

**Diätetisch geschulte Fachkraft, Köchin, Koch /DGE
- Zertifizierte Weiterbildung -**

Beginn 1. Abschnitt: 21.10.2026

Abschluss: 14. – 18.06.2027

Seminar-Nr.: 255-26-1H

Qualifiziertes Fachwissen sorgt für mehr Kundenzufriedenheit bei diätetischen Angeboten der Gemeinschaftsgastronomie. In vielen Phasen des Lebens sowie bei verschiedenen Erkrankungen spielt die diätetische Versorgung eine ausschlaggebende Rolle auf dem Weg zur gesundheitlichen Förderung oder zur Genesung. Als diätetisch geschulte Fachkraft/Koch/Köchin (DGE) sorgen Sie in Einrichtungen der Altenhilfe und Rehabilitation, in Krankenhäusern, in Kureinrichtungen und auch in Hotels und Restaurants für eine entsprechende diätetische Speiserversorgung. Sie erwerben fundiertes Fachwissen über medizinische Indikationen und den damit verbundenen spezifischen Diäten. Sie erhalten Fachkenntnisse zur Anatomie, Ernährungsmedizin, Ernährungslehre und Diätetik. Ihr erworbenes Wissen setzen Sie in unserer Lehrküche durch die Zubereitung abwechslungsreicher und schmackhafter Menüs um. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss. Menschen, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, benötigen in der Verpflegung eine individuelle Beratung und Verköstigung, auch diese findet Berücksichtigung. Diätetisch geschulte Fachkräfte/Köche/Köchinnen (DGE) sind somit in der Lage, in allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie die erforderlichen Diätkostformen fachgerecht herzustellen und ihre Bewohner*innen, Kund*innen und Gäste darüber zu informieren.

Zur Rolle der diätetisch geschulten Fachkraft, Koch, Köchin/DGE

Diätetisch geschulte Fachkräfte/Köche/Köchinnen/DGE sorgen in Zusammenarbeit mit Ärzten und Ernährungstherapeut*innen/Diätassistent*innen für eine, dem Krankheitsbild entsprechende, abgestimmte Ernährung. Ärztliche Verordnungen werden berücksichtigt und therapeutische Vorgaben mit abwechslungsreichen und schmackhaften Mahlzeiten umgesetzt. Somit führen diätetisch geschulte Fachkräfte/Köche und Köchinnen eine verantwortungsvolle Rolle aus, da eine bedarfsgerechte Ernährung, vereint mit kulinarischer Kreativität, für ein mehr an Lebensqualität der Bewohner*innen, Kunden*innen und Gästen entscheidet.

Wertehintergrund

Auf der Basis des christlichen Menschenbildes verstehen wir unsere Bildungsarbeit als Begleitung von Menschen in der bewussten Gestaltung und Entwicklung ihrer beruflichen Existenz.

Wissenschaftliche Erkenntnisse tragen zur Professionalisierung der Hauswirtschaftsberufe maßgeblich bei. Unser Bestreben ist es, theoretisches Wissen der Hauswirtschaft und Ernährung zu vermitteln, sowie den notwendigen Transfer zwischen Theorie und Praxis herzustellen. Unsere Bildungsarbeit ist darauf ausgerichtet, den verpflegungsbedürftigen Menschen und die Fachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie in den Mittelpunkt des Interesses zu stellen.

Die IN VIA Akademie legt großen Wert auf eine individuelle Begleitung der Entwicklungsprozesse der Teilnehmer*innen. Eine positive Atmosphäre sowie ein persönliches Miteinander sind Grundsätze unserer Bildungsarbeit.

Lernergebnisse

Die Weiterbildung ist nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) anerkannt und zertifiziert.

