



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Allgemeine Informationen

zum

Lehrgang

„Diätetisch geschulter Koch nach DGE“



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Diätvorbereitungslehrgang:

Dieser Lehrgang vermittelt erste Informationen in den Fächern Ernährungslehre, Diätetik, Anatomie und Physiologie und diätetisches Kochen.

Er ist hervorragend als Vorbereitung auf den Lehrgang zum "Diätetisch geschulten Koch" geeignet.

Lernziele:

- ⇒ Aufgaben der Hauptnährstoffe erläutern;
- ⇒ Bezeichnung der unterschiedlichen Kostformen nennen und ihre jeweils spezielle Bedeutung erklären;
- ⇒ Aufbau und Funktion von Organsystemen exemplarisch an ausgesuchten Beispielen (z.B. Niere/Herz/Kreislauf) beschreiben;
- ⇒ die für den täglichen Energiebedarf des Menschen ausschlaggebenden Faktoren beschreiben und an einem Beispiel erläutern;
- ⇒ verschiedene Speisen nach diätetischen Prinzipien herstellen.



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Lernzielkatalog "Diätetisch geschulter Koch DGE"

Folgende Kenntnisse will der Lehrgang

"Diätetisch geschulter Koch DGE" vermitteln:

Bereich: Ernährungslehre

Die Teilnehmer sollen . . .

- ⇒ die Faktoren kennen, die den Energiebedarf des Menschen bestimmt;
- ⇒ den Aufbau und die Aufgaben der Nährstoffe beschreiben können; den Bedarf an Nährstoffen und das Vorkommen der kritischen Nährstoffe, wie bestimmter Vitamine und Mineralstoffe erläutern können;
- ⇒ die Empfindlichkeit der Nährstoffe kennen, sich einen Überblick über die Verlusthöhe und die Ursachen der Verluste der einzelnen Nährstoffe verschaffen und Kenntnisse zur Vermeidung von Nährwertverlusten, insbesondere von Vitaminverlusten besitzen.
- ⇒ Nährwertberechnungen erstellen können.

Bereich: Medizinische Grundlagen

Die Teilnehmer sollen . . .

- ⇒ physiologische und anatomische Kenntnisse der wichtigsten Organsysteme für die Ernährung erwerben;
- ⇒ sich einen Überblick über die wichtigsten Stoffwechselfvorgänge verschaffen;
- ⇒ die wichtigsten pathophysiologischen Erscheinungen verstehen können;
- ⇒ Mängel im Ernährungsverhalten in Deutschland aufzeigen können;
- ⇒ die Zusammenhänge zwischen falschen Ernährungsgewohnheiten und dem Entstehen von Krankheiten erkennen.



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Bereich: Besondere Kostformen

Die Teilnehmer sollen . . .

- ⇒ die Zusammensetzung geeigneter Lebensmittel und ihre diätetische Bedeutung kennen, die wichtigsten Bestimmungen der Diätverordnung und die wichtigsten Hygienemaßnahmen kennen;
- ⇒ die zu verarbeitenden Rohstoffe, ihre Beschaffenheit und ihre zweckmäßige Verwendung in der Küche kennen;
- ⇒ gute Kenntnisse über die speziellen Nährstoffe in den einzelnen Lebensmitteln besitzen;
- ⇒ mit den nährwertschonenden Garmethoden vertraut sein;
- ⇒ Vollkost zu Diäten abwandeln können;
- ⇒ zu speziellen Krankheiten spezifische Diäten zuordnen können;
- ⇒ verschiedene Speisen nach diätetischen Prinzipien herstellen können.



