

## PRÜFUNGSORDNUNG

über die

### **Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch**

Vom 24. Juni 2022

(modular mit Abschlussprüfung)

Gestützt auf Artikel 28 Absatz 2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 13. Dezember 2002 erlässt die Trägerschaft nach Ziffer 1.3 folgende Prüfungsordnung:

#### **1. ALLGEMEINES**

##### **1.1 Zweck der Prüfung**

Die eidgenössische Berufsprüfung dient dazu, abschliessend zu prüfen, ob die Kandidatinnen und Kandidaten über die Kompetenzen verfügen, die zur Ausübung einer anspruchsvollen und verantwortungsvollen Berufstätigkeit erforderlich sind.

##### **1.2 Berufsbild**

###### **1.21 Arbeitsgebiet**

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis verfügen über vertiefte Kenntnisse, wie durch ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung, die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden erhalten und gefördert sowie Krankheitsverläufe positiv beeinflusst werden können.

Sie arbeiten in der Gastronomie von Spitälern, Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- und psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Ernährungsformen und -richtlinien in Rezepte, Gerichte und Verpflegungspläne um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Für die Zubereitung der diätetischen Gerichte setzen sie spezifische Produktionsformen und Gartechniken wirtschaftlich ein.

###### **1.22 Wichtigste Handlungskompetenzen**

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis

- planen und gestalten das diätetische Speisenangebot im Rahmen der betrieblichen Vorgaben;
- berechnen und ergänzen Rezepte aufgrund der ärztlichen Verordnungen und den anerkannten Nährwerttabellen;
- erstellen anhand der Ernährungsrichtlinien Verpflegungspläne für die verschiedenen Ernährungsformen;
- fertigen diätetische Speisen und Gerichte gemäss ärztlichen Verordnungen und Anweisungen der Ernährungsberatung;
- setzen Nährstoffempfehlungen der ausgewogenen Ernährung in der Speiseproduktion um;
- erstellen Kalkulationen zu Waren, Arbeitsleistungen und Gerichtekosten bezogen auf diätetische Gerichte;

- stellen in der Produktion von diätetischen Gerichten die Anforderungen der Qualität und Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicher;
- berechnen und beurteilen die Wirtschaftlichkeit und Produktivität der Herstellung von diätetischen Gerichten;
- sprechen sich mit vor- und nachgelagerten Bereichen an den Nahtstellen ab und stellen die Abläufe sicher;
- recherchieren Informationen zur Diätetik und aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen, bereiten sie auf, beurteilen sie, leiten sie weiter und sorgen für den Informationsfluss im Betrieb;
- führen Gespräche mit Kundinnen und Kunden sowie deren Angehörigen unter Berücksichtigung medizinischer und diätetischer Einschränkungen sowie in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal, den Ärztinnen und Ärzten;
- sind sich der unterschiedlichen Teamkulturen von Pflege- und Therapieberufen und der Küchenteams bewusst und wirken zielführend und lösungsorientiert in interdisziplinären Projekten mit.

Die detaillierten Handlungskompetenzen sind in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung beschrieben.

### 1.23 Berufsausübung

Diätköchinnen und Diätköche sorgen für das Wohlergehen der Kundinnen und Kunden und bieten ein gastronomisches Erlebnis kombiniert mit der geeigneten Ernährungsform. Mit der eigenen Persönlichkeit, ihrem Einfühlungsvermögen und adäquaten Umgangsformen erfüllen sie die Wünsche der Kundinnen und Kunden zuvorkommend und zuverlässig. Grundlage für die effiziente und kundenorientierte Speisenproduktion sind der bedarfsgerechte Einkauf von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie der Einsatz der passenden Gartechniken. Die überzeugende und gewinnbringende Zusammenarbeit im Küchenteam und mit Nahtstellen bilden die Voraussetzung dazu.

Diätköchinnen und Diätköche setzen die Vorgaben von Ärztinnen und Ärzten und/oder der Ernährungsberatung um. Dabei berücksichtigen sie die aktuellen, von der Wissenschaft anerkannten Grundlagen wie auch die Nährstoffempfehlungen der ausgewogenen Ernährung. Als spezialisierte Berufsleute erkennen und analysieren sie regelmässig fachliche Aufgabenstellungen in ihrem komplexen, spezialisierten, sich verändernden Arbeitskontext.