Das folgende, aus vier Säulen bestehende Referenzsystem bildet die Matrix für die Lernergebnisse:

Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit

Die Absolvent*innen erwerben im Kontext der Fachkompetenz:

- Fundierte Fachkenntnisse in den Fächern Diätetik, Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Anatomie, Ernährungsmedizin, Fachpraxis und Hygiene
- Breites und integriertes berufliches Wissen über die Ernährungs- und Diätverpflegung
- Wissenschaftlich fundierte Kenntnisse über die Ursachen ernährungsassoziierter Krankheiten und die notwendigen diätetischen Maßnahmen
- Praktische Umsetzung der diätetischen Vorgaben und deren Berücksichtigung in der Zubereitung von Speisen sowie Integration in die Speiseplanung
- Bei den praktischen Fähigkeiten professionell und fallbezogen zu handeln und zu argumentieren
- Ein breites Spektrum an Methodenkompetenzen, um gezielt fachliche Aufgaben und Herausforderungen im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

In Bezug auf die Personale Kompetenz entwickeln die Absolvent*innen:

- Die Fähigkeit in eigener Verantwortung Entscheidungen zu treffen und gewissenhaft zu handeln, um die Wünsche sowie Bedürfnisse der Bewohner*innen/Kunden*innen/Gäste zu befriedigen
- Selbstständigkeit bei der Organisation und Durchführung von komplexen Arbeitsprozessen
- Kommunikative Kompetenzen, um interdisziplinär und in Teams professionell zu kommunizieren
- Die Fähigkeit sich an rasch ändernden Bedürfnissen und Bedingungen anzupassen sowie neue Erkenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und umzusetzen.

Lehrplan

Die Themen dieser Weiterbildung lassen sich sieben Lernbereichen zuordnen:

Grundlagen der Ernährungslehre

- Zusammensetzung der Nahrung, Aufgaben der Nahrungsbestandteile, Nährstoffbedarf
- Ernährungszustand von Bevölkerungsgruppen
- Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung
- Empfehlungen für die Zusammensetzung der Vollkost
- Empfehlungen zu diätetischen Kostformen (LEKuP)
- Nährwertberechnung

Spezielle Anatomie, Physiologie und Biochemie

- Anatomie und Physiologie der Ernährung
- Biochemie der Ernährung

Krankheitslehre und Pathophysiologie

- Störungen des Verdauungstraktes, Lebensmittelunverträglichkeiten
- Übergewicht, Adipositas und Mangelernährung
- Diabetes mellitus

- Fettstoffwechsel-Störungen
- Bluthochdruck
- Gicht
- Nierenerkrankungen

Diätetik

- Angepasste Vollkost
- Diät bei Übergewicht/Adipositas
- Diät bei Diabetes mellitus
- Diät bei Hyperlipoproteinämie
- Diät bei Hyperurikämie und Gicht
- Diät bei Bluthochdruck und Ödemen
- Diät bei Nierenerkrankungen
- Menü- und Speisenplanung

Lebensmittelkunde

- Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, einschließlich Genussmittel
- Lebensmittel tierischer Herkunft, Diätetische Lebensmittel
- Getränke und Würzstoffe

Hygienische Aspekte

- Hygienemanagement im Lebensmittelbereich
- Gesetze und Verordnungen

Fachpraktischer Unterricht und Kochpraxis

- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Empfindlichkeit der Nährstoffe
- Anwendung nährstoffschonender Küchen- und Gartetechniken
- Zubereitung verschiedener Menüs nach berechnetem Speiseplan der jeweiligen Kostform

Methoden

Zu den in dieser Weiterbildung eingesetzten Lehrmethoden zählen Kurzvorträge, Fachgespräche, Plenumsdiskussionen, Einzel- und Gruppenarbeiten, Arbeit mit Fallbeispielen, Reflexionsarbeit, praktische Trainings- und Übungseinheiten in der Lehrküche.

Die Diversität der Lehrmethoden fördert ein motiviertes, nachhaltiges und praxisnahes Lernen der Teilnehmenden. Unterstützt wird dies durch unsere fachliche und persönliche Begleitung.

Für die Praxis steht eine Lehrküche zur Verfügung.

