

Geprüfte Diätköchin/Geprüfter Diätkoch IHK (Vollzeit)

Kursnummer: VL50040125
Zeitraum: 25.08.2025 - 17.10.2025 / Montag bis Freitag jeweils von 8.00 bis ca. 16.00 Uhr
Kurstyp: Praxisstudiengang
Abschluss: IHK-Zeugnis
Lernform: Vollzeit
Dauer: ca. 290 Stunden
Ort: IHK-Akademie Mittelfranken - Rothenburg, Kreuzerstr. 6 b, 91541 Rothenburg
Preis: 3450,- € (zzgl. Prüfungsgebühren, Änderungen vorbehalten)
Prüfung: 20. – 21.10.2025 (Änderungen vorbehalten)

Dieses Weiterbildungsangebot finden vor Ort und parallel im virtuellen Klassenzimmer statt, so dass Sie an den theoretischen Unterrichtseinheiten gerne auch digital via MS Teams teilnehmen können. Der Fachpraktische Unterricht findet ausschließlich in Präsenz statt.

August 2025

Oktober 2025

Handlungsspezifische Qualifikationen (290 UE) – Wechselnder theoretischer und fachpraktischer Unterricht
Prüfung (Theorie + Praxis): 20. – 25.10.2025

Anmelde-Link:

<https://www.ihk-akademie-mittelfranken.de/akademie/praxis/gepruefter-diaetkoch-gepruefte-diaetkoechin>

Einordnung der Beruflichen Weiterbildung

Abschlüsse der Höheren Berufsbildung, also im Rahmen einer IHK-Aufstiegsfortbildung wie dieser sind einer Stufe im sogenannten Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) zugeordnet. Bei erfolgreichem Bestehen der Prüfungen in diesem Praxisstudiengang (Geprüfte/r Diätkoch/Diätköchin) erhalten Sie einen Abschluss des DQR-Niveaus 5.

Dieser Praxisstudiengang ist besonders geeignet für:

Fachkräfte aus der Gastronomie und Hotellerie, Medizinisches Fachpersonal und Mitarbeitende in Gemeinschaftsküchen, im Care-Bereich sowie in Wellnesseinrichtungen

Inhalt

Der Lehrgang bereitet auf folgende Prüfungsfächer vor:

I. Handlungsspezifische Qualifikationen

Interdisziplinär arbeiten

Abläufe organisieren und Speisen zubereiten

Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen

Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen

II. Fachpraktische Qualifikationen

Situationsaufgabe

Zugang MS-Teams

Ihre personalisierten Zugangsdaten zu MS Teams erhalten Sie vorab in einer gesonderten E-Mail.

Wichtige Informationen:

Weitere Unterlagen und Informationen zu Ihrem Lehrgang finden Sie dann in Ihrem MS Teams unter dem Reiter Allgemein - Dateien/Kursmaterialien:

- Rahmenlehrplan
- Anmeldeformular Prüfung
- Beschreibung MS Teams
- Vereinbarung Datenschutz/Social Media
- Zugelassene Hilfsmittel
- Informationen für Prüfungsteilnehmer
- Prüfungsablauf
- Strukturierung der schriftlichen Prüfung
- Dozentenübersicht

Unterlagen und Skripte

Die Kursunterlagen **Handlungsspezifische Qualifikationen** werden von den Dozent/innen erstellt und Ihnen vor Ort/digital zur Verfügung gestellt.

Technik-Check und Eröffnung:

Der Technik-Check findet ca. zwei Wochen vor Lehrgangbeginn statt. Den genauen Termin erhalten Sie ca. sechs Wochen vor Lehrgangsbeginn mit Ihrer Kurseinladung mitgeteilt.

Technik-Check für das virtuelle Klassenzimmer -> virtuell/online

Lehrgangseröffnung -> virtuell/Präsenz | IHK-Akademie Mittelfranken, Rothenburg o. d. T.

Fördermöglichkeiten:

Der Meisterbonus:

Aktuell beträgt der Meisterbonus 3000,- € Den Antrag erhalten Sie von uns nach bestandener Prüfung zusammen mit Ihrem Zeugnis. Richtlinien zur Vergabe unter folgenden Links:

<https://www.stmwi.bayern.de/mittelstand-handwerk/aus-und-weiterbildung/meisterbonus/>

<https://www.ihk-nuernberg.de/de/Geschaeftsbereiche/Berufsbildung/Bildungsberatung/Finanzielle-Foerderung/meisterbonus/>

Müller-Stiftung:

Die Walter und Margarete Müller Stiftung fördert Auszubildende im Kochberuf, Koch-Commis, Köche, Köchinnen oder Chefs de Partie durch Gewährung von Stipendien und Zuschüsse.