Je nach Arbeitsort werden die Schwerpunkte des Berufes unterschiedlich gesetzt. In grossen Spitälern arbeiten Diätköchinnen und Diätköche vorwiegend im Team, gemeinsam mit der Ernährungsberatung. In Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie stehen Diätköchinnen und Diätköche auch vermehrt in Kontakt mit Kundinnen und Kunden.

### 1.24 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Diätköchinnen und Diätköche wissen, wie Gesundheit und Wohlbefinden mit angepasster Ernährung erhalten bzw. gesteigert werden können. Mit geschickter Kombination verschiedener Speisen und einer attraktiven Präsentation der diätetischen Gerichte tragen sie zur Gesundheit und zum Wohlbefinden sowie zum positiven Krankheitsverlauf der Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohnern und Gäste bei.

Diätköchinnen und Diätköche verfolgen laufend die wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Trends und passen ihr Angebot von diätetischen Gerichten den Bedürfnissen der verschiedenen Zielgruppen an. Dank der gezielten Ausrichtung des Angebots auf die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden bilden sie auch eine wichtige Säule der Gesundheitsversorgung.

Durch die ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung, die sichere und fachgerechte Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln, Rohstoffen und Reststoffen sowie den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz sorgen Diätköchinnen und Diätköche für einen nachhaltigen Schutz von Mensch und Natur.

### 1.3 Trägerschaft

1.31 Die folgenden Organisationen der Arbeitswelt bilden die Trägerschaft:

- ARTISET
- H+ Die Spitäler der Schweiz
- Hotel & Gastro *formation* Schweiz

1.32 Die Trägerschaft ist für die ganze Schweiz zuständig.

## 2. ORGANISATION

### 2.1 Zusammensetzung der Kommission für Qualitätssicherung

2.11 Alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Fachausweiserteilung werden einer Kommission für Qualitätssicherung (QS-Kommission) übertragen.

Die QS-Kommission setzt sich zusammen aus:

- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von ARTISET
- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von H+ Die Spitäler der Schweiz
- 2 Vertreterin oder Vertreter von Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- 1 Vertreterin oder Vertreter von Hotel & Gastro Union

Die Mitglieder der QS-Kommission werden durch die Trägerverbände für eine Amtsdauer von drei Jahren gewählt.

2.12 Die Prüfungsträger besetzen abwechselungsweise das Präsidium für jeweils eine Amtsdauer von drei Jahren und wählen die Präsidentin oder den Präsident. Im Übrigen konstituiert sich die QS-Kommission selbst. Sie ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit der Mitglieder anwesend ist. Beschlüsse erfordern das Mehr der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Präsidentin oder der Präsident. Die Sitzungen der QS-Kommission können als Videokonferenz durchgeführt werden.

### 2.2 Aufgaben der QS-Kommission

2.21 Die QS-Kommission

- a) erlässt die Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung und aktualisiert sie periodisch;
- b) setzt die Prüfungsgebühren fest;
- c) setzt den Zeitpunkt und den Ort der Abschlussprüfung fest;
- d) bestimmt das Prüfungsprogramm;
- e) veranlasst die Bereitstellung der Prüfungsaufgaben und führt die Abschlussprüfung durch;
- f) wählt die Expertinnen und Experten, bildet sie für ihre Aufgaben aus und setzt sie ein;
- g) entscheidet über die Zulassung zur Abschlussprüfung sowie über einen allfälligen Prüfungsausschluss;
- h) legt die Inhalte der Module und Anforderungen der Modulprüfungen fest;
- i) überprüft die Modulabschlüsse, beurteilt die Abschlussprüfung und entscheidet über die Erteilung des Fachausweises;
- j) behandelt Anträge und Beschwerden;
- k) überprüft periodisch die Aktualität der Module, veranlasst die Überarbeitung und setzt die Gültigkeitsdauer der Modulabschlüsse fest;
- l) entscheidet über die Anerkennung bzw. Anrechnung anderer Abschlüsse und Leistungen;
- m) anerkennt die Modulangebote der einzelnen Anbieter;
- n) berichtet den übergeordneten Instanzen und dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) über ihre Tätigkeit;
- o) sorgt für die Qualitätsentwicklung und -sicherung, insbesondere für die regelmässige Aktualisierung des Qualifikationsprofils entsprechend den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes;
- p) erstellt das Budget und die Abrechnung der Prüfung und legt diese der Trägerschaft zur Genehmigung vor.

