

DIPLOMIERTER DIÄTKOCH/DIPLOMIERTE DIÄTKÖCHIN (V)

Der diplomierte Diätkoch/ die diplomierte Diätköchin erarbeitet in enger Zusammenarbeit mit dem Diätassistenten/der Diätassistentin und/oder dem Arzt Rezepturen für diätetische Speisen und Menüpläne – auch komplexer Art - und verwirklicht diese in Eigenverantwortung. Er/Sie organisiert und koordiniert die Arbeit der ihm/ihr zugeteilten Mitarbeiter/innen.

1. Aufgaben

1.1 Fachliche Aufgaben

Er/sie

- erarbeitet in enger Zusammenarbeit mit dem Diätassistenten/der Diätassistentin und/oder dem Arzt Rezepturen für diätetische Speisen und Menüpläne – auch komplexer Art - und verwirklicht diese in Eigenverantwortung
- erarbeitet laufend neue und überarbeitet bestehende Rezepturen für Diätkostformen und lässt sich dabei von den Standards der Ernährungswissenschaft leiten
- wählt eigenverantwortlich Nahrungsmittel für die jeweiligen Diätkostformen aus und sorgt für ihre einwandfreie Behandlung im Rahmen der Zubereitung
- berechnet komplexe Diätkostformen hinsichtlich Energie- und Nährstoffgehalt
- überprüft laufend die hygienischen Standards in dem ihm/ihr zugeteilten Bereich und schaltet möglichst Hygiene-Risiken aus
- überprüft laufend die Lagerbestände im Lebensmittellager hinsichtlich Frische, Haltbarkeit und Lagertemperaturen
- geht sparsam und sorgfältig mit den Ressourcen (Lebensmittel, Maschinen, Geräte) um und überprüft laufend die Arbeitsabläufe
- sorgt für die Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz, indem er/sie in Absprache mit dem Vorgesetzten/der Vorgesetzten Mängel und Schäden rechtzeitig behebt bzw. beheben lässt
- berät Berufskollegen und hilft bei Problemlösungen
- trägt zur Verbreitung der Grundsätze einer gesunden Ernährung zur Erhaltung und Wiederherstellung des guten Gesundheitszustandes von Einzelpersonen, Gemeinschaften und Bevölkerungsgruppen bei
- bildet sich ständig fachlich weiter

1.2 Verwaltungsaufgaben

Er/Sie

CUOCO DIETISTA DIPLOMATO/CUOCA DIETISTA DIPLOMATA (V)

Il cuoco dietista diplomato/la cuoca dietista diplomata elabora in stretta collaborazione con l'assistente dietista e/o il medico ricette per cibi e menu – anche di natura complessa – e realizza le stesse in autonomia. Egli/Ella organizza e coordina il lavoro dei collaboratori/delle collaboratrici che gli/le sono assegnati/e.

1. Compiti

1.1 Competenze specifiche

Il cuoco dietista diplomato/la cuoca dietista diplomata

- elabora in stretta collaborazione con l'assistente dietista e/o il medico ricette per cibi e menu – anche di natura complessa – e realizza le stesse in autonomia
- elabora costantemente nuove ricette e rielabora ricette esistenti per cibi dietetici seguendo lo standard della scienza dell'alimentazione
- sceglie autonomamente gli alimenti per il corrispondente tipo di dieta e garantisce il trattamento ineccepibile degli stessi durante la preparazione
- calcola tipi complessi di alimentazione dietetica con riguardo al contenuto energetico e nutritivo
- verifica costantemente gli standard igienici degli ambienti affidati alla sua responsabilità e previene eventuali rischi
- tiene sotto costante controllo la freschezza, le scadenze, la temperatura di conservazione delle scorte di magazzino
- utilizza in modo attento e parsimonioso le risorse disponibili (alimenti, macchinari, strumenti) e controlla costantemente i cicli di lavorazione
- garantisce la sicurezza sul posto di lavoro eliminando o facendo eliminare tempestivamente danni e difetti d'intesa con il/la responsabile superiore
- consiglia i colleghi di lavoro ed aiuta nella soluzione di problemi
- contribuisce alla diffusione dei principi di sana alimentazione per il mantenimento ed il ristabilimento di sana costituzione delle persone singole, comunità e gruppi di popolazione
- continua a formarsi professionalmente

1.2 Compiti amministrativi

Il cuoco dietista diplomato/la cuoca dietista diploma-

ta

- organisiert und koordiniert den Einkauf der Lebensmittel, gibt Bestellungen auf
 - sorgt für die Kontrolle der Wareneingänge hinsichtlich Quantität, Qualität und Preis
 - nimmt eine geordnete Sammlung der Lieferscheine vor
 - führt das Lebensmittellager und das dazugehörige Inventar
 - erledigt die mit seinen/ihren Aufgaben verbundenen Verwaltungs- und Sekretariatsarbeiten
- organizza e coordina l'acquisto di generi alimentari e inoltra gli ordini
 - provvede al controllo delle merci acquistate in relazione alla quantità, qualità e ai costi delle stesse
 - raccoglie ordinatamente le bolle di consegna
 - è responsabile del magazzino viveri e tiene il relativo inventario
 - espleta i compiti amministrativi e di segreteria connessi alle sue mansioni

2. Zugangsvoraussetzungen

Abschlusszeugnis der Mittelschule sowie

- Lehrabschlusszeugnis als Koch/Köchin mit anschließender dreijähriger Berufserfahrung und Befähigungsnachweis als diplomierter Diätkoch/diplomierter Diätköchin nach einem einschlägigen Fachpraktikum

3. Zweisprachigkeit

Nachweis C

2. Requisiti di accesso

Diploma di scuola media inferiore nonché

- diploma di fine apprendistato quale cuoco/cuoca con successiva esperienza professionale triennale e attestato di qualifica quale cuoco dietista diplomato /cuoca dietista diplomata a seguito di praticantato specifico per il settore

3. Bilinguismo

Attestato di bilinguismo C