

Diätkoch/-köchin IHK

Dietary Cook (CCI) – staatl. Zulassungsnummer 543200



Übersicht

Die Zusatzqualifikation zum/zur Diätkoch/Diätköchin ist und bleibt angesichts zunehmender Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und krankheitsbedingter Sonderkostformen nicht mehr nur auf Krankenhäuser oder Alten- und Pflegeheime beschränkt, sondern heute auch in der Betriebsverpflegung und dem Restaurantbereich ein schlichtes Muss.

Perspektiven

Die Weiterbildung zum/zur Diätkoch/Diätköchin IHK ist eine weitere Möglichkeit für Köchinnen und Köche, Fachkräfte aus dem Bereich Hauswirtschaft und Ernährung und auch für Seiteneinsteiger mit Berufserfahrung, die eigene Attraktivität für den Arbeitsmarkt zu erhöhen.

Diätköche/Diätköchinnen sind

- Küchenleiter/innen in Alten- und Pflegeheimen, Krankenhäusern
- Küchenleiter/innen in Betriebskantinen, Mensen
- Abteilungsleiter Diätetik in gehobenen Hotel- und Restaurantbetrieben

Diätköche/Diätköchinnen arbeiten als

- Ernährungsberater
- Lebensmittelkontrolleure
- Fooddesigner

Der Lehrgang richtet sich an

Köche und Köchinnen mit abgeschlossener Berufsausbildung, An- und ungelernte Mitarbeiter im Küchenbereich mit mindestens 3 Jahren einschlägiger Berufspraxis, Fachkräfte mit einer abgeschlossenen Ausbildung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen Ausbildungsberuf.

Lehrgangsinhalte

Der staatlich geprüfte und zugelassene Lehrgang zum/zur Diätkoch/-köchin IHK basiert auf der Prüfungsordnung und dem Rahmenplan der Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main und zeichnet sich durch die ausgereiften, an der beruflichen Praxis orientierten Studienunterlagen aus. Wie alle Poppe & Neumann-Fernstudiengänge ist auch der Lehrgang Diätkoch/-köchin IHK so gestaltet, dass sich Berufstätigkeit und Weiterbildung optimal vereinbaren lassen.

Aufgrund der engen Zusammenarbeit zwischen DIHK (Deutscher Industrie- und Handelskammertag) und Deutscher Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) ist der erfolgreiche Abschluss der IHK-Weiterbildungsprüfung gleichzusetzen mit der Weiterbildung zum/zur „Diätetisch geschulten Koch/Köchin DGE“. Ein entsprechendes Zertifikat kann bei der DGE beantragt werden.

- Grundlagen der Ernährungslehre und des Organisations-Systems
- Lebensmittel, Nahrungsbestandteile und Verdauungstrakt
- Kohlenhydrate, Proteine, Dickdarm, Harnapparat und Lebensmittel
- Fette, Kreislaufapparat, Blutkreislauf und Einführung in die Diätetik
- Vitamine, Immunsystem, Säure-Basen-Haushalt, Kostformen
- Nervensystem, Hormone, Energiereduzierung, Diabetes-Diät, Getreide
- Mineralstoffe, Biochemie der Ernährung, lipidsenkende Ernährung und purinarmer Kost
- Fette, Öle, Gewürze und Kräuter
- Wasser, Alkohol, Proteindefinierte Diäten, Milch und Milchprodukte
- Aroma und sekundäre Pflanzenstoffe, Fett- und Purinstoffwechsel
- Vollwertige Ernährung, elektrolytdefinierte Diäten, Getränke- und Speisenplanerstellung
- Ernährungsformen, Magenerkrankungen, Nährwertberechnungen und Nährstoffempfindlichkeiten
- Mutterschaft, Bauchspeicheldrüse, Leber- und Gallenwegserkrankungen

- Gastroenterologische Diäten, Patisserie und Qualitätssicherung
- Kinder- und Jugendernährung, Dünn- und Dickdarm, Nieren- und Herzerkrankungen
- Ernährung bestimmter Gruppen, spezielle Krankheitsbilder, seltene Diätformen
- Qualitätssicherung und Hygiene

Zulassungsvoraussetzungen

Mit abgeschlossener Berufsausbildung als Koch/Köchin

- Nach erfolgreichem Abschluss Ihrer Berufsausbildung verfügen Sie über mindestens 1 Jahr einschlägige Berufserfahrung zum Zeitpunkt der Prüfung.