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Lehrgang zum "Diätetisch geschulten Koch/Köchin DGE"

Fachliche Mindestanforderung für den praktischen Teil des Lehrgangs

**Für den Lehrgang zum "Diätetisch geschulten Koch/Köchin DGE"
sollten Ihre praktischen Fertigkeiten einer sechsjährigen Berufserfahrung
incl. Ausbildung entsprechen.**

1. Grundkenntnisse in Warenkunde
2. Zerlegen und Verarbeiten von Fleisch, Fleischteilen, Wild und Geflügel
3. Filetieren und Verarbeiten von Fischen und Krustentieren
4. Ansetzen und Klären von Brühen
5. Zubereitung von Suppen, Cremesuppen und Spezialsuppen
6. Ansetzen und Zubereitung von Saucen
7. Gebräuchliche Zubereitungstechniken und Methoden
8. Zubereitung von Gemüse- und Sättigungseinlagen
9. Zubereitung von Desserts, Grundcremes, Parfaits, Soufflés
10. Berufsgerechtes hygienisches Verhalten

Die oben aufgeführten Mindestanforderungen erleichtern Ihnen das praktische Verständnis und das Umsetzen der erlernten diätetischen Kostformen in der Praxis.



Zulassungsvoraussetzung

zur Prüfung zum "Diätetisch geschulten Koch DGE"

Wer zur Prüfung zum "Diätetisch geschulten Koch DGE" zugelassen werden möchte, muß folgende Voraussetzungen erfüllen:

1. Mindestalter 21 Jahre;
2. eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in dem anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin;
3. eine einschlägige Berufspraxis als Koch/Köchin von mindestens 18 Monaten nach der Ausbildung;
4. falls die unter Punkt 2 genannte Voraussetzung nicht vorliegt, muß der Teilnehmer eine mindestens sechsjährige einschlägige Berufspraxis vorweisen. Es dürfen aber nur Teilnehmer zugelassen werden, die eine Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung (z.B. Wirtschaftserinnen) vorweisen können.

Diese Teilnehmer erhalten nach erfolgreich bestandener Prüfung das Diplom
"Diätetisch geschulte Fachkraft DGE"

5. dem Teilnehmer wird dringend angeraten, eine mindestens sechsmonatige Diätpraxis unter Anleitung eines Diätassistenten oder eines diätetisch geschulten Kochs DGE zu absolvieren oder einen Diätvorbereitungslehrgang zu besuchen;
6. Besuch des Lehrgangs "Diätetisch geschulter Koch DGE";
7. Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung ist eine Mindestteilnahme von 80 % des vorbereitenden Theorie- und Praxisunterrichts.

Der Titel „Diätetisch geschulter Koch DGE“ ist mit der **Pflicht** zur kontinuierlichen Fortbildung verbunden. Diese ist über eine Anlage zum Zertifikat abgesichert. Alle 3 Jahre müssen 24 Punkte über Fortbildungen zur Qualitätssicherung der DGE-Zertifikate nachgewiesen werden (siehe Punktetabelle).



Punktetabelle für die kontinuierliche Fortbildung Diätetisch geschulter Koch/DGE und Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE

Gültig ab 01.01.2008 (mit einer Übergangsfrist bis 01.01.2009)

Für die Qualitätssicherung der DGE-Zertifikate sind innerhalb von drei Jahren **24 Fortbildungspunkte** erforderlich. Mindestens 14 Punkte müssen aus den Themenbereichen Ernährung/Diätetik in Kategorie I-A, II-A und III (hier max. 5 Punkte) stammen. Es werden nur ganze Punkte vergeben. Eine Anrechnung von Berufstätigkeit ist nicht möglich.

