

8647 Aufbaulehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin

Im Aufbaulehrgang zum/zur Diätetisch Geschulten Koch/Köchin perfektionieren Sie Ihre Fähigkeiten in der vielseitigen Zubereitung von Diätkost. Von innovativen Kochtechniken bis hin zur kreativen Gestaltung spezifischer Menüs für besondere Ernährungsbedürfnisse – hier erwerben Sie das Know-how, um anspruchsvolle Themen wie allergenarme Küche, ernährungsphysiologisch ausgewogene Mahlzeiten oder gar spezialisierte Diäten für medizinische Zwecke zu meistern. Tauchen Sie ein in eine Welt der kulinarischen Vielfalt und erweitern Sie Ihr Können, um als versierte/r diätetisch geschulte/r Koch/Köchin herauszustechen!

Die Zielgruppe:

- Absolventen des Diplomlehrgangs zum / zur diätetisch geschulten Koch/ Köchin sowie der Ausbildung zum/zur Geriatriisch geschulten Koch/Köchin

Die Voraussetzungen:

- Absolventen des Diplomlehrgangs zum / zur diätetisch geschulten Koch/ Köchin sowie der Ausbildung zum/zur Geriatriisch geschulten Koch/Köchin

Die Trainingsziele:

- Als Absolvent bin ich in der Lage, umfassende Kenntnisse über gesunde Ernährung zu besitzen und diese in die praxisorientierte Zubereitung von schmackhafter Diätkost umzusetzen.
- Als Absolvent bin ich in der Lage, fortgeschrittene Küchentechniken, einschließlich Sous-vide-Garen, Molekularküche und Niedrigtemperaturgaren, sicher und kreativ in der diätetischen Kochpraxis anzuwenden.
- Als Absolvent bin ich in der Lage, individuelle Diätpläne zu entwickeln und anzupassen, die spezielle Ernährungsbedürfnisse, Stoffwechselstörungen und gastroenterologische Erkrankungen berücksichtigen.
- Als Absolvent bin ich in der Lage, ein umfassendes Verständnis für Qualitätsmanagement und Hygiene in der diätetischen Küche zu demonstrieren, einschließlich der erfolgreichen Implementierung von HACCP-Prinzipien und nachhaltigen Praktiken.
- Als Absolvent bin ich in der Lage, mein erworbenes Wissen und meine Fähigkeiten in der Praxis anzuwenden, kreative Aromen- und Texturkombinationen zu entwickeln sowie an Exkursionen teilzunehmen, um innovative Trends in der diätetischen Küche zu erkunden und zu verstehen.

Die Inhalte:

- Vertiefung und Aktualisierung der Kenntnisse im Bereich der Ernährung und Diätetik.
- Weiterentwicklung der kulinarischen Fähigkeiten, insbesondere im Hinblick auf spezielle Diätkostformen.
- Integration modernster Trends und Techniken in der diätetischen Küche.
- Praxisorientierte Anwendung des erworbenen Wissens in realen Kochsituationen.
- Förderung von Kreativität und Innovation in der Gestaltung von Diätkost.

Abschlussprüfung:

Der Abschluss erfolgt durch eine umfassende Abschlussprüfung, die schriftliche, praktische und mündliche Elemente umfasst. Die Prüfungskommission besteht aus erfahrenen Fachleuten der diätetischen Küche.

Kursbuchung und weitere Details unter **8647** im WIFI-Kundenportal:

wifi.at/ooe

Seite 1 von 2



8647 Aufbaulehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin

Lehrgangsleitung:

Dipl. Diätologin Mariella Leitner bleibt weiterhin als Lehrgangsleiterin für den Aufbaulehrgang tätig, um eine kontinuierliche Betreuung und Integration neuester Erkenntnisse zu gewährleisten.



Kursbuchung und weitere Details unter **8647** im WIFI-Kundenportal:
wifi.at/ooe