheitsbilder, die durch Ernährung beeinflusst werden können</p> <p>Ernährungstherapeutische Empfehlungen</p> <p>Ärztliche Verordnungen</p> <p>Spezifische Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden</p> <p>Rezepte für diätetische Gerichte</p> <p>Denken in Lösungen und Alternativen</p> | <p>Diätetisches Kochen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gerichte gemäss den vorgegebenen Ernährungsformen zubereiten und präsentieren – Halbfertig- und Fertigprodukte des Betriebes einsetzen und ausgewogene Mahlzeiten zu den verordneten Ernährungsformen zubereiten. |
| <p>B2 Lebensmittel und Zusatzstoffe für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf einsetzen</p> | <p>Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) (Definition, Deklaration, Kennzeichnung, von den Normallebensmitteln abweichende Eigenschaften, Zulassungskriterien von Zusatzstoffen)</p> <p>Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)</p> <p>Vor- und Nachteile der Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf gegenüber normalen Lebensmitteln</p> | <p>Lebensmittel und Zusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittel und Zusatzstoffe für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf bedarfsgerecht bei der Zubereitung der Gerichte einsetzen und deren Verwendung begründen – Vor- und Nachteile der Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf gegenüber normalen Lebensmitteln – Wirkungsweise, allergenes Potenzial, Unverträglichkeit und Pseudoallergene von Lebensmitteln berücksichtigen |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|--|--|---|
| | Anforderungen an Lebensmittel und Zusatzstoffe, welche für diätische Zwecke eingesetzt werden Wirkungsweise, allergenes Potenzial, Unverträglichkeit, Pseudoallergene | |
| B3 Geeignete Produktionsmethoden, Kochtechniken, Geräte und Hilfsmittel bei vorgegebenen Ernährungsformen einsetzen | Mikro- und Makronährstoffe inkl. Konsistenz und Sensorik beeinflussen durch den gezielten Einsatz von Produktionsmethoden, Kochtechniken, Geräten und Hilfsmitteln | Produktionsmethoden <ul style="list-style-type: none"> – Geeignete Produktionsmethoden, Kochtechniken, Geräte und Hilfsmittel bei vorgegebenen Ernährungsformen einsetzen – Bei der Zubereitung von Gerichten den Energieverbrauch gezielt reduzieren |
| B4 Einkauf, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie von Zusatzstoffen organisieren und überwachen | Bedarfsmengen Evaluation von Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) (Definition, Deklaration, Kennzeichnung, von den Normallebensmitteln abweichende Eigenschaften, Zulassungskriterien von Zusatzstoffen) Anforderungen an Lebensmittel und Zusatzstoffe, welche für diätische Zwecke eingesetzt werden Massnahmen zur Reduktion von Food Waste Ökologische Kriterien wie Labels, Herkunft, Klimabelastung | Bewirtschaftung von Lebensmitteln und Zusatzstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Kriterien für einen wirtschaftlichen, sachgemässen und ökologischen Wareneinkauf von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf aufstellen und erklären – Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften (Einkauf, Lagerung, Wiederverwertung, Entsorgung, Vermeidung von Food Waste) – Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste in der Warenwirtschaft umsetzen – Bestellungen ökonomisch und ökologisch sinnvoll ausführen und Lieferungen kontrollieren – Qualitätsmerkmale und Qualitätsbestimmung erläutern – Material und Reststoffe wiederverwerten oder ökologisch zweckmässig entsorgen |
| B5 Anforderungen der Qualitätssicherung und der Hygiene in der Diätküche sicherstellen | Qualitätsmanagement Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf Rezepte Speziallebensmittel Zusatzstoffe | Qualitätssicherung und Hygiene <ul style="list-style-type: none"> – Anforderungen Qualitätssicherung und der Hygiene sicherstellen – Hygieneverordnung und Selbstkontrolle in Zusammenhang mit Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, Zusatzstoffe und speziellen Ernährungsformen erklären und eine entsprechende Mitarbeiterschulung planen und durchführen |
| B6 Mitarbeitende in den spezialisierten Tätigkeiten der Diätküche anleiten und überwachen | Instruktionmethodik Feedbackkultur, Feedbacktechnik | Instruktion <ul style="list-style-type: none"> – Mitarbeitende für spezialisierte Tätigkeiten der Diätküche instruieren sowie deren Arbeit überwachen – Weiterbildung von Mitarbeitenden einleiten und unterstützen |