Lehrgangsstruktur

Die Weiterbildung umfasst insgesamt **300** Unterrichtseinheiten á 45 Minuten. Diese gliedern sich in:

- **4 Abschnitte** im Umfang von insgesamt **248 UE**,
- **Durchführung eines Projektprozesses** in der eigenen Einrichtung **28 UE**
- eine dreiteilige **Abschlussprüfung** im Umfang von **24 UE**.

Zielgruppe

Hauswirtschaftler*innen, Köche/Köchinnen und artverwandte Berufe, z.B. Wirtschaftler*in, Bäcker*in, Konditor*in, Hotelfachfrau/Hotelfachmann, Metzger*in

Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung als Hauswirtschaftler*in, Koch/ Köchin, Wirtschaftler*in, Hauswirtschaftsmeister*in, staatlich geprüfte/r Oecotrophologe/Oecotrophologin, Konditor*in, Bäcker*in oder Fleischer*in.

Berufserfahrung ist empfehlenswert.

Die Zulassung erfolgt nach Entscheidung der Lehrgangsführung. Ausnahmeregelungen sind mit der Lehrgangsführung individuell zu vereinbaren.

Lehrgangsabschluss

Für den erfolgreichen Lehrgangsabschluss wird Folgendes vorausgesetzt:

- Regelmäßige, aktive Teilnahme an allen Lehrgangsabschnitten. Insgesamt dürfen die Fehlzeiten maximal 10% der Unterrichtseinheiten betragen.
- Erfolgreiche Durchführung und Verschriftlichung des Projektprozesses.
- Teilnahme an der dreiteiligen Abschlussprüfung auf der Grundlage der Prüfungsordnung und den Vorgaben der DGE.

Teilnehmer*innenzahl

An diesem Lehrgang können maximal 20 Personen teilnehmen.

Lehrgangsleitung

Manon Lange-Wagner, Dipl. oec. troph., Akademieleitung, Bildungsreferentin IN VIA Akademie

Dozent*innen

Annette Rave, Diätassistentin, Hauswirtschaftsmeisterin

Dr. Ute Delius, Ärztin

Hans-Dieter Kahler, Wirtschaftsleitung, Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch (DGE)

Veronika Schaper, Dipl. Oecotrophologin (FH), Weiterbildungen mit Schwerpunkt Mangel- und Unterernährung im Alter, tätig in der Gestaltung und Implementierung von Versorgungsprozessen und -abläufen in Pflegeeinrichtungen, Coaching

Prof. Dr. Nuka Kim, Logopäde

Lehrgangsgebühren

4.200,00 € für die gesamte Weiterbildung; inkl. Abschlussprüfung, Urkunde, Zeugnis und DGE-Zertifikat

Zusätzlich buchbar in unserem IN VIA Hotel:

Akademiepreis: Übernachtung mit Frühstück **89,00 €** pro Nacht in 2026; Preis 2027 auf Anfrage

Die **Zahlungsmodalitäten/Rücktrittsmöglichkeiten** sind durch die AGB geregelt.



Diätetisch geschulte Fachkraft/Koch/Köchin DGE

Terminübersicht

Seminar-Nr.: 255-26-1H

	von	bis	UE	
Abschnitt 1	21.10.2026	28.10.2026	62	<i>Die Rechnungsstellung erfolgt anteilig nach jedem Abschnitt, so dass sich daraus eine Zahlung in Raten ergibt.</i>
Abschnitt 2	13.01.2027	20.01.2027	62	
Abschnitt 3	10.03.2027	17.03.2027	62	
Projektprozesses	Januar 2027	April 2027	28	
Abschnitt 4	21.04.2027	28.04.2027	62	
Abschlussprüfung	14.06.2025	18.06.2025	24	
Summe Unterrichtseinheiten			300	
Gesamtgebühr				4.200,00 €

In der Gesamtgebühr sind enthalten: Reichhaltiges Mittagsbuffet, kalte und warme Getränke während der Veranstaltungen sowie Prüfungsgebühr.

