

Geprüfte Diätköchin/Geprüfter Diätkoch IHK (Teilzeit)

Kursnummer:	VL50040124
Zeitraum:	04.11.2024 – 03.06.2025
Prüfungstermin:	04. – 06.06.2025
Kurstyp:	Praxisstudiengang
Abschluss:	IHK-Zeugnis
Dauer:	ca. 290 Stunden/Unterrichtseinheiten
Preis:	3200,- € (zzgl. Prüfungsgebühren)
Lernform:	Teilzeit-/Onlineunterricht mit Präsenztagen
Unterrichtstage:	Online via MS Teams Montag/Donnerstag (18:00 – 21:15 Uhr) 4 Präsenzblöcke (3 - 5 Tage, Fachpraxis/-theorie) + Prüfungsvorbereitung/Wiederholung (2 Tage Präsenz)
Unterricht Präsenz:	Präsenzblöcke 1-4 (Montag – Mittwoch, 08:00 – 16:00 Uhr)
Ort:	Online/IHK-Akademie Mittelfranken, Kreuzerstr. 6 b, 91541 Rothenburg Seminarraum S2 (1.OG)

November 2024

Mai 2025

Handlungsspezifische Qualifikationen | Prüfung: 04./05. Juni 2025

Präsenz I
04. – 08.11.2024

Präsenz II
13. – 15.01.2025

Präsenz III
24. – 26.02.2025

Präsenz IV
07. – 10.04.2025

Wiederholung
25./26.05.2025

Anmelde-Link:

<https://www.ihk-akademie-mittelfranken.de/akademie/praxis/gepruefter-diaetkoch-gepruefte-diaetkoechin>

Lern- und Unterrichtsform:

Präsenzunterricht

Die erste Präsenzwoche dient dem Kennenlernen und der Einführung in die spezifischen Fachthemen, die Lernplattform und in die Lernprogramme.

An den Präsenztagen finden ebenso die fachpraktischen Einheiten statt. Sie dienen der Theorievertiefung und dem Wissenstransfer von theoretischen Inhalten in die fachpraktische Anwendung. Somit kann das erlernte theoretische Wissen zeitnah in der praktischen Anwendung umgesetzt werden.

Anmerkung: Die Präsenztage finden mit Ausnahme der Praxiseinheiten, im hybriden Unterrichtsmodell statt. Das bedeutet, die Teilnehmer*innen können in Präsenz oder online am Unterricht teilnehmen.

Live-Onlineunterricht:

Die Unterrichtseinheiten zwischen den Präsenztagen (Montag/Donnerstag (18:00 – 21:15 Uhr) finden im virtuellen Klassenzimmer als Live-Onlineunterricht statt.

Weitere Informationen:

Einordnung der Beruflichen Weiterbildung

Abschlüsse der Höheren Berufsbildung, also im Rahmen einer IHK-Aufstiegsfortbildung wie dieser sind einer Stufe im sogenannten Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) zugeordnet. Bei erfolgreichem Bestehen der Prüfungen in diesem Praxisstudiengang (Geprüfte/r Diätkoch/Diätköchin) erhalten Sie einen Abschluss des DQR-Niveaus 5.

Dieser Praxisstudiengang ist besonders geeignet für:

Fachkräfte aus der Gastronomie und Hotellerie, Medizinisches Fachpersonal und Mitarbeitende in Gemeinschaftsküchen, im Care-Bereich sowie in Wellnessrichtungen

Inhalt

Der Lehrgang bereitet auf folgende Prüfungsfächer vor:

I. Handlungsspezifische Qualifikationen

Interdisziplinär arbeiten

Abläufe organisieren und Speisen zubereiten

Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen

Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen

II. Fachpraktische Qualifikationen

Situationsaufgabe

Fördermöglichkeiten:

Der Meisterbonus:

Aktuell beträgt der Meisterbonus 3000,- € Den Antrag erhalten Sie von uns nach bestandener Prüfung zusammen mit Ihrem Zeugnis. Richtlinien zur Vergabe unter folgenden Links:

<https://www.stmwi.bayern.de/mittelstand-handwerk/aus-und-weiterbildung/meisterbonus/>

<https://www.ihk-nuernberg.de/de/Geschaeftsbereiche/Berufsbildung/Bildungsberatung/Finanzielle-Foerderung/meisterbonus/>

Müller-Stiftung:

Die Walter und Margarete Müller Stiftung fördert Auszubildende im Kochberuf, Koch-Commis, Köche, Köchinnen oder Chefs de Partie durch Gewährung von Stipendien und Zuschüsse.

