

## Diätköchin / Diätkoch EFZ





## Berufsbild

---

Als Diätköchin / Diätkoch bekochst du unsere Patienten, die aufgrund einer Therapie oder auf ärztliche Verordnung einen speziellen Ernährungsplan einhalten müssen. Deine Herausforderung ist, ausgehend von diesen Vorgaben Menüpläne und Rezepte zu erarbeiten. Dazu gehört die genaue Kalkulation der Nährstoffe der Mahlzeiten. In dieser Ausbildung kannst du dein Wissen aus der Grundbildung als Köchin vertiefen.

Du lernst viel über die Ernährungslehre und erhältst einen Einblick in verschiedenste Krankheitsbilder. Du arbeitest im Team zusammen mit anderen Köchinnen und Köchen und bist eng im Austausch mit der Ernährungsberaterin. Bei deiner Arbeit bist du konzentriert, arbeitest genau und bist zuverlässig. Das ist sehr wichtig, da Abweichungen von den diätetischen Vorgaben für die Gesundheit der Patienten negative Folgen haben können. Du kannst trotz der Vorgaben von Rezepturen und Schemen deine Kreativität ausleben und schöpfst alle Möglichkeiten der Patientengastronomie aus.

## Ausbildung

---

- 1-jährige Ausbildung und Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Schulunterricht: 1 Tag in der Woche in der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Bern in Bümpliz
- Überbetriebliche Kurse (ÜK): zweimal 2 Tage
- Ausbildung in der warmen und kalten Diätküche
- Mitarbeit am Diätposten der Bäckerei-Konditorei

## Voraussetzungen

---

- Abgeschlossene Grundausbildung als Köchin / Koch EFZ
- Berufserfahrung in einer Grossküche (à la carte oder Systemgastronomie)
- Ein absolvierter Schnuppertag in unserem Betrieb
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Rezeptgetreues Arbeiten und verantwortungsbewusstes Handeln
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertageinsätzen
- Kreativität trotz diätetischer Vorgaben
- Teamorientiert
- Gute körperliche Verfassung

## Was wir bieten

---

- 32 Ferientage (6 Wochen und 2 Tage)
- 13 Monatslöhne
- Beschaffen und Reinigen der Berufskleidung
- Zahlreiche externe Vergünstigungen im Bereich Shopping, Kultur, Freizeit, Hotel und Wellness

- Ermässigte Preise für Arzneimittel via Spitalpharmazie
- Vergünstigungen in den internen Restaurants

## Perspektiven

---

- Führungspositionen in Spitälern, Heimen, À-la-carte-Restaurants und Personalrestaurants
- Chefköchin / Chefkoch EFA
- Gastro-Betriebsleiterin / Gastro-Betriebsleiter HFP
- Dipl. Küchenchefin / Küchenchef HFP
- Dipl. Hôtelière-Restauratrice / Hôtelier-Restaurateur HF
- Hotelfachschule

## Standorte

---

- Inselspital
- Spital Münsingen
- Spital Tiefenau

Insel Gruppe  
Freiburgstrasse  
CH-3010 Bern  
[www.inselgruppe.ch/berufseinsteiger](http://www.inselgruppe.ch/berufseinsteiger)



## Über die Insel Gruppe

---

Die Insel Gruppe bildet das landesweit grösste medizinische Vollversorgungssystem – von der Spitzenmedizin bis zur Grundversorgung –, das der ganzen Bevölkerung zugänglich ist. Über 10 000 kompetente und motivierte Mitarbeitende engagieren sich in Medizin, Pflege, Betrieb, Infrastruktur, Verwaltung, Lehre und Forschung für das Wohl ihrer Patientinnen und Patienten, davon sind rund 300 Lernende in 14 Berufsrichtungen.

## Bewerbungsablauf

---

- Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:
  - Motivationsschreiben
  - Lebenslauf mit Foto
  - Schulzeugnisse
  - Arbeitszeugnisse
- Bewerbungsgespräch
- Lehrvertrag

## Berufsbildungsverantwortliche

---

Inselspital, Universitätsspital Bern  
+41 31 632 02 57

---

Spital Münsingen  
+41 31 682 81 76

---

Spital Tiefenau  
+41 31 308 82 31

---