

Praktische Vorbereitungskurse Berufsprüfung Diätkoch / Diätköchin mit eidg. FA

Kursinhalte

Modul 1 (1 Tag)	Konsistenzdefinierte Ernährung/ Ernährung für postoperativen Aufbau
Modul 2 (1 Tag)	Ernährung bei Diabetes
Modul 3 (1 Tag)	Natrium- & Kaliumdefinierte Ernährung
Modul 4 (1 Tag)	Ernährung bei Gluten-Intoleranz/ Prote indefinierte Ernährung/ Allergenmanagement
Probelauf (1 Tag)	Praktischer Prüfungsablauf 1:1

Kurszeiten

Modul 1 - 4	07.30 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
Probelauf	07.30 Uhr bis ca. 18.00 Uhr

Ziele

- Sie werden umfassend auf die praktische Prüfung vorbereitet.
- Sie erfahren Detailinformationen zur praktischen Prüfung.
- Sie erhalten Tipps und Tricks für genaues und effizientes Arbeiten.
- Sie erweitern Ihre handwerklichen Kompetenzen.
- Sie erhalten Rückmeldungen zu Ihrem Können.

Inhalte/Schwerpunkte

- Standortbestimmung Ihres praktischen Könnens und der theoretischen Fitness im spezifischen Kursthema
- Aufzeigen der korrekten praktischen / diätetischen Umsetzung der Aufgabenstellung des Prüfungsprogramms
- Planung und Organisation der einzelnen Prüfungsteile
- Erarbeiten, Verbessern und Umsetzen von Rezepturen, inkl. Berechnungen und diätetisch notwendiger Ableitungen.
- Praktische Umsetzung des überarbeiteten Programms mit entsprechender Dokumentation
- Feedback durch die Kursleitung mit praktischen Umsetzungshinweisen
- Erweiterung Ihrer beruflichen Fähigkeiten durch Synthese der neu erlernten theoretischen Inhalte in die Praxis (learning by doing...)

Detail-Informationen praktischer Probelauf

Der praktische Probelauf wird nach den Prüfungs- und Zeitvorgaben des Prüfungsprogramms 2023 durchgeführt und endet mit einem Feedbackgespräch, in dem Sie durch die Kursleitung eine Einschätzung zu Ihrer Leistung erhalten.

Das detaillierte Programm „praktische Prüfung Diätkoch / Diätköchin FA“ ist auf der Homepage von Hotel & Gastro formation Weggis unter <http://www.hotelgastro.ch> abrufbar.