

Diätassistent/in

Berufstyp	Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Ausbildung an Berufsfachschulen (bundesweit einheitlich geregelt)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Berufsfachschule und Krankenhaus



■ Was macht man in diesem Beruf?

Diätassistenten und -assistentinnen erstellen im Rahmen der ärztlichen Verordnung einen Ernährungstherapieplan, den sie mit den Patienten abstimmen. In der Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen können sie ohne ärztlichen Auftrag tätig werden. Sie beurteilen den Ernährungszustand der Patienten, ermitteln den individuellen Energie- und Nährstoffbedarf und erarbeiten eine auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmte Diättherapie. Im Rahmen der Ernährungsanamnese informieren sie sich über die Erkrankung und die aktuelle Situation der Patienten. Unter Einhaltung der diätetischen Kriterien wählen sie entsprechende Lebensmittel und Rezepte für einen Diättherapieplan aus und führen die ernährungsbezogenen Berechnungen durch.

Einen wesentlichen Teil ihrer Tätigkeit nimmt die Beratung der Patienten ein. Sie sprechen mit ihnen über Ernährungsgewohnheiten, erarbeiten neue Diätrezepte oder beraten in Ernährungsfragen. Ebenso halten sie Vorträge und führen Kochkurse durch.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Diätassistenten und Diätassistentinnen finden Beschäftigung

- in Krankenhäusern
- in Rehabilitationskliniken
- in ambulanten Schwerpunktpraxen
- in Pflegeheimen mit eigener Küche
- bei Dienstleistern im Bereich Menüservice

Arbeitsorte:

Diätassistenten und Diätassistentinnen arbeiten in erster Linie

- in Großküchen, Diät- oder Lehrküchen
- in Unterrichtsräumen
- in Büroräumen

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Für die Ausbildung wird i.d.R. ein **mittlerer Bildungsabschluss** vorausgesetzt. Die Berufsfachschulen wählen Bewerber/innen nach eigenen Kriterien aus.

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Organisatorische Fähigkeiten und Verantwortungsbewusstsein (z.B. für das Erstellen von Diätplänen, Anleiten von Personal in der Diätküche, beim Zubereiten von Diätkost)

- Pädagogische Fähigkeiten und Einfühlungsvermögen (z.B. für das Motivieren von Patienten, für das Eingehen auf Bedenken der Patienten)
- Kreativität und Sorgfalt (z.B. beim Auswählen der Nahrungsmittel, Erfinden neuer Rezepte, Zusammenstellen des Speiseplans, beim Kontrollieren der Zusammenstellung vorbereiteter Diätmenüs)
- Kundenorientierung (z.B. auf Bedürfnisse der Kunden eingehen)

Schulfächer:

- Biologie/Chemie (z.B. um biochemische Prozesse zu verstehen)
- Mathematik (z.B. um Zutatenmengen und Nährwerte zu berechnen)
- Deutsch (z.B. um Ernährungsprotokolle anzufertigen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Schulische Ausbildungen werden in der Regel nicht vergütet.

Während einer Berufsausbildung in einem betrieblich-schulischen Gesundheitsberuf bei einem Ausbildungsträger, der unter den Geltungsbereich eines Tarifvertrages des öffentlichen Dienstes fällt, erhalten Auszubildende beispielsweise folgende Ausbildungsentgelte (monatlich brutto):

1. Ausbildungsjahr: 1.290 €
2. Ausbildungsjahr: 1.350 €
3. Ausbildungsjahr: 1.447 €

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