Frau Petra Jahnke hilft Ihnen unter der Telefonnummer 040 514 918 00 oder per Mail (info@muellerstiftung.com) diesbezüglich sehr gerne weiter.

Weitere Informationen erhalten Sie unter <https://www.muellerstiftung.com/>

Unter Umständen sind Mehrfachförderungen nicht möglich. Die genauen Informationen dazu erhalten Sie jedoch von den einzelnen Förderstellen. Bitte beachten Sie, dass die Förderungen z. T. bereits vor Lehrgangsbeginn beantragt und genehmigt sein müssen.

Voraussetzungen

Prüfungszulassung:

Eine Teilnahme am Lehrgang ist unabhängig von einer Prüfungszulassung möglich.

- ➔ **Die Zulassung zur Prüfung ist jedoch zwingend erforderlich, um die Prüfung ablegen zu können.**

Zulassungsvoraussetzungen:

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer

- 1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder*
- 2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder*
- 3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.*

Für die Zulassung zur Prüfung benötigt das Prüfungsreferat Ihre entsprechenden Unterlagen:

- Zulassungsantrag ([zulassungsantragihk-akademierothenburg.pdf \(ihk-nuernberg.de\)](#))
- Kopie des Zeugnisses über den Berufsschulabschluss
- Bestätigung des derzeitigen Arbeitgebers
- Kopien von Zeugnissen früherer Arbeitgeber, mit denen Sie die einschlägige Berufspraxis nachweisen können
- Unterschriebener tabellarischer Lebenslauf mit Angaben des beruflichen Werdegangs

Kontakt: zulassungen@nuernberg.ihk.de

Prüfungsgebühren

Die Prüfungsgebühr beträgt vorbehaltlich einer Änderung der Gebührenordnung der IHK Nürnberg zurzeit 400,00 €.

200,00 € für den Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ und Fachgespräch

200,00 € für die praktische Prüfung

Zusätzlich entstehen 100,00 € Materialkosten pro praktische Prüfung.

Bei Wiederholungsprüfungen/Wiederaufnahmeprüfungen wird die Gebühr anteilig berechnet, sie beträgt jedoch mindestens 40,00 €.

Downloads und Links rund um das Thema Prüfungen:

- [Informationen Inhalte/Prüfung DIHK](#)
- [Informationen für Prüfungsteilnehmer](#)
- [Strukturierung schriftliche Prüfung](#)
- [HilfsmittellistePDF](#)
- [Leitfaden zur Erstellung von Rechtsvorschriften \(ihk-nuernberg.de\)](#)
- [Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin \(ihk-nuernberg.de\)](#)

Organisatorisches

Unterrichtsraum

Der Unterrichtsraum IHK Seminarraum 2 befindet sich im 1.OG des Akademie-Gebäudes.

Parkplätze

Direkt vor dem Gebäude stehen Ihnen ausreichend Stellplätze zur Verfügung.

Möglichkeiten zur Verpflegung:

- Kiosk in der Berufsschule
- Kaffeemaschine UG
- Getränkeautomat UG
- Selbstverpflegung
- Tägliche Bestellung beim Caterer
- Nutzung der Mikrowelle

Für den Praxisunterricht benötigen Sie:

Komplette Berufskleidung bestehend aus:

- Kopfbedeckung
- Kochjacke (kochbar)
- Halstuch
- Kochhose (kochbar)
- Schuhe gemäß Unfallverhütungsvorschriften

Unsere Lehrküche ist umfangreich mit allen benötigten Werkzeugen und Geräten ausgestattet, so dass Sie lediglich Ihre Messerausrüstung für die Praxiseinheiten benötigen.

Bitte bringen Sie Ihre Berufskleidung und Ihre Messerausrüstung gleich zu Lehrgangsbeginn mit. Außerdem empfehlen wir Ihnen noch ein Vorhängeschloss zum Absperren der Spinde während der Praxiseinheiten.

Ihre Ansprechpartner:

Ludwig Hofbeck

Bildungsmanager Gastronomie und Tourismus

Telefon: 09861 / 915989-1

E-Mail: ludwig.hofbeck@nuernberg.ihk.de

Ansprechpartner/in für Prüfungen

Birgit Humberger

Prüfungswesen

Telefon: 0911 / 1335-2402

E-Mail: birgit.humberger@nuernberg.ihk.de

Impressionen

