

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

BFI - Ausbildung diätetisch geschulter Koch/Köchin

INHALT

Ausbildungsbeschreibung	1
Ausbildungsinstitute	1
Zusatzinfo	2
Impressum	2

Ausbildungsart	Lehrgang
Dauer	122 UE
Form	Berufsbegleitend
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> Lehrabschluss als Koch/Köchin oder Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe
Zielgruppe	Köche/Köchinnen mit Interesse an einer Zusatzausbildung im Diätbereich
Kosten	EUR 1.940,00
Abschluss	Diplom
Gruppe	Sonstige Ausbildung

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Inhalte:

- Grundlagen der Anatomie
- genaue Berechnungen der Diätmenüs
- Diätetik (Vollwert-Richtlinien, Ernährung im Zusammenhang mit Krankheitsbildern)
- Vertiefung der Lebensmittelkunde (spezielle Küchentechniken, Lebensmittelgesetz, Hygiene)
- Speisenzubereitung der selbst erstellten Menüs anhand der Berechnungen

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Oberösterreich

BFI Oberösterreich - Standort Gmunden

Adresse: 4810Gmunden, Kaltenbrunnerstraße45
 Telefon: +43 (0)810 / 004 005
 Fax: +43 (0)7672 / 213 99 -1755
 Email: service.voecklabruck@bfi-ooe.at

Webseite: <https://www.bfi-ooe.at/>

ZUSATZINFO

Hinweis: Einsatzbereiche: Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, sowie in Kur- und Wellnesshotels

Kosten: EUR 1.940,00; AK-Preis: EUR 1.850,00

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 26.02.25

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!