

## Infos und Wissen

### aktuelle Inhalte:

- **!!! Neu !!! Meisterbonus - auch für Diätköchinnen und Diätköche ab 2014**
  - **Neues Konzept, neue Qualifikationschancen „Geprüfte Diätköchin“ – „Geprüfter Diätkoch“**
  - **Geschmacksforschung**
- 
- 

### ***!!! Neu !!! Meisterbonus - auch für Diätköchinnen und Diätköche ab 2014***

Absolventen, die nach dem 31. Aug. 2013 eine IHK-Fortbildungsprüfung erfolgreich absolviert haben, erhalten in Bayern den Meisterbonus. Er beträgt 1.000 € und wird von der IHK ausbezahlt. Der Meisterbonus gilt als Ausgleich dafür, dass die Studiengebühren im Freistaat abgeschafft wurden.

Voraussetzung ist, dass die Absolventen der Fortbildungsprüfung einen Hauptwohnsitz oder Beschäftigungsort in Bayern haben.

**Wir beraten Sie gerne.**

-----  
-----

## **Neues Konzept, neue Qualifikationschancen „Geprüfte Diätköchin“ – „Geprüfter Diätkoch“**

*Die Ausbildung zur/zum Diätköchin/Diätkoch wurde vollständig überarbeitet und bietet den Absolventen nach bestandener Prüfung künftig zwei qualifizierende Zertifikate: IHK und DGE .*

Die Lehrinhalte für die Weiterbildung „Geprüften Diätköchin“/ „Geprüften Diätkoch“ wurden in den vergangenen

2 Jahren vom DIHK vollständig überarbeitet und an die vielfältigen Anforderungen die an Diätköche in der

Berufspraxis gestellt werden, angeglichen. Eine bundeseinheitliche Prüfung, die auch von der

DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) mitgetragen wird, rundet die Qualität des neuen

Ausbildungskonzeptes ab.

Neue Anforderungen

Der Diätkoch/die Diätköchin ist inzwischen nicht nur in klassischen Einsatzgebieten wie Krankenhäusern

u

und  
Reha-Kliniken ein kompetenter Ansprechpartner,  
sie/er trägt auch in der Gastronomie z. B. in Wellness- und Biohotels, in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen, Senioreneinrichtungen, Betreuungsstätten und Betriebskantinen maßgeblich zu einer abwechslungsreichen, kulinarisch anspruchsvollen und gleichzeitig gesundheitsfördernden und Küche bei. Ebenso gehört es zum neuen, modernen Funktionsbild der Diätköchin/des Diätkochs auch, die Ernährungsbildung und -erziehung durch kochtechnische Beratungen und Veranstaltungen z.B. in Schulen, Kindergärten, oder im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung durchzuführen und zu unterstützen.

### Neues Ausbildungskonzept

Der neue Lehrplan ergänzt die bisher im Vordergrund stehenden ernährungsmedizinischen, medizinischen und lebensmitteltechnischen Inhalte, um Schwerpunktthemen wie Kommunikation und Marketing. Die Ziele sind neu definiert und rüsten den Absolventen, in den vielseitigen Einsatzgebiete erfolgreich disziplinübergreifend zu kommunizieren und das weite Feld der Fachinformationen kompetent zu erfassen und gezielt verarbeiten zu können.

### **g.a.s.t. bietet dazu**

Seminare nach dem bewährten, intensiven Vollzeitkonzept, oder zur individuellen Planung, in 4 Modulen, die berufsbegleitend absolviert werden können, an.

Das Modulkonzept bietet den Teilnehmern die Möglichkeit die zeitliche und inhaltliche Planung optimal in den Berufsalltag zu integrieren. Mit Hilfe zeitgemäßer Kommunikationsmöglichkeiten

wird sowohl in, als auch zwischen den Modulen die Möglichkeit geboten zügig und mit individuellem Tempo ans Ziel zu gelangen. g.a.s.t. bietet in jedem Fall, Vollzeit oder berufsbegleitend, eine konzentrierte Möglichkeit, sich in kleinen Seminargruppen, mit einem kompetenten Dozententeam und mit Rücksicht auf die individuellen zeitlichen Ressourcen, auf die Prüfung vorzubereiten.

Eva-M.Aschenbrenner, Diätologin, MSc nutr. med.

-----  
-----

## Geschmacksforschung

Aschenbrenner/Feichtinger/Speer

**"Gibt es einen Zusammenhang zwischen den Persönlichkeitsmerkmalen und Geschmackspräferenzen von Getränken bei Erwachsenen?"**

***noch nicht veröffentlicht, wenn Sie Interesse haben, informieren wir Sie gerne***