Kategorie	Beschreibung	Punkte	Nachweis
I	Seminare		
I-A	Fortbildungsseminare zur Vertiefung inhaltlicher und fachpraktischer Themen Seminare der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und des Verbands der Köche Deutschlands (VKD)	1 Punkt je UE* 1 Punkt je UE plus 1 Zusatzpunkt für je 8 UE	Teilnahmebescheinigung mit Angabe von Unterrichtseinheiten und -inhalten
I-B	Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneschulungen	2 Punkte pro Schulung(en) pro Jahr max. 6 Punkte in 3 Jahren	Teilnahmebescheinigung des Arbeitgebers
II	Kongresse, Fachtagungen, Fachvorträge, Fachmessen		
II-A	Kongresse, Fachtagungen, Fachvorträge etc.	1 Punkt: 2-3 UE 3 Punkte: halber Tag 6 Punkte: ganzer Tag	Teilnahmebescheinigung mit Zeitangabe/Datumsangabe
II-B	Fachmessen	4 Punkte pro Veranstaltung max. 12 Punkte in 3 Jahren	Teilnahmebescheinigung oder Bescheinigung über Gebühr
III	Online-Fortbildung		
	Selbststudium eines Fachartikels der Ernährungs Umschau mit Beantwortung von 10 Fragen (www.ernaehrungs-umschau.de)	1 Punkt je Einheit max. 10 Punkte in 3 Jahren	Erfolgsbescheinigung
IV	Sonstiges (z. B. Erwerb einer Zusatzbezeichnung, Studium)		
	anererkennungsfähig, wenn ein enger Zusammenhang mit der beruflichen Tätigkeit vorhanden ist	Informationen auf Anfrage	Teilnahmebescheinigung mit Angabe von Unterrichtseinheiten und Inhalten

* UE = Unterrichtseinheit, entspricht 45 Minuten

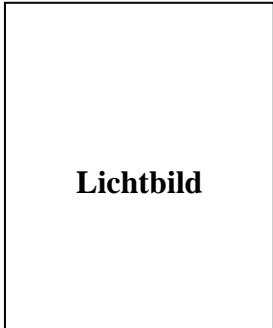
Stand: 2010



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

An den
VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.
Steinlestraße 32

60596 Frankfurt/Main



A n m e l d u n g

- Vorbereitungslehrgang** von _____ bis _____ in _____
- Lehrgang „Diätetisch geschulter Koch DGE“**
von _____ bis _____ in _____
- Dreigeteilter Lehrgang „Diätetisch geschulter Koch DGE“**
Teil I von _____ bis _____ in _____
Teil II von _____ bis _____ in _____
Teil III von _____ bis _____ in _____

Zutreffendes ankreuzen

Name: _____ **Vorname:** _____

Straße: _____ **Geburtsdatum:** _____

PLZ/Wohnort: _____ **Geburtsort:** _____

Telefon privat: _____ **VKD-Mitgliedsnummer:** _____

Telefon geschäftl.: _____ **Fax :** _____

E-Mail: _____

Arbeitgeber: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Rechnungsanschrift: privat Arbeitgeber

Mit meiner Anmeldung erkläre ich mich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden und melde mich rechtsverbindlich zu dem Lehrgang / den Lehrgängen an.

Ort/Datum: _____ **Unterschrift:** _____



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband





VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Beruflicher Werdegang

Name: _____

Datum		Betrieb	Tätigkeit	Sonstiges
von	bis			

Der Anmeldung ist in Kopie der Gehilfenbrief als Koch/Köchin sowie die Nachweise der Berufspraxis beizulegen.



Bestätigung der Diätpraxis

Lehrgang zum "Diätetisch geschulten Koch DGE" in _____

vom _____ bis _____

Dem Teilnehmer _____ des Lehrgangs kann von unserem Mitarbeiter:

Name: _____

Adresse: _____

DIÄTETISCH GESCHULTER KOCH DGE
DIÄTASSISTENT - ERNÄHRUNGSBERATER*

eine Diätpraxis von _____ Monaten bestätigt werden.

Bei der Zusammensetzung von Speiseplänen, Nährwertberechnungen und Materialanforderung für verschiedene Diätkostformen* wie

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| - Leichte Vollkost | - Reduktionskost |
| - Diabetes-Diät | - Fettstoffwechsel-Erkrankungen |
| - Natriumarme Diät | - purinarmer Diät |
| - Herzkreislauf-Diät | |

liegen bereits Erfahrungen vor.

Bei der Herstellung dieser Kostformen wurde nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen verfahren.

Es wurden täglich etwa _____ Essen hergestellt.

