



# Diplom-Diätkoch

Ernährungsprofi für die diätetische Küche

# Diplom-Diätkoch

## Ernährungsprofi für die diätetische Küche

**Ausgewogene Ernährung ist die Grundlage für einen gesunden Lebensstil. Damit auch Gäste mit Unverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen kulinarisch verwöhnt werden können, sind Fachkenntnisse in der diätetischen Küche ein Muss.**

Fachkompetenzen zum Thema Ernährung sind gefragter denn je. Um den Anforderungen der Ernährungsmedizin gerecht zu werden, sind diätetisch geschulte Köchinnen und Köche eine große Bereicherung für entsprechend ausgerichtete Einrichtungen. Sie sind dafür zuständig, Gerichte zu kreieren, die nicht nur gesund sind, sondern auch schmecken. Egal ob in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen oder in Kurhotels, sie überzeugen mit abwechslungsreicher Küche und der Umsetzung verschiedenster Kostformen. Dazu gehört nicht zuletzt ein hohes Maß an Verantwortung gegenüber den Gästen.



# Ausbildung Diätetisch geschulter Koch

## Modul 1 auf dem Weg zum Diplom-Diätkoch

Diätetisch geschulte Köchinnen und Köche haben die Aufgabe, aufgrund der medizinischen Indikation, Speisepläne für verschiedene Kostformen zusammenzustellen.

Sie realisieren diese in den Küchen von Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Kurkliniken, Reha-Zentren, Sanatorien, Kurhotels, Seniorenheimen, Gastronomie, Contract-Caterern und entsprechend ausgerichteten Hotels.

### Inhalte

- Ernährung und Nahrungsmittelgrundlagen
- Grundlagen der Verdauung und des Stoffwechsels
- Ernährungsphysiologie
- Lebensmittelkunde
- Energie- und Nährstoffberechnung

### Module in Theorie und Praxis zu folgenden Themen:

- Ernährung des gesunden Menschen
- Reduktionskost
- Leichte Vollkost
- Ernährung bei Störungen des Stoffwechsels und erhöhter Harnsäure
- Glutenfreie Ernährung
- Ernährung bei Unverträglichkeiten (Laktose, Fruktose, Histamin), Allergien
- Ernährung bei Diabetes, Bluthochdruck und Nierenerkrankungen
- Ernährung bei Schluckstörungen
- Backen in der Diätküche
- Der diätetisch geschulte Koch in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie

### Zielgruppe

Köchinnen und Köche mit Lehrabschlussprüfung und mindestens zwei Jahren Berufserfahrung

### Abschluss

Nach Ablegung der Prüfung zum diätetisch geschulten Koch folgt ein Praktikum: 80 Stunden in Rücksprache mit der Kursleitung.

### Hinweis:

Im Herbst 2023 findet die Ausbildung Diplom-Diätkoch statt, die mit der Diplomprüfung abschließt.


### Organisatorische Details

#### Ausbildung

14.01.26-24.01.26 | Mi, 08:30-16:55 | 2.060 Euro

#### Abschlussprüfung

23.04.26-24.04.26 | Di, Mi, 08:30-21:00 | 495 Euro

 Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/854404](http://www.tirol.wifi.at/854404) oder einfach QR-Code scannen.

# Ausbildung Diplom-Diätkoch

## Die höchste Ausbildung in der Diätküche

Zukunftsorientierte Ausbildung für Köchinnen und Köche mit Verantwortung und Abschlusslehrgang zum Diplom-Diätkoch.

Vertiefung und Verknüpfung der Lehrinhalte vom „Diätetisch geschulten Koch“

### Hinweis:

Um die Arbeit in der Diätküche kennenzulernen, ist ein 80-Stunden-Praktikum vorgesehen.

Termine und Ausbildungsorte sind mit der Kursleitung zu vereinbaren.

### Inhalte

- Kombinieren von verschiedenen Kostformen in theoretischen und praktischen Modulen
- Ernährungsphysiologie – Teil 2
- Lebensmittelkunde – Teil 2
- Kostaufbau nach Operationen
- Sport und Ernährung
- Ernährung im Kindesalter
- Ernährung des onkologischen Patientinnen und Patienten
- Erstellung von Diätspeiseplänen
- Kommunikation für den Berufsalltag

### Voraussetzungen

- Positiver Abschluss Lehrgang „Diätetisch geschulter Koch“
- Praktikum in einer Diätküche

### Abschluss

Der Lehrgang zum Diplom-Diätkoch schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab.

### Organisatorische Details

#### Ausbildung

17.09.25-23.10.25 | Mi, Do, 08:30-17:00 | 1.140 Euro

#### Abschlussprüfung

13.11.25-14.11.25 | 495 Euro



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/854425](http://www.tirol.wifi.at/854425) oder einfach QR-Code scannen.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, nachzulesen im WIFI- Kursbuch oder unter [www.tirol.wifi.at/agb](http://www.tirol.wifi.at/agb)

Informationen zum Thema Förderungen finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tirol.wifi.at/foerderungen](http://www.tirol.wifi.at/foerderungen)





## Für Sie da:

### **WIFI der Wirtschaftskammer Tirol**

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

### **Kursangebote, Anmeldung und Organisation**

Christine Herr

t: 05 90 90 5-7299

e: christine.herr@wktirol.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.

**Stand:** Juli 2025



Direkt zu den Kursen oder unter  
[tirol.wifi.at/diätkoch](https://tirol.wifi.at/diätkoch)