Frau Petra Jahnke hilft Ihnen unter der Telefonnummer 040 514 918 00 oder per Mail (info@muellerstiftung.com) diesbezüglich sehr gerne weiter.

Weitere Informationen erhalten Sie unter <https://www.muellerstiftung.com/>

Unter Umständen sind Mehrfachförderungen nicht möglich. Die genauen Informationen dazu erhalten Sie jedoch von den einzelnen Förderstellen. Bitte beachten Sie, dass die Förderungen z. T. bereits vor Lehrgangsbeginn beantragt und genehmigt sein müssen.

Voraussetzungen

Prüfungszulassung:

Eine Teilnahme am Lehrgang ist unabhängig von einer Prüfungszulassung möglich. Die Zulassung zur Prüfung ist jedoch zwingend erforderlich, um die Prüfung ablegen zu können.

Zulassungsvoraussetzungen:

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.

Für die Zulassung zur Prüfung benötigt das Prüfungsreferat Ihre entsprechenden Unterlagen:

- Zulassungsantrag ([zulassungsantragihk-akademierothenburg.pdf \(ihk-nuernberg.de\)](#))
- Kopie des Zeugnisses über den Berufsschulabschluss
- Bestätigung des derzeitigen Arbeitgebers
- Kopien von Zeugnissen früherer Arbeitgeber, mit denen Sie die einschlägige Berufspraxis nachweisen können
- Unterschriebener tabellarischer Lebenslauf mit Angaben des beruflichen Werdegangs

Kontakt: zulassungen@nuernberg.ihk.de

Verordnung/Rechtsvorschriften und weiterführende Informationen:

- [Leitfaden zur Erstellung von Rechtsvorschriften \(ihk-nuernberg.de\)](#)
- [Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin \(ihk-nuernberg.de\)](#)

Zulassung und Prüfung

Die aktuelle Prüfungsgebühr setzt sich, vorbehaltlich einer Änderung der Gebührenordnung der IHK Nürnberg, folgendermaßen zusammen:

- 200,00 € für den Prüfungsteil Handlungsspezifische Qualifikationen und Fachgespräch
- 200,00 € für die praktische Prüfung

Zusätzlich entstehen 100,00 € Materialkosten pro praktische Prüfung.

Bei Wiederholungsprüfungen/Wiederaufnahmeprüfungen wird die Gebühr anteilig berechnet, sie beträgt jedoch mindestens 40,00 €.

Downloads und Links rund um das Thema Prüfungen:

- [Informationen Inhalte/Prüfung DIHK](#)
- [Informationen für Prüfungsteilnehmer](#)
- [Strukturierung schriftliche Prüfung](#)
- [HilfsmittellistePDF](#)

Organisatorisches

Unterrichtsraum

Der Unterrichtsraum IHK Seminarraum 2 befindet sich im 1.OG des Akademie-Gebäudes.

Parkplätze

Direkt vor dem Gebäude stehen Ihnen ausreichend Stellplätze zur Verfügung.

Möglichkeiten zur Verpflegung:

- Kiosk in der Berufsschule
- Kaffeemaschine UG
- Getränkeautomat UG
- Selbstverpflegung
- Tägliche Bestellung beim Caterer
- Nutzung der Mikrowelle

Für den Praxisunterricht benötigen Sie:

Komplette Berufskleidung bestehend aus:

- Kopfbedeckung
- Kochjacke (kochbar)
- Halstuch
- Kochhose (kochbar)
- Schuhe gemäß Unfallverhütungsvorschriften

Unsere Lehrküche ist umfangreich mit allen benötigten Werkzeugen und Geräten ausgestattet, so dass Sie lediglich Ihre Messerausrüstung für die Praxiseinheiten benötigen.

Ihre Ansprechpartner:

Ludwig Hofbeck

Bildungsmanager Gastronomie und Tourismus

Telefon: 09861 / 915989-1

E-Mail: ludwig.hofbeck@nuernberg.ihk.de

Ansprechpartner/in für Prüfungen

Birgit Himberger

Prüfungswesen

Telefon: 0911 / 1335-2402

E-Mail: birgit.himberger@nuernberg.ihk.de