C. Organisieren betrieblicher Abläufe

| | |
|--|---|
| <p>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</p> <p>Diätköchinnen und Diätköche planen, organisieren und kontrollieren die Arbeitsprozesse und setzen die betrieblichen Zielsetzungen um. Sie sind in der Lage, Arbeitsabläufe aufzuzeigen, zu analysieren, zu dokumentieren und den betrieblichen Gegebenheiten anzupassen. Zudem erfassen, messen und evaluieren sie Leistungen und beurteilen deren Wirtschaftlichkeit.</p> <p>Diätköchinnen und Diätköche präsentieren Informationen, argumentieren kompetent und führen Besprechungen zielgerichtet und adressatenorientiert durch. Sie wirken in betriebsinternen, interdisziplinären Projekten mit und bringen die Bedürfnisse des eigenen Bereichs ein.</p> | <p>Kontext</p> <p>Aufgrund der speziellen Anforderungen der bedarfsgerechten Ernährungsformen benötigen Diätköchinnen und Diätköche bei Bedarf spezielle Geräte und Hilfsmittel.</p> <p>Bei allen Tätigkeiten halten Diätköchinnen und Diätköche die relevanten gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften ein.</p> <p>Diätköchinnen und Diätköche arbeiten oft mit anderen Köchinnen und Köchen sowie Hilfskräften zusammen. Dabei spielt die Kommunikation mit verschiedenen internen und externen Fachleuten eine wichtige Rolle, um die Arbeitsabläufe optimal auf die Bedürfnisse der ausgewogenen Ernährung auszurichten.</p> |
|--|---|

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|---|---|---|
| <p>C1 Arbeiten in der Diätküche organisieren und umsetzen</p> | <p>Arbeitstechniken</p> | <p>Arbeitsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Eigene Arbeiten mit den entsprechenden Hilfsmitteln planen und organisieren sowie systematisch, effizient und qualitätsbewusst ausführen – Tätigkeiten im Zusammenwirken mit den vor- und nachgelagerten Stellen planen und die notwendigen Absprachen zielorientiert führen – Dokumente, Formulare und Dateien interpretieren und nutzen – Informationen recherchieren, überprüfen, aufbereiten, weiterleiten und sichern |
| <p>C2 Bedarf an spezieller Infrastruktur und Gerätschaften für die Diätküche evaluieren und deren Beschaffung begründet vorschlagen</p> | <p>Bedarfsabklärungen Evaluation Diätetisches Kochen Kochtechnik Betriebliche Abläufe Energieeffiziente Gerätschaften</p> | <p>Infrastruktur</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bedürfnisse der Produktion erfassen und unter Einbezug der Kunden, die Anforderungskriterien bestimmen und Angebote evaluieren – Kriterien für die Beschaffung von Material, Maschinen und Dienstleistungen in der Diätküche festlegen und erläutern – Kosten für Einrichtungen und Geräte der Diätküche überblicksmässig budgetieren |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|---|--|--|
| <p>C3 Gesetze und Vorschriften für den Bereich der Diätküche einhalten und umsetzen</p> | <p>Arbeitsdokumente, Arbeitsprozesse Umgang mit vertraulichen Informationen Schweigepflicht und Diskretion Organisation des schweizerischen Gesundheitswesens Lebensmittelkennzeichnung Speziallebensmittel, Zusatzstoffe Betriebliche Abläufe Werterhaltung</p> | <p>Gesetze und Vorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> – Grundzüge der Organisation des schweizerischen Gesundheitswesens erläutern – Checklisten der Gesundheitsstrategie im eigenen Betrieb einsetzen und geeignete Massnahmen ableiten – Dokumente und Informationen gemäss gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben vertraulich behandeln |
| <p>C4 Leistungen in der Diätküche erfassen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen</p> | <p>Leistungserfassung Wirtschaftlichkeit Produktivität</p> | <p>Wirtschaftlichkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> – Leistungen im eigenen Bereich erfassen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen – Wirtschaftlichkeit und Produktivität der Leistungserbringung und der Arbeitsabläufe aufzeigen sowie deren Bedeutung für den Erfolg des eigenen Bereichs erläutern |
| <p>C5 Mit verschiedenen Zielgruppen interdisziplinär und adressatengerecht kommunizieren sowie lösungsorientiert zusammenarbeiten</p> | <p>Mitarbeitende, Kundinnen/Kunden Dienst- und Informationswege Wertschätzende Kommunikation Präsentationstechnik Gesprächstechnik Protokollierung</p> | <p>Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mit Fachleuten und Mitarbeitenden des eigenen Teams zielführend und lösungsorientiert zusammenarbeiten – Mit unterschiedlichen Zielgruppen kommunizieren und verhandeln – Besprechungen und Sitzungen mit internen und externen Stellen teilnehmerorientiert vorbereiten und zielgerichtet durchführen – Informations-, Kommunikations- und Präsentationstechniken gezielt und adressatengerecht nutzen – In kritischen und hektischen Situationen den Überblick bewahren und mit Belastungen sinnvoll umgehen |
| <p>C6 Bei interdisziplinären Projekten mitwirken und die erzielten Ergebnisse beurteilen und weiterentwickeln</p> | <p>Informationsbeschaffung Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachpersonen, Dienststellen Erkennen von Projektchancen und -risiken</p> | <p>Projektarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> – In Projektgruppen zielführend und lösungsorientiert mitwirken – Ergebnisse für den eigenen Verantwortungsbereich beurteilen und weiterentwickeln |