Veranstalter und Veranstaltungsort

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH
Giersmauer 35
33098 Paderborn
www.invia-akademie.de

Beratung und Informationen

Lehrgangleitung:

Manon Lange-Wagner, Tel.: 05251 2908 58
E-Mail: m.lange-wagner@invia-akademie.de

Kunden- und Veranstaltungsservice:

Natalie Bergen, Tel.: 05251 2909 38
Patrizia Brys, Tel. 05251 2908 56
E-Mail: info@invia-akademie.de

Anmeldung:



Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des Landes Nordrhein-Westfalen.

Anerkannte Heimvolkshochschule des Landes NRW.



Zertifiziert durch
Gütesiegelverbund
Weiterbildung



Mitglied im Netzwerk der
Fort- und Weiterbildungs-
anbieter in der Caritas

Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien: www.caritas-akademien.de

Individuelle Fördermöglichkeiten durch öffentliche Stellen von Bund und Ländern

RICHTIG. GUT. GEFÖRDERT.



Die IN VIA Akademie fördert Ihre berufliche Entwicklung – mit Preisnachlässen auf die Veranstaltungsgebühren!

- Studierende, Auszubildende und Arbeitssuchende bekommen einen Nachlass von 5 % (auf Antrag und Nachweis)

So fördert der Bund Ihre Weiterbildung

1. Das Weiterbildungsstipendium:

Begabtenförderung und berufliche Bildung für junge Fachkräfte unter 25 Jahren
Ausführliche Informationen unter: www.sbb-stipendien.de/weiterbildungsstipendium

2. Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG; Aufstiegs-BAföG):

Ausführliche Informationen finden Sie unter: www.aufstiegs-bafoeg.de

3. Förderung über die Deutsche Rentenversicherung:

Weitere Informationen zur beruflichen Rehabilitation erhalten Sie bei der zuständigen Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung vor Ort oder über www.deutsche-rentenversicherung.de/DRV/DE/Reha/Berufliche-Reha/berufliche-reha_node.html

So fördern die Bundesländer Ihre Weiterbildung

Bitte beachten Sie die Fördermöglichkeiten der **einzelnen Bundesländer** – auch für Berufsrückkehrende sowie Selbständige – und informieren Sie sich online oder bei der Agentur für Arbeit an Ihrem Wohnort.

Bildungsgutschein

Die Bundesagentur für Arbeit fördert berufliche Weiterbildungen, wenn dadurch eine Arbeitslosigkeit beendet oder eine drohende Arbeitslosigkeit abgewendet werden kann. Weitere Informationen unter www.arbeitsagentur.de/karriere-und-weiterbildung/bildungsgutschein#

Qualifizierungsgeld

Die Bundesagentur für Arbeit bietet ein Qualifizierungsgeld als Entgeltersatzleistung an. Weitere Informationen: www.arbeitsagentur.de/unternehmen/finanziell/foerderung-von-weiterbildung/qualifizierungsgeld

Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz NRW

Arbeitnehmer*innen haben laut Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG NRW) Anspruch sich jährlich bis zu fünf Arbeitstage für berufliche und politische Weiterbildungen freistellen zu lassen, wenn diese Weiterbildungen an anerkannten Einrichtungen erfolgen. Wir sind eine anerkannte Einrichtung der Arbeitnehmerweiterbildung.

Bildungsurlaub

Beschäftigte haben einen gesetzlichen Anspruch auf Weiterbildung während ihrer Arbeitszeit.
Ausführliche Informationen finden Sie unter: www.bildungsurlaub.de/home.html

Was noch geht: Steuern sparen mit Bildung

Die Teilnahme an Bildungsveranstaltungen ist von der Steuer absetzbar. Sammeln Sie daher alle Belege für Ihre Einkommenssteuererklärung, denn Ihre Aufwendungen für Bildung können Sie über die Einkommenssteuer zurückerhalten.

Neben den Veranstaltungsgebühren können Sie Aufwendungen für Verpflegung, für Lernmaterial ebenso wie Fahrt- und Übernachtungskosten geltend machen.

Stand: 4. August 2025

Allgemeine Geschäftsbedingungen der IN VIA AKADEMIE



Wir möchten, dass Sie mit uns zufrieden sind!

