

Verordnung über die berufliche Grundbildung

Diätköchin / Diätkoch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom 09. Oktober 2006

79004 **Diätköchin EFZ / Diätkoch EFZ**
Cuisinière en diététique CFC / Cuisinier en diététique CFC
Cuoca in dietetica AFC / Cuoco in dietetica AFC

Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT),

gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹ (BBG)
und auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV),
verordnet:

1 Abschnitt: Gegenstand und Dauer

Art. 1 Berufsbezeichnung und Berufsbild

¹ Die Berufsbezeichnung ist Diätköchin EFZ oder Diätkoch EFZ

² Diätköchinnen und Diätköche EFZ verfügen über eine Grundbildung als Köchin oder Koch und darüber hinaus über vertiefte Kenntnisse, wie durch bedarfsgerechte Ernährung die Gesundheit und das Wohlbefinden der Personen, die in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie sowie in der Gesundheits- und Wellness-Hotellerie verpflegt werden, erhalten und gefördert werden können.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Massnahmen und Ernährungsrichtlinien in Kostformen und Gerichte um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Dabei setzen sie die spezifischen Produktionsformen, Speiseverteilungssysteme und Servicearten wirtschaftlich ein.

SR.....

- ¹ SR 412.10
- ² SR 412.101

2005-.....

Art. 2 Dauer und Beginn der beruflichen Grundbildung; Geltungsbereich dieser Verordnung

¹ Die berufliche Grundbildung dauert 4 Jahre; davon entsprechen die ersten drei Jahre der beruflichen Grundbildung zur Köchin oder zum Koch.

² Zum vierten Bildungsjahr wird nur zugelassen, wer das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Köchin oder Koch erworben hat.

³ Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

⁴ Diese Verordnung und der dazugehörige Bildungsplan gelten für das vierte Jahr der beruflichen Grundbildung und für den Teil des Qualifikationsverfahrens, der für die Diätköchin und den Diätkoch EFZ spezifisch ist

2 Abschnitt: Ziele und Anforderungen**Art. 3** Kompetenzen

¹ Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung im 4. Bildungsjahr werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4-6 beschrieben.

² Sie gelten für alle Lernorte.

Art. 4 Fachkompetenz

Die Fachkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Ernährung und Diätetik;
- b. Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen.

Art. 5 Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Arbeitstechniken und Problemlösen;
- b. prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln;
- c. Informations- und Kommunikationsstrategien;
- d. Lernstrategien;
- e. Kreativitätstechniken;
- f. Präsentationstechniken.

Art. 6 Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. eigenverantwortliches Handeln;
- b. lebenslanges Lernen;
- c. Kommunikationsfähigkeit;
- d. Konfliktfähigkeit;
- e. Teamfähigkeit;
- f. Umgangsformen;
- g. Belastbarkeit.

3 Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 7

¹ Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.

² Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

4 Abschnitt: Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

Art. 8 Anteile der Lernorte

¹ Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an 4 Tagen pro Woche.

² Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 360 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 40 Lektionen.

³ Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt mindestens 4 und höchstens 6 Tage zu 8 Stunden.

Art. 9 Unterrichtssprache

¹ Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache des Schulortes.

² Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulortes und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

³ Die Kantone können andere Unterrichtssprachen zulassen.

5 Abschnitt: Bildungsplan

Art. 10 Bildungsplan

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan für das 4. Jahr der beruflichen Grundbildung vor, der von der verantwortlichen Organisation der Arbeitswelt erarbeitet und vom BBT genehmigt ist.

² Der Bildungsplan führt die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4-6 wie folgt näher aus:

- a. Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
- b. Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
- c. Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
- d. Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.

³ Der Bildungsplan legt überdies fest:

- a. die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;
- b. die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
- c. die Qualifikationsbereiche, die im Notenausweis nach Artikel 20 Absatz 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Artikel 18 zählen;
- d. die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

⁴ Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Bildung für Diätköchinnen und Diätköche EFZ mit Titel, Datum und Bezugsquelle.

6 Abschnitt: Anforderungen an die Anbieter der Bildung im Lehrbetrieb

Art. 11 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Mindestanforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner im 4. Bildungsjahr erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Diätköchin oder Diätkoch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. gelernte Diätköchin oder gelernter Diätkoch mit 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

- c. Köchin oder Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Fachausweis;
- d. dipl. Küchenchefin / Produktionsleiterin oder dipl. Küchenchef / Produktionsleiter;

Art. 12 Höchstzahl der Lernenden

¹ In einem Betrieb darf eine lernende Person ausgebildet werden, wenn:

- a. eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin oder ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 Prozent beschäftigt wird; oder
- b. zwei entsprechend qualifizierte Berufsbildnerinnen oder entsprechend qualifizierte Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigt werden.

² Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von 2 Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

³ Als Fachkraft gilt, wer über ein Fähigkeitszeugnis im Fachbereich der lernenden Person oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁴ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7 Abschnitt: Lern- und Leistungsdokumentation

Art. 13 Lerndokumentation im Betrieb

¹ Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

² Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation quartalsweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

³ Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

Art. 14 Dokumentation der Leistungen in der schulischen Bildung und in der schulisch organisierten Grundbildung

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

8 Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 15 Zulassung zum Qualifikationsverfahren

¹ Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer das Qualifikationsverfahren zur Köchin oder zum Koch EFZ bestanden hat und die berufliche Grundbildung zur Diätköchin oder zum Diätkoch erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung gewachsen zu sein.

² Die nach Artikel 32 BBV geforderte berufliche Praxis genügt sowohl für die Zulassung zum Qualifikationsverfahren zur Köchin und zum Koch EFZ wie auch für die Zulassung zum Qualifikationsverfahren zur Diätköchin und zum Diätkoch EFZ; für die Zulassung zur Diätköchin oder zum Diätkoch EFZ müssen jedoch mindestens 2 Jahre im Bereich der Diätköchin oder des Diätkochs erworben worden sein.

Art. 16 Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

¹ Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4-6 im 4. Bildungsjahr erworben worden sind.

² In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. Praktische Arbeit im Umfang von ca. 5 Stunden. Die lernende Person muss im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Fachliteratur dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
- b. Berufskennntnisse im Umfang von ca. 4 Stunden. Die lernende Person wird mündlich oder sowohl schriftlich wie mündlich befragt.

Art. 17 Bestehen

¹ Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie den gewichteten Erfahrungsnoten der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht und der überbetrieblichen Kurse.

³ Die Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts ist das Mittel aus der Summe sämtlicher Semesterzeugnisnoten der beiden Fächer Ernährung und Diätetik sowie

Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen. Die Erfahrungsnote der überbetrieblichen Kurse ist das Mittel aus der Summe aller benoteten Kurse.

⁴ Für die Berechnung der Gesamtnote werden die Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: doppelt;
- b. Berufskennnisse: einfach;
- c. Erfahrungsnote: einfach,
 - berufskundlicher Unterricht,
 - überbetriebliche Kurse.

Art. 18 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

² Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule oder der überbetrieblichen Kurse wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufliche Unterricht oder werden die überbetrieblichen Kurse wiederholt, so zählen die neuen Erfahrungsnoten.

Art. 19 Spezialfall

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Qualifikationsbereich Berufskennnisse doppelt gewichtet.

9 Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 20 Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

¹ Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ).

² Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Diätköchin EFZ / Diätkoch EFZ » zu führen.

³ Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a. die Gesamtnote;
- b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs und der Erfahrungsnote.

10 Abschnitt: Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Diätköchinnen und Diätköche EFZ

Art. 21

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Diätköchinnen und Diätköche EFZ setzt sich zusammen aus:

- a. 6 Vertreterinnen und Vertretern der Berufsorganisation Hotel & Gastro Union;
- b. 1 Vertreterin oder 1 Vertreter der Fachlehrerschaft;
- c. je mindestens 1 Vertreterin oder 1 Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.

³ Die Kommission fällt nicht in den Geltungsbereich der Kommissionenverordnung vom 3. Juni 1996³. Sie konstituiert sich selbst.

⁴ Die Kommission hat folgende Aufgaben:

- a. Sie passt den Bildungsplan nach Artikel 10 den wirtschaftlichen, technologischen und didaktischen Entwicklungen laufend, mindestens aber alle 5 Jahre an. Dabei trägt sie allfälligen neuen organisatorischen Aspekten der beruflichen Grundbildung Rechnung. Die Anpassungen bedürfen der Zustimmung der Vertreterinnen und Vertreter des Bundes und der Kantone.
- b. Sie beantragt dem BBT Änderungen dieser Verordnung, sofern die beobachteten Entwicklungen Regelungen dieser Verordnung, namentlich die Kompetenzen nach den Artikel 4-6, betreffen.

11 Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 22 Aufhebung bisherigen Rechts

¹ Es werden aufgehoben:

- a. das Reglement vom 5. Dezember 1986⁴ über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Diätköchinnen und Diätköche;
- b. der Lehrplan vom 5. Dezember 1986⁵ für den beruflichen Unterricht der Diätköchinnen und Diätköche.

Art. 23 Übergangsbestimmungen

¹ Lernende, die ihre Bildung als Diätköchinnen und Diätköche vor dem 1. Januar 2007 begonnen haben, schliessen sie nach dem bisherigen Recht ab.

³ SR 172.31

⁴ BBl 1987 I 705

⁵ BBl 1987 I 705

² Wer die Lehrabschlussprüfung für Diätköchinnen und Diätköche bis zum 31. Dezember 2009 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

Art. 24 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

² Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 15-20) treten am 1. Januar 2008 in Kraft.

09. Oktober 2006

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie
Die Direktorin: Ursula Renold

