

## Die wichtigsten Antworten auf einen Blick



### Wie lange dauert die Ausbildung?

3-jährige Ausbildung an der Berufsfachschule für Diätassistenten/innen. Ausbildungsbeginn: Mitte September mit dem offiziellen Schuljahresbeginn der bayerischen Schulen  
Unterricht: von 8:00 bis 14:50 Uhr



### Wo kann ich diese Ausbildung absolvieren?

An unserer staatlich anerkannten Berufsfachschule für Diätassistenten/innen in Bayreuth



### Wie viel kostet die Ausbildung?

Über die Kosten informiert Sie auf Nachfrage das Sekretariat des Schulstandortes.

Gerne beraten wir Sie auch zu Fördermöglichkeiten.



### Welche Zugangsvoraussetzungen muss ich erfüllen?

- Schulabschluss der 10. Klasse oder ein gleichwertiger Abschluss und gesundheitliche Eignung

#### oder

- eine abgeschlossene Berufsausbildung von mindestens 2-jähriger Dauer, ersatzweise mehrjährige Berufserfahrung und gesundheitliche Eignung

## Haben wir Ihr Interesse geweckt?

### Dann bewerben Sie sich bei uns mit folgenden Unterlagen:

- Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisse
- Führungszeugnis und Gesundheitszeugnis <sup>1</sup>
- 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

Leuschnerstraße 60, 95447 Bayreuth

Tel.: 0921 / 73 00 205 - 0

Fax: 0921 / 73 00 205 - 9

E-Mail: [bfstdiaet@ggsd.de](mailto:bfstdiaet@ggsd