

Das Wichtigste auf einen Blick



Dauer der Ausbildung

Ihre Ausbildung an der Berufsfachschule für Diätassistent/innen dauert drei Jahre. Sie startet jedes Jahr Mitte September mit dem offiziellen Schuljahresbeginn der bayerischen Schulen.

Unterricht von 8:15 bis 15:25 Uhr



Ort der Ausbildung

An unserer staatlich anerkannten Berufsfachschule für Diätassistent/innen in Bayreuth.



Welche Fördermöglichkeiten gibt es?

- Die Ausbildung ist nach AZAV zertifiziert (Bildungsgutschein).
- BAföG



Kosten der Ausbildung

Keine. Die Ausbildung ist schulgeldfrei und damit kostenlos.



Zugangsvoraussetzungen

Sie haben einen Schulabschluss der 10. Klasse oder einen gleichwertigen Abschluss. Sie können Ihre gesundheitliche Eignung nachweisen.

Oder:

Alternativ bringen Sie eine abgeschlossene, mindestens zwei-jährige Berufsausbildung mit. Auch mehrjährige Berufserfahrung kann anerkannt werden. Der Nachweis Ihrer gesundheitlichen Eignung ist hier ebenfalls erforderlich.

Haben Sie Interesse?

Dann bewerben Sie sich bitte online oder senden uns folgende Unterlagen zu:

- Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisse
- Führungszeugnis und Gesundheitszeugnis ¹
- Nachweis für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln nach § 43 Abs. 1 IfSG (Gespräch beim Amtsarzt)

1) Dürfen bei Anmeldung nicht älter als drei Monate sein

Staatlich anerkannte Berufsfachschule für Diätassistenten Bayreuth

Wilhelm-Pitz-Str. 1, Gebäude N
95448 Bayreuth
Tel.: 0921 / 7 64 09 - 0
E-Mail: bz.bayreuth@ggsd.de



Infoline: 0800 / 10 20 580



www.ggsd.de



ggsd_bildung

Diätassistent/in

3-jährige, staatlich anerkannte Ausbildung



Schulgeldfreie
Ausbildung



Gemeinnützige
Gesellschaft für
soziale Dienste

Das Berufsbild

Was machen Diätassistenten/innen?

Als Diätassistent/in sind Sie Spezialist*in für Ernährung. Sie beraten und begleiten Menschen dabei, sich richtig zu ernähren. Mit Ihrem Fachwissen, Einfühlungsvermögen und Ihrer Motivationsfähigkeit sind Sie ein wichtiges Teammitglied überall da, wo Menschen jeglichen Alters Unterstützung bei ihrer Ernährung benötigen und erhalten.

Mögliche Aufgabengebiete:

- Sie begleiten kranke Menschen beim Umgang mit der richtigen Ernährung
- Sie beraten individuell rund um Ernährung und Diät
- Sie planen und kalkulieren Essenspläne und können diese zubereiten
- Sie sind Referent*in und Projektemacher*in mit aktuellem wissenschaftlichen Know-how
- Sie können Küchen organisieren und anleiten

Mögliche Einsatzfelder:

- Krankenhäuser
- Fachkliniken
- Sanatorien
- Reha-Zentren
- Diät- und Ernährungsberatungen
- Schulen
- Kindergärten

Mehr Informationen unter: www.ggsd.de
oder www.bfsdiät.de



Informationen im Detail

Inhalte der Ausbildung:

- Medizinische Grundlagen, z.B. Diätetik, Anatomie, Krankheitslehre
- Ernährungswissenschaftliche Grundlagen, z.B. Ernährungslehre, Biochemie, Lebensmittelkunde
- Grundlagen der Ernährungsberatung
- Küchentechnik, -organisation und -management
- Lehrküche betreuen
- EDV-unterstützte Diätpläne erstellen

Praktika

- Stationspraktikum
- Ernährungsberatung
- Diätetik- und Küchenpraktikum

Die Praktika finden in ausgesuchten klinischen Einrichtungen statt, in denen die Ernährungstherapie einen hohen Stellenwert hat.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Diabetesberater/in, Diabetesassistent/in
- DGE-Ernährungsberater/in
- Adipositrainer/in
- Verpflegungsmanager/in
- Zertifizierungslehrgänge:
Allgemeine Pädiatrie, Stoffwechselkrankheiten, Adipositas therapie, Diabetes mellitus, Seniorenverpflegung, Allergologie, Enterale Ernährung, Gastroenterologie, Nephrologie, Parenterale Ernährung

Was Diätassistent/innen auszeichnet

Als Diätassistent/in sind Sie eine spezialisierte Ernährungsfachkraft. Sie können in verständlicher Sprache Therapie und Prävention erklären und helfen bei der Auswahl und Zubereitung der richtigen Lebensmittel.

Ernährungsmitbedingte Krankheiten nehmen in der Kindheit, der Jugend, im Erwachsenenalter und im Alter ständig zu – trotz aller bisherigen Bemühungen.

Hier können Sie als Diätassistent/in Menschen motivieren, ihr Ernährungsverhalten zu verbessern und Freude und Genuss am gesunden Essen vermitteln.