Das heißt: Sie können sofort nach Ihrer Berufsausbildung mit dem Fernstudium beginnen, da Sie während des Studiums weiter arbeiten und somit zum Zeitpunkt der Prüfung über die nötige Berufspraxis verfügen.

Mit abgeschlossener Ausbildung im Bereich Ernährung/Hauswirtschaft

- Nach erfolgreichem Abschluss Ihrer Berufsausbildung verfügen Sie zum Zeitpunkt der Prüfung über mindestens 2 Jahre einschlägige Berufserfahrung.

Das heißt: Sie können sofort nach Ihrer Berufsausbildung mit dem Fernstudium beginnen, da Sie während des Studiums weiter arbeiten und somit zum Zeitpunkt der Prüfung über die nötige Berufspraxis verfügen.

Ohne abgeschlossener Berufsausbildung

- Ohne Berufsausbildung verfügen Sie zum Zeitpunkt der Prüfung über mindestens 5 Jahre einschlägige Berufserfahrung.

Das heißt: Sie können bereits mit 3 Jahren Berufspraxis mit dem Fernstudium beginnen, da Sie während des Studiums weiter arbeiten und somit zum Zeitpunkt der Prüfung über die nötige Berufspraxis verfügen.

Studiendauer und Kosten

Zeitliche Gliederung

Fernstudium (24 Monate)

In dieser Phase Ihres Fernstudiums erhalten Sie monatliche Lehrbriefe. Der Lernstoff bereitet Sie auf die Prüfung zum/zur Diätkoch/Diätköchin IHK vor.

Seminar (10 Tage)

Im zehntägigen Intensivierungsseminar werden Sie umfassend auf Ihre theoretische und praktische Prüfung vorbereitet. Das Seminar mündet in die schriftliche IHK-Prüfung.

Die mündliche und praktische Prüfung findet in der Regel ca. sechs Wochen später statt.

Studienbeginn

Sie können sich jederzeit anmelden – der Lehrgang startet monatlich zum 1. oder 15.

Studiengebühren

Die Studiengebühren betragen 149,00 € pro Monat (Gesamtkosten 3.576,00 €).

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit für den Lehrgang beträgt 24 Monate.

Natürlich können Sie – ohne Mehrkosten – Ihren Fernlehrgang individuell verkürzen oder auch strecken. Das hängt alleine davon ab, wie viel Zeit Sie zum lernen haben und natürlich davon, dass Sie zum Zeitpunkt der Prüfung die Zulassungsvoraussetzung erfüllen.

Finanzierung und Förderung

Monatliche Zahlung

Bei Poppe & Neumann zahlen Sie Ihre Studiengebühren ganz bequem in monatlichen Lehrgangsraten.

Steuern sparen

Sie können bis zu 4.000,00 € jährlich für Ihre Weiterbildung bei Poppe & Neumann steuerlich als Werbungskosten geltend machen. Dafür erhalten Sie von uns nach Ablauf des Kalenderjahres eine Bescheinigung für den Lohnsteuer-Jahresausgleich.

Aufstiegs-BAföG

Der Lehrgang zum/zur Diätkoch/-köchin IHK ist im Rahmen des Aufstiegs-BAföG förderungsfähig. Das heißt: Sie können Förderungen in Höhe der gesamten Lehrgangskosten erhalten.

Weitere Informationen erhalten Sie über die Anforderung unserer Lehrgangsübersicht. Fordern Sie persönliches Exemplar jetzt an und lassen Sie sich Beraten:



Hotelfernschule Poppe & Neumann

Inh. Christoph Ladewig e. K.
Kirchspieler Seite 18 a
61279 Grävenwiesbach

Telefon: +49 (0) 6086 - 2 81
Internet: www.poppe-neumann.eu
E-Mail: info@poppe-neumann.eu