

Diätassistent/in



Berufsbeschreibung

Ernährung wirkt sich auf den ganzen Körper aus! „Man ist, was man isst!“ Das ist nicht nur ein Wortspiel. Sorgfältig ausgewählte, angemessene und gut zubereitete Nahrung wirkt sich positiv auf das Allgemeinbefinden aus. Diätassistent und Diätassistentin beraten ihre Klientinnen und Klienten und bereiten angemessene Mahlzeiten für Patienten zu.

Spätestens dann, wenn eines unserer inneren Organe nicht mehr hundertprozentig funktioniert, ist eine Unterstützung durch Diätassistenten nötig. Je nach Diagnose des Arztes arbeiten sie mit verschiedenen Diäten: Menschen mit einer angegriffenen Leber müssen sich natürlich anders ernähren als solche mit einem empfindlichen Magen oder einer Überfunktion der Schilddrüse. Wenn die Niere schlecht arbeitet, empfehlen Diätassistenten eine stark salzreduzierte Kost, ergänzt von Kräutern und Gemüse.

Selbstverständlich kennen die Diätassistenten alle Raffinessen, damit sie auch für Menschen mit einer Organschwäche Appetitliches und Verlockendes auf den Tisch zaubern können. Diätassistenten beraten gründlich und gewissenhaft, denn sie müssen Verständnis für die Ernährungsumstellung wecken. Schließlich sollen die Patienten auch nach ihrem Klinikaufenthalt der Diät selbstständig Folge leisten. Diätassistenten bemühen sich deshalb, die Mahlzeiten nicht nur gesund, sondern auch ansprechend zu gestalten.

Dieser vielseitige Beruf fordert Leistungen in drei verschiedenen Bereichen:

1. In der Küche bei der Organisation, Zubereitung, Überwachung und Dokumentation der Diätgerichte.
2. Im Büro im kaufmännischen Bereich bei der Kostenkalkulation der Waren (Computer).
3. Im sozial-medizinischen Bereich bei der Beratung der Patienten auf der Krankenstation.

Anforderung

Realschulabschluss, alternativ: eine gleichwertige Ausbildung oder eine andere abgeschlossene zehnjährige Schulbildung, die den Hauptschulabschluss erweitert, oder auch Hauptschulabschluss in Ergänzung mit einer mindestens zweijährigen abgeschlossenen Berufsausbildung.

Ein Muss: gute Noten in Deutsch, Mathematik, Chemie und Biologie. Vorpraktikum von mindestens drei Wochen. Amtsärztliches Eignungszeugnis erforderlich, das nicht älter als zwei Monate ist.

Von Vorteil beim Auswahlverfahren: bereits absolvierte berufsspezifische Praktika, Koch- und PC-Kenntnisse,

Exaktes Befolgen von Vorgaben, Interesse an Ernährungsfragen, gepflegte Erscheinung, Einfühlungsvermögen und Verschwiegenheit, psychische und physische Belastbarkeit, Kontaktfreudigkeit, Selbstständigkeit, Freude am Rechnen, Organisationstalent, Hygienebewusstsein, Freude am Kochen.

Ausbildung

3 Jahre (inkl. praktischen Unterrichts und praktischer Ausbildung): staatlich anerkannte Schule für Diätassistenten/-innen.

Entwicklungsmöglichkeiten

Diätküchenleiter/in, Ernährungsmedizinische/r Berater/in, Lehrkraft an Diätschulen, Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in, Leitung einer Schule für Diätassistenten/-innen, Zusatzqualifikation bspw. in gastroenterologischer oder allergologischer Ernährungstherapie, pädiatrischer Diätetik, Bachelor of Arts für Diätassistenten, Ökotrophologe/-login, Unternehmer/in.