2.22 Die QS-Kommission kann administrative Aufgaben einem Sekretariat übertragen.

### **2.3 Öffentlichkeit und Aufsicht**

- 2.31 Die Abschlussprüfung steht unter Aufsicht des Bundes. Sie ist nicht öffentlich. In Einzelfällen kann die QS-Kommission Ausnahmen gestatten.
- 2.32 Das SBFI wird rechtzeitig zur Abschlussprüfung eingeladen und mit den Prüfungsakten bedient.

## **3. AUSSCHREIBUNG, ANMELDUNG, ZULASSUNG, KOSTEN**

### **3.1 Ausschreibung**

- 3.11 Die Abschlussprüfung wird mindestens sechs Monate vor Prüfungsbeginn in allen drei Amtssprachen ausgeschrieben.
- 3.12 Die Ausschreibung orientiert zumindest über:
- a) die Prüfungsdaten;
  - b) die Prüfungsgebühr;
  - c) die Anmeldestelle;
  - d) die Anmeldefrist;
  - e) den Ablauf der Prüfung.

### **3.2 Anmeldung**

Der Anmeldung sind beizufügen:

- a) eine Zusammenstellung über die bisherige berufliche Ausbildung und Praxis;
- b) Kopien der für die Zulassung geforderten Ausweise und Arbeitszeugnisse;
- c) Kopien der Modulabschlüsse bzw. der entsprechenden Gleichwertigkeitsbestätigungen;
- d) Angabe der Prüfungssprache;
- e) Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto;
- f) Angabe der Sozialversicherungsnummer (AHV-Nummer)<sup>1</sup>.

### **3.3 Zulassung**

- 3.31 Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer
- a) über das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Köchin/Koch oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt;  
und
  - b) bis Anmeldeschluss zur Abschlussprüfung mindestens zwei Jahre einschlägige Berufspraxis mit einem Beschäftigungsgrad von 100% nachweist;  
und
  - c) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.
- Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff.3.41 sowie die vollständige Abgabe der Projektarbeit bis spätestens 40 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung.
- 3.32 Folgende Modulabschlüsse müssen für die Zulassung zur Abschlussprüfung vorliegen:
- Modul 1: Bedarfsgerechte Ernährungsformen  
Modul 2: Betriebsorganisation
- Inhalt und Anforderungen der einzelnen Module sind in den Modulbeschreibungen der Trägerschaft (Modulidentifikation inklusive Anforderungen an die Kompetenznachweise) festgelegt. Diese sind in der Wegleitung oder deren Anhang aufgeführt.

---

<sup>1</sup> Die rechtliche Grundlage für diese Erhebung findet sich in der Statistikerhebungsverordnung (SR 431.012.1; Nr. 70 des Anhangs). Die Prüfungskommission bzw. das SBFI erhebt im Auftrag des Bundesamtes für Statistik die AHV-Nummer, welche es für rein statistische Zwecke verwendet.

- 3.33 Der Entscheid über die Zulassung zur Abschlussprüfung wird der Bewerberin oder dem Bewerber mindestens vier Monate vor Beginn der Abschlussprüfung schriftlich mitgeteilt. Ein ablehnender Entscheid enthält eine Begründung und die Rechtsmittelbelehrung.

#### **3.4 Kosten**

- 3.41 Die Kandidatin oder der Kandidat entrichtet nach bestätigter Zulassung die Prüfungsgebühr. Die Gebühren für die Ausfertigung des Fachausweises und die Eintragung in das Register der Fachausweisinhaberinnen und -inhaber, als auch ein allfälliges Materialgeld werden separat erhoben. Diese gehen zulasten der Kandidatin oder des Kandidaten.
- 3.42 Kandidatinnen und Kandidaten, die nach Ziff. 4.2 fristgerecht zurücktreten oder aus entschuldbaren Gründen von der Prüfung zurücktreten müssen, wird der einbezahlte Betrag unter Abzug der entstandenen Kosten rückerstattet.
- 3.43 Wer die Abschlussprüfung nicht besteht, hat keinen Anspruch auf Rückerstattung der Gebühr.
- 3.44 Die Prüfungsgebühr für Kandidatinnen und Kandidaten, welche die Abschlussprüfung wiederholen, wird im Einzelfall von der QS-Kommission unter Berücksichtigung des Prüfungsumfanges festgelegt.
- 3.45 Auslagen für Reise, Unterkunft, Verpflegung und Versicherung während der Abschlussprüfung gehen zu Lasten der Kandidatinnen und Kandidaten.

