



Gesunde Ernährung als Beruf

Diätköchin / Diätkoch

Diätköchinnen und Diätköche bereiten Speisen gemäss ärztlicher Verordnung schmackhaft und fachgerecht zu. Sie kennen die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Krankheit und wissen, wie durch entsprechende Ernährung Gesundheit und Wohlbefinden gesteigert werden können. Diätköchinnen und Diätköche besitzen Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation. Als Fachkräfte kontrollieren sie zudem, dass die verschiedenen Produktionsformen, Speiseverteilungssysteme und Servicearten wirtschaftlich eingesetzt werden.

Die Küche der Privatklinik Meiringen bereitet täglich über 400 Mahlzeiten zu. Nebst den Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeitenden der Klinik verpflegen wir das Betagtenzentrum Oberhasli sowie die Gäste des Restaurants «im Reichenbach». Die angehenden Diätköchinnen und Diätköche arbeiten vorwiegend zusammen mit dem Küchenteam. Sie übernehmen die dietätische Planung und werden in die Ernährungsberatung miteinbezogen.

Ausbildungsbeginn

- Jährlich im August

Ausbildungsdauer

- 4 Jahre
(3 Jahre Grundbildung als Köchin/Koch EFZ und 1 Jahr Zusatzgrundbildung)

Ausbildungsinhalte

Die beruflichen Kompetenzen werden an folgenden Lernorten vermittelt:

- im Lehrbetrieb
- in der Berufsfachschule und
- in den überbetrieblichen Kursen (üK)

Ausbildungsgrundsätze

- Eine zeitgemässe Ausbildung unserer Lernenden ist uns wichtig.
- Wir streben nach hoher Qualität, reflektieren unsere Arbeit und bilden uns weiter.
- Wir unterstützen und fördern das Lernen mit zeitgemässen Lernformen und didaktisch sinnvollen Lernarrangements und überprüfen den Lernerfolg mit geeigneten Methoden.

Ausbildungsabschluss

- Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ

Privatklinik 
Meiringen

Privatklinik Meiringen AG
Hotellerie
Willigen
CH-3860 Meiringen
Telefon +41 33 972 81 11
www.privatklinik-meiringen.ch

THE SWISS
LEADING 
HOSPITALS
Best in class.



Weiterbildungsmöglichkeiten

- Chefkoch (eidg. Fachausweis)
- Gastro-Betriebsleiter/in HFP
- Dipl. Küchenchef/in / Produktionsleiter/in, HFP
- Dipl. Betriebsleiter/in der Gemeinschaftsgastronomie, HFP
- Dipl. Lebensmitteltechnologe/-technologin HFP
- Dipl. Hôtelier/-ière / Restaurateur/-trice HF (Fachhochschule)
- Bachelor of Science (FH) in Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie usw.

Ausbildungsvoraussetzungen

- Eidg. Fähigkeitszeugnis als Köchin/Koch
- 2 Jahre Berufserfahrung
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Robuste Gesundheit
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

Informationen zu den Lehrstellen erhalten Sie bei:

Huggler Stefan, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon direkt +41 33 972 81 50 oder
E-Mail: stefan.huggler@privatklinik-meiringen.ch

Ihre Bewerbung senden Sie an: Privatklinik Meiringen AG, Frau Karin Pulver,
stv. Leiterin Personal, Willigen, 3860 Meiringen oder
E-Mail: karin.pulver@michel-gruppe.ch

Allgemeine Informationen zur Ausbildung als Köchin/Koch erhalten Sie bei:

Hotel & Gastro formation
Sekretariat und Kurszentrum
Bümplizstrasse 45
3027 Bern
Tel. +41 31 992 11 67
www.gibb.ch/Berufslehre/Berufe/Seiten/Diaetkoch-DiaetkoechinEFZ.aspx

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Telefon +41 41 418 22 22
www.hotelgastrounion.ch/kochverband/d/ausbildung/berufslehre.php

Privatklinik 
Meiringen

Privatklinik Meiringen AG
Hotellerie
Willigen
CH-3860 Meiringen
Telefon +41 33 972 81 11
www.privatklinik-meiringen.ch

THE SWISS
LEADING 
HOSPITALS
Best in class.