Daher haben wir einige Dinge in unseren AGB formal geregelt. Unabhängig davon, können Sie uns jederzeit gerne persönlich ansprechen, damit wir gemeinsam eine gute Regelung für Sie finden.

Anmeldung

Sie können sich online auf unserer Website www.invia-akademie.de oder schriftlich per E-Mail an info@invia-akademie.de und Fax 05251 2908 29 anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die Einladung mit Programm erhalten Sie rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn.

Veranstaltungspreis

Im Veranstaltungspreis sind das Mittagessen und die Veranstaltungstränke bei Präsenzveranstaltungen enthalten. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen erfolgt keine Erstattung.

Übernachtungen

Bei Buchung von Übernachtungen gelten zusätzlich die [AGB unseres Hotels](#).

Rechnungsstellung

Die Rechnung ist sofort ohne Abzug fällig.

Die Rechnungsstellung erfolgt digital, nur auf Wunsch in Papierform.

Rücktrittsbedingungen

Ein Rücktritt ist bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei.

Bei Rücktritt ab dem 13. Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 30% des Veranstaltungspreises in Rechnung gestellt.

Bei Rücktritt von weniger als 8 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 80% des Veranstaltungspreises in Rechnung gestellt.

Bei Nichterscheinen oder Abmeldung am Veranstaltungstag ist der volle Veranstaltungspreis zu zahlen.

Buchen Sie innerhalb eines Jahres erneut, vergüten wir Ihnen 50% dieses Rechnungsbetrages. Dazu reichen Sie uns bitte die Rechnungskopie ein.

Es besteht die Möglichkeit eine Ersatzperson zur Veranstaltung zu entsenden.

Nach dem Beginn von Veranstaltungen mit mehreren Abschnitten ist keine Abmeldung mehr möglich und somit die gesamte Veranstaltungsgebühr fällig.

Ein Rücktritt muss schriftlich per Mail (info@invia-akademie.de), per FAX oder Brief erfolgen.

Absage von Veranstaltungen durch die IN VIA Akademie

Die IN VIA Akademie behält sich vor, Veranstaltungen auf Grund einer zu geringen Teilnehmerzahl abzusagen oder zu verlegen. Teilnehmende werden in diesem Fall per E-Mail benachrichtigt. Bei kurzfristigem Ausfall einer Veranstaltung durch Krankheit oder höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Durchführung. In diesem Fall erfolgt keine Übernahme von Reisekosten oder anderen sonstigen Auslagen.

Teilnahmebescheinigungen

Nach Besuch der Veranstaltung wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt.

Copyright

Zur Verfügung gestellte Teilnahmeunterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Es gilt das Urheberrecht.

Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie diese AGB.

Paderborn, 15. Juli 2025

Anmeldung per FAX 05251 2908 29
oder per E-Mail info@invia-akademie.de

Titel

Termin Verants..-Nr.

Dies ist eine Firmenanmeldung Privatanmeldung

Anrede

Vorname

Nachname

Geburtsdatum*

* zur Zertifikatserstellung und aus steuerrechtlichen Gründen notwendig

Beruf und berufliche Tätigkeit

Private Daten

Straße und Nr.

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon
Mobilnummer

Daten der Einrichtung/Firma

Name der Einrichtung/Firma

Straße und Nr.

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon

abweichende Rechnungsanschrift

E-Mail für digitale Rechnungsstellung

Datenschutzhinweise:

Ich nehme zur Kenntnis, dass im Zusammenhang mit meiner Anmeldung personenbezogene Daten für die Teilnehmerverwaltung gespeichert werden. Diese Daten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgesetze, insbesondere dem KDG. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: <https://www.invia-akademie.de/allgemeines/datenschutz/>.

Mit dieser Anmeldung treten die AGB der IN VIA Akademie in Kraft, in denen auch die Rücktrittsbedingungen geregelt sind.

Die Datenschutzhinweise habe ich zur Kenntnis genommen

Ich buche zusätzlich: Übernachtung mit Frühstück

Datum _____ Unterschrift _____