### **4. DURCHFÜHRUNG DER ABSCHLUSSPRÜFUNG**

#### **4.1 Aufgebot**

- 4.11 Eine Abschlussprüfung wird durchgeführt, wenn mindestens zwanzig Kandidierende die Zulassungsbedingungen erfüllen oder mindestens alle zwei Jahre.
- 4.12 Die Kandidatin oder der Kandidat kann sich in einer der drei Amtssprachen Deutsch, Französisch oder Italienisch prüfen lassen.
- 4.13 Die Kandidatin oder der Kandidat wird mindestens 40 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung schriftlich aufgeboten. Das Aufgebot enthält:
- a) das Prüfungsprogramm mit Angaben über Ort und Zeitpunkt der Prüfung sowie über die zulässigen und mitzubringenden Hilfsmittel;
  - b) das Verzeichnis der Expertinnen und Experten.
- 4.14 Ausstandsbegehren gegen Expertinnen und Experten müssen mindestens 30 Tage vor Prüfungsbeginn der QS-Kommission eingereicht und begründet werden. Diese trifft die notwendigen Anordnungen.

#### **4.2 Rücktritt**

- 4.21 Kandidatinnen und Kandidaten können ihre Anmeldung bis zwei Monate vor Beginn der Prüfung zurückziehen.
- 4.22 Später ist ein Rücktritt nur bei Vorliegen eines entschuldbaren Grundes möglich. Als entschuldbare Gründe gelten namentlich:
- a) Mutterschaft;
  - b) Krankheit und Unfall;
  - c) Todesfall im engeren Umfeld;
  - d) unvorhergesehener Militär-, Zivilschutz- oder Zivildienst.
- 4.23 Der Rücktritt muss der QS-Kommission unverzüglich schriftlich mitgeteilt und belegt werden.

#### **4.3 Nichtzulassung und Ausschluss**

- 4.31 Kandidatinnen und Kandidaten, die bezüglich Zulassungsbedingungen wissentlich falsche Angaben machen, nicht selbst erworbene Modulabschlüsse einreichen oder die QS-Kommission auf andere Weise zu täuschen versuchen, werden nicht zur Abschlussprüfung zugelassen.

- 4.32 Von der Abschlussprüfung ausgeschlossen wird, wer:
- a) unzulässige Hilfsmittel verwendet;
  - b) die Prüfungsdisziplin grob verletzt;
  - c) die Expertinnen und Experten zu täuschen versucht.
- 4.33 Der Ausschluss von der Abschlussprüfung muss von der QS-Kommission verfügt werden. Bis ein rechtsgültiger Entscheid vorliegt, hat die Kandidatin oder der Kandidat Anspruch darauf, die Prüfung unter Vorbehalt abzuschliessen.

#### 4.4 Prüfungsaufsicht, Expertinnen und Experten

- 4.41 Mindestens eine fachkundige Aufsichtsperson überwacht die Ausführung der schriftlichen und praktischen Prüfungsarbeiten. Sie hält ihre Beobachtungen schriftlich fest.
- 4.42 Mindestens zwei Expertinnen oder zwei Experten beurteilen die schriftlichen und praktischen Prüfungsarbeiten und legen gemeinsam die Note fest.
- 4.43 Mindestens zwei Expertinnen oder zwei Experten nehmen die mündlichen Prüfungen ab, erstellen Notizen zum Prüfungsgespräch sowie zum Prüfungsablauf, beurteilen die Leistungen und legen gemeinsam die Note fest.
- 4.44 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Prüfung als Expertinnen und Experten in den Ausstand.

#### 4.5 Abschluss und Notensitzung

- 4.51 Die QS-Kommission beschliesst im Anschluss an die Prüfung an einer Sitzung über das Bestehen der Prüfung. Die Vertreterin oder der Vertreter des SBFI wird rechtzeitig an diese Sitzung eingeladen.
- 4.52 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Entscheidung über die Erteilung des Fachausweises in den Ausstand.

### 5. ABSCHLUSSPRÜFUNG

#### 5.1 Prüfungsteile

- 5.11 Die Abschlussprüfung umfasst folgende modulübergreifenden Prüfungsteile und dauert:

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
1. Kochen von diätetischen Gerichten inkl. AVOR	praktisch	390 Min.	3
2. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	schriftlich	150 Min.	1
3. Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation	mündlich	30 Min.	1
4. Praxisarbeit			1
4.1 Praxisarbeit	schriftlich	vorgängig erstellt	
4.2 Präsentation	mündlich	10 Min.	
4.3 Fachgespräch	mündlich	20 Min.	
<b>Total</b>		<b>10 Std.</b>	

Die Prüfungsteile 3 und 4 können auch online durchgeführt werden.

