

Diätassistent/in

Berufstyp	Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Schulische 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

Arbeitsorte:

Diätassistenten und Diätassistentinnen arbeiten in erster Linie

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

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Patientenwohnungen

■ 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. zum Verstehen von Stoffwechsel und Verdauungsprozessen)
- Mathematik (z.B. beim Berechnen von Zutatenmengen und Nährwerten, beim Erarbeiten von Speisen- und Preiskalkulationen)
- Deutsch (z.B. beim Führen von Beratungsgesprächen, Schreiben von Ernährungsprotokollen und Anfertigen von Infobroschüren)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Die Ausbildung an schulischen Einrichtungen wird in der Regel nicht vergütet.

An Einrichtungen des öffentlichen Dienstes oder an Einrichtungen von Trägern, die sich an die tariflichen Vereinbarungen des öffentlichen Dienstes anlehnen, erhalten Auszubildende beispielsweise folgende Entgelte (monatlich brutto):

1. Ausbildungsjahr: € 1.040
2. Ausbildungsjahr: € 1.100
3. Ausbildungsjahr: € 1.197

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial

planet-beruf.de

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



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



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