Ort, Datum

Anschrift/Stempel

Verwaltungsleiter

Diätküchenleitung / Küchenleitung

*nicht Zutreffendes bitte streichen



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Mitfahrgelegenheit / Gemeinsame Unterkunft

Lehrgang zum "Diätetisch geschulten Koch DGE" in _____

vom _____ bis _____

Als Teilnehmer des oben genannten Lehrgangs wäre ich an einer Bildung von FAHRGRUPPEN zum Lehrgangsort interessiert und bin mit einer Herausgabe folgender Telefonnummer:

an Teilnehmer des gleichen Lehrgangs einverstanden.

Ort, Datum

Unterschrift

Das Unterkunftsverzeichnis von Bad Dürkheim listet eine Reihe von FERIENWOHNUNGEN auf.

Ich wäre interessiert mich mit anderen Teilnehmern des oben genannten Lehrgangs zusammenzuschließen, um möglicherweise gemeinsam eine Ferienwohnung zu nehmen.

An der Weitergabe folgender Telefonnummer _____
an Gleichgesinnte bin ich einverstanden.

Ort, Datum

Unterschrift



Teilnahmebedingungen

Diätvorbereitungslehrgang	Dauer :	1 Woche
Diätetisch geschulter Koch DGE	Dauer:	6 Wochen

1. Maßnahmeträger

Verband der Köche Deutschlands e.V.
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main

Tel. 069/ 63 00 06- 18 / 16
Fax 069/ 63 00 06-10

Sie erhalten nach Eingang Ihrer Anmeldung eine schriftliche Anmeldebestätigung.

Durch die verbindliche Zusage im Rahmen der Zulassung zum Lehrgang (ca. 5 Wochen vor Lehrgangsbeginn) wird zwischen dem Maßnahmeträger und dem Interessenten ein Fortbildungsvertrag geschlossen.

2. Veranstaltungsort (je nach Anmeldung)

3. Zahlungen

Für den Fall, daß die Zahlung nicht fristgemäß bis 2 Wochen vor Lehrgangsbeginn überwiesen wird, behält sich der Maßnahmeträger vor, rechtliche und organisatorische Maßnahmen zu ergreifen.

In einem solchen Fall sind Schadenersatzansprüche des zugelassenen Teilnehmers ausgeschlossen.

Sollte der Teilnehmer nach Versand der Zulassung seine Teilnahme absagen, behält der Maßnahmeträger 30 % der zu leistenden Gebühren als Verwaltungskostenpauschale ein für den Fall, daß es gelingt, den Lehrgangsplatz anderweitig zu belegen.

Ist dies nicht möglich, wird die Lehrgangsgebühr in voller Höhe einbehalten.

Teilnehmer, die zu Beginn des Lehrgangs nicht erscheinen oder den Kurs, aus welchem Grund auch immer, unterbrechen oder nicht besuchen, sind zur Zahlung der Gesamt-Vertragssumme verpflichtet, da diese Gebühren für eine begrenzte Teilnehmerzahl kalkuliert sind.



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

4. Unterkunft und Verpflegung

Der Lehrgang wird ohne Unterkunft und Verpflegung angeboten. Sollten Sie Unterkunft/Verpflegung benötigen, so buchen Sie bitte selbst.

5.

Die Teilnahmebedingungen sind Bestandteil des Fortbildungsvertrags. Durch die Überweisung der Kosten an den Maßnahmeträger gibt der Teilnehmer zu erkennen, daß ihm diese Teilnahmebedingungen bekannt sind und er sie als Vertragsbestandteil anerkennt.

Sofern der Berufsförderungsdienst der Bundeswehr Zuschüsse zu den Lehrgangsgebühren zahlt, muß uns ein Bewilligungsbescheid vorliegen, in dem die genauen Erstattungsbeträge genannt werden.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, daß der einzelne Lehrgangsteilnehmer unser Vertragspartner ist. Er haftet deshalb für die Gebühren und Kosten, sofern eine Übernahmeerklärung von dritter Seite nicht erfolgt.

6. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Frankfurt am Main.