### **Prüfungsteil 1: Kochen von diätetischen Gerichten inkl. AVOR (praktisch)**

Beschreibung	<p>Dieser Prüfungsteil beinhaltet die Vorbereitung und Herstellung von diätetischen Gerichten.</p> <p>Die Kandidatinnen und Kandidaten arbeiten in der Küche nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung. Sie beherrschen sämtliche Kochtechniken und setzen sie in eine ausgewogene Ernährung um. Sie kombinieren Frischprodukte, teilbearbeitete Produkte und Fertigprodukte zu ausgewogenen Speisen.</p> <p>Aufgrund einer praxisnahen Ausgangslage werden die Ableitung eines Rezeptes erstellt sowie die Mengen und Energiewerte berechnet. Anschließend werden die Speisen mit dem Einsatz von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und Zusatzstoffen sowie der passenden Gartechnik gefertigt und präsentiert.</p>
Handlungskompetenzbereiche	<p>Die in diesem Teil geprüften Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt (siehe Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)</li><li>– Kochen diätetischer Gerichte (HKB B)</li><li>– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C)</li></ul>

### **Prüfungsteil 2: Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation (schriftlich)**

Beschreibung	<p>Anhand von schriftlich gestellten Aufträgen werden die Kenntnisse und Kompetenzen der Kandidatinnen und Kandidaten ermittelt. Dabei werden die Bereiche Ernährung, Diätetik, Betriebsorganisation und Kommunikation geprüft.</p>
Handlungskompetenzbereiche	<p>Die in diesem Teil geprüften Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt (siehe Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)</li><li>– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C)</li></ul>

### **Prüfungsteil 3: Bedarfsgerechte Ernährungsformen, Betriebsorganisation, Kommunikation (mündlich)**

Beschreibung	<p>Dieser Prüfungsteil beinhaltet ein Fachgespräch mit zwei Expertinnen bzw. Experten. Ausgehend von einer praxisnahen Situation sind Kundenbedürfnisse zu ermitteln und Lösungsvorschläge zu erarbeiten und zu erläutern.</p>
Handlungskompetenzbereiche	<p>Die in diesem Teil geprüften Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt (siehe Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)</li><li>– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C)</li></ul>

#### **Prüfungsteil 4: Praxisarbeit**

Handlungskompetenzbereiche	Die in diesem Teil geprüften Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt (siehe Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung): <ul style="list-style-type: none"><li>– Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen (HKB A)</li><li>– Kochen diätetischer Gerichte (HKB B)</li><li>– Organisieren betrieblicher Abläufe (HKB C)</li></ul>
----------------------------	--

##### *4.1 Praxisarbeit (schriftlich, vorgängig erstellt)*

Beschreibung	<p>Diese Position umfasst eine Praxisarbeit zu einer praktischen Umsetzung im Betrieb. Die Kandidatin/der Kandidat bearbeitet eine Situation (Aufgabenstellung) aus der eigenen beruflichen Praxis. Die Situation entspricht dem Qualifikationsprofil der Diätköchin/des Diätkochs gemäss Anhang der Wegleitung. Die Bewältigung der Praxisarbeit setzt voraus, dass Handlungskompetenzen aus mehreren Handlungskompetenzbereichen vernetzt eingesetzt werden.</p> <p>Die schriftlichen Unterlagen werden von zwei Expertinnen oder Experten korrigiert und bewertet. Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit bewertet, die Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren, zu strukturieren und sich einer neuen Situation anzupassen.</p> <p>Die weiteren inhaltlichen und formalen Anforderungen sind in der Wegleitung und in einem, von der QS-Kommission erlassenen, verbindlichen Leitfaden festgehalten.</p>
--------------	---

##### *4.2 Präsentation (mündlich, 10 Minuten)*

Beschreibung	Die Kandidatin/der Kandidat präsentiert die Praxisarbeit dem Expertenteam.
--------------	--

##### *4.3 Fachgespräch (mündlich, 20 Minuten)*

Beschreibung	Das Fachgespräch schliesst unmittelbar an die Präsentation der Praxisarbeit an. Das Expertenteam stellt ausgehend von den in der Praxisarbeit und der Präsentation vorgestellten Inhalten vertiefende und weiterführende Fragen. Die Kandidatin/der Kandidat stellt die Erkenntnisse der Praxisarbeit in einen übergeordneten Zusammenhang und stellt Bezüge zu weiteren Aspekten des Qualifikationsprofils Diätköchin/Diätkoch dar.
--------------	--

Detaillierte Angaben zu den einzelnen Prüfungsteilen sind in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung enthalten.

