



# Abwechslung und Kreativität

## Diätköchin/Diätkoch EFZ

Die Küche der Rehaklinik Hasliberg stellt täglich rund 250 Mahlzeiten her. Die Mahlzeiten unterteilen sich in Mittag- und Abendessen. Beim Mittagessen handelt es sich um ein 4- und beim Abendessen um ein 3-Gang-Menü. Die Menüs werden nicht nur nach normalen, sondern auch nach diätetischen Kostformen gekocht. Ein à-la-carte-Angebot rundet die gastronomische Vielfalt ab.

Die Rehaklinik Hasliberg legt grossen Wert auf eine gesunde und neuzeitliche Ernährung. Es werden gut bürgerliche, schweizerische, französische aber auch mediterrane Gerichte zubereitet. Bei der Auswahl der Produkte und deren Zubereitung lehnt sich das Küchenteam an die Philosophie der mediterranen Küche. Dazu werden frische und regionale Lebensmittel eingekauft, verarbeitet, gekocht und serviert.

### Ausbildungsbeginn

- Jährlich im August

### Ausbildungsdauer

- 1 Jahr

### Ausbildungsinhalte

- Die beruflichen Kompetenzen werden an folgenden Lernorten vermittelt:
  - im Lehrbetrieb
  - in der Berufsfachschule und
  - in den überbetrieblichen Kursen (üK)
- Im Lehrbetrieb stehen folgende Kompetenzbereiche im Zentrum der Ausbildung:
  - Herstellung und Präsentation diätetischer Gerichte
  - Kenntnisse der Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit
  - Kenntnisse betriebswirtschaftlicher und organisatorischer Abläufe
- Der Unterricht in der Berufsfachschule beinhaltet grundsätzlich allgemeinbildende und berufskundliche Fächer.
- Der Schwerpunkt der überbetrieblichen Kurse liegt in der Umsetzung des theoretischen Wissens in die Praxis.

Rehaklinik   
Hasliberg

Rehaklinik Hasliberg  
CH-6083 Hasliberg Hohfluh  
Telefon +41 33 533 91 00  
[www.rehaklinik-hasliberg.ch](http://www.rehaklinik-hasliberg.ch)



#### Ausbildungsgrundsätze

- Eine zeitgemässe Ausbildung unserer Lernenden ist uns wichtig.
- Wir streben nach hoher Qualität, reflektieren unsere Arbeit und bilden uns weiter.
- Wir unterstützen und fördern das Lernen mit zeitgemässen Lernformen und didaktisch sinnvollen Lernarrangements und überprüfen den Lernerfolg mit geeigneten Methoden.

#### Ausbildungsabschluss

- Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ
- Berechtigung zur Berufsausübung

#### Weiterbildungsmöglichkeiten

- Verkürzte Zusatzlehren (EFZ): Restaurationsfachmann/- frau, Hotelfachmann/- frau, Bäcker-Konditor/in, Konditor-Confiseur/in
- Berufsprüfung
- Höhere Fachprüfung
- Höhere Fachschule und Fachhochschule (Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie) (Maturität erforderlich)

#### Ausbildungsvoraussetzungen

- Abgeschlossene Lehre Köchin/Koch EFZ
- Interesse an Diät- und Spezialküche
- Flair für diätetische Kalkulationen
- Interesse an Zusammenhängen zwischen Ernährung und Körperfunktionen
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit

Informationen zu den Lehrstellen erhalten Sie bei:

Bruno Ott, Küchenchef, Telefon direkt +41 33 533 91 40 oder  
E-Mail: [bruno.ott@rehaklinik-hasliberg.ch](mailto:bruno.ott@rehaklinik-hasliberg.ch)

Ihre Bewerbung senden Sie an: Rehaklinik Hasliberg AG, Personaldienst,  
6083 Hasliberg Hohfluh oder  
E-Mail: [personal@rehaklinik-hasliberg.ch](mailto:personal@rehaklinik-hasliberg.ch)

Allgemeine Informationen zur Ausbildung erhalten Sie bei:

Bildungszentrum Interlaken BZI  
Obere Bönigstrasse 21  
3800 Interlaken  
Telefon +41 33 828 11 11  
[www.bzi-interlaken.ch](http://www.bzi-interlaken.ch)

Hotel & Gastro formation  
Eichstrasse 20  
Postfach 362  
6353 Weggis  
Telefon +41 41 392 77 77  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern  
Telefon +41 31 370 42 83, [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

Rehaklinik   
Hasliberg

Rehaklinik Hasliberg  
CH-6083 Hasliberg Hohfluh  
Telefon +41 33 533 91 00  
[www.rehaklinik-hasliberg.ch](http://www.rehaklinik-hasliberg.ch)