- 5.12 Jeder Prüfungsteil kann in Positionen unterteilt werden. Diese Unterteilung und die Gewichtung der Positionen legt die QS-Kommission in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung fest.

#### **5.2 Prüfungsanforderungen**

- 5.21 Die QS-Kommission erlässt detaillierte Bestimmungen über die Abschlussprüfung in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung (gemäss Ziff. 2.21 Bst. a).
- 5.22 Die QS-Kommission entscheidet über die Gleichwertigkeit abgeschlossener Prüfungsteile bzw. Module anderer Prüfungen auf Tertiärstufe sowie über die allfällige Dispensation von den entsprechenden Prüfungsteilen der vorliegenden Prüfungsordnung. Von Prüfungsteilen, die gemäss Berufsbild die Kernkompetenzen der Prüfung bilden, darf nicht dispensiert werden.

## **6. BEURTEILUNG UND NOTENGEbung**

### **6.1 Allgemeines**

Die Beurteilung der einzelnen Prüfungsteile und der Abschlussprüfung erfolgt mit Notenwerten. Es gelten die Bestimmungen der nachfolgenden Ziff. 6.2 und Ziff. 6.3.

### **6.2 Beurteilung**

- 6.21 Die Positionsnoten werden mit ganzen und halben Noten nach Ziff. 6.3 bewertet.
- 6.22 Die Note eines Prüfungsteils ist das Mittel der entsprechenden Positionsnoten. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet. Führt der Bewertungsmodus ohne Positionen direkt zur Note des Prüfungsteils, so wird diese nach Ziff. 6.3 erteilt.
- 6.23 Die Gesamtnote der Abschlussprüfung ist das gewichtete Mittel aus den Noten der einzelnen Prüfungsteile. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

### **6.3 Notenwerte**

Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Noten 4.0 und höher bezeichnen genügende Leistungen. Noten unter 4.0 bezeichnen ungenügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.

### **6.4 Bedingungen zum Bestehen der Abschlussprüfung und zur Erteilung des Fachausweises**

- 6.41 Die Prüfung ist bestanden, wenn
- a) die Gesamtnote mindestens 4.0 beträgt;
  - b) die Note des Prüfungsteils 1 mindestens 4.0 beträgt;
  - c) nicht mehr als eine Prüfungsteilnote unter 4.0 liegt;
  - d) keine Prüfungsteilnote den Wert 3.0 unterschreitet.
- 6.42 Die Abschlussprüfung gilt als nicht bestanden, wenn die Kandidatin oder der Kandidat
- a) nicht fristgerecht zurücktritt;
  - b) ohne entschuldbaren Grund von der Prüfung oder von einem Prüfungsteil zurücktritt;
  - c) ohne entschuldbaren Grund nach Beginn zurücktritt;
  - d) von der Prüfung ausgeschlossen werden muss.
- 6.43 Die QS-Kommission entscheidet allein auf Grund der erbrachten Leistungen über das Bestehen der Abschlussprüfung. Wer die Prüfung bestanden hat, erhält den eidgenössischen Fachausweis.
- 6.44 Die QS-Kommission stellt jeder Kandidatin und jedem Kandidaten ein Zeugnis über die Abschlussprüfung aus. Diesem können zumindest entnommen werden:
- a) eine Bestätigung über die geforderten Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen;
  - b) die Noten in den einzelnen Prüfungsteilen und die Gesamtnote der Abschlussprüfung;
  - c) das Bestehen oder Nichtbestehen der Abschlussprüfung;
  - d) bei Nichterteilung des Fachausweises eine Rechtsmittelbelehrung.

### **6.5 Wiederholung**

- 6.51 Wer die Abschlussprüfung nicht bestanden hat, kann die Prüfung zweimal wiederholen.
- 6.52 Die Wiederholungsprüfungen beziehen sich nur auf jene Prüfungsteile, in denen eine ungenügende Leistung erbracht wurde.
- 6.53 Für die Anmeldung und Zulassung zu den Wiederholungsprüfungen gelten die gleichen Bedingungen wie für die erste Abschlussprüfung.

## **7. FACHAUSWEIS, TITEL UND VERFAHREN**

### **7.1 Titel und Veröffentlichung**

7.11 Der eidgenössische Fachausweis wird auf Antrag der QS-Kommission vom SBFI ausgestellt und von dessen Direktion und der Präsidentin oder dem Präsidenten der QS-Kommission unterzeichnet.

7.12 Die Fachausweisinhaberinnen und -inhaber sind berechtigt folgenden geschützten Titel zu führen:

**Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis /**

**Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis**

**Cuisinière en diététique avec brevet fédéral /**

**Cuisinier en diététique avec brevet fédéral**

**Cuoca in dietetica con attestato professionale federale /**

**Cuoco in dietetica con attestato professionale federale**

Die englische Übersetzung lautet:

**Specialist in Professional Diet Kitchen, Federal Diploma of Higher Education.**

7.13 Die Namen der Fachausweisinhaberinnen und -inhaber werden in ein vom SBFI geführtes Register eingetragen.

### **7.2 Entzug des Fachausweises**

7.21 Das SBFI kann einen auf rechtswidrige Weise erworbenen Fachausweis entziehen. Die strafrechtliche Verfolgung bleibt vorbehalten.

7.22 Der Entscheid des SBFI kann innert 30 Tagen nach seiner Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

### **7.3 Rechtsmittel**

7.31 Gegen Entscheide der QS-Kommission wegen Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des Fachausweises kann innert 30 Tagen nach ihrer Eröffnung beim SBFI Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge der Beschwerdeführerin oder des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten.

7.32 Über die Beschwerde entscheidet in erster Instanz das SBFI. Der Entscheid kann innert 30 Tagen nach Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

## **8. DECKUNG DER PRÜFUNGSKOSTEN**

8.1 Die Trägerschaft legt auf Antrag der QS-Kommission die Ansätze fest, nach denen die Mitglieder der QS-Kommission sowie die Expertinnen und Experten entschädigt werden.

8.2 Die Trägerschaft trägt die Prüfungskosten, soweit sie nicht durch die Prüfungsgebühr, den Bundesbeitrag und andere Zuwendungen gedeckt sind.

8.3 Nach Abschluss der Prüfung reicht die QS-Kommission dem SBFI gemäss Richtlinie<sup>2</sup> eine detaillierte Erfolgsrechnung ein. Auf dieser Basis bestimmt das SBFI den Bundesbeitrag für die Durchführung der Prüfung.

---

<sup>2</sup> Richtlinie des SBFI über die Gewährung von Bundesbeiträgen an die Durchführung von eidgenössischen Berufs- und höheren Fachprüfungen nach Artikel 56 BBG und Artikel 65 BBV

## **9. SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

### **9.1 Übergangsbestimmungen**

Personen, die ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Diätköchin oder Diätkoch erworben haben sowie die Voraussetzungen von Artikel 3.31 erfüllen, können bis am 31. Dezember 2026 eine reduzierte Prüfung absolvieren. Die reduzierte Prüfung bezieht sich auf die Prüfungsteile 3 und 4 gemäss Ziffer 5.11. Im Übrigen gilt die Prüfungsordnung sinngemäss.

### **9.2 Inkrafttreten**

Diese Prüfungsordnung tritt am 1. Juli 2022 in Kraft.

**10. ERLASS**

Bern, 13. 4. 22

ARTISET



Dr. Daniel Höchli  
Direktor



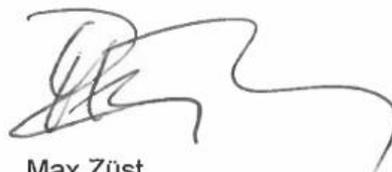
Monika Weder  
Leiterin Bildung

Weggis, 27.05.2022

Hotel & Gastro formation Schweiz



Nicole Brändle Schlegel  
Präsident



Max Züst  
Direktor

Bern, 21.04.2022

H+ Die Spitäler der Schweiz



Isabelle Moret  
Präsidentin



Anne-Geneviève Bütikofer  
Direktorin

Diese Prüfungsordnung wird genehmigt.

Bern, 24. JUNI 2022

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation SBFJ



Rémy Hübschi  
Stellvertretender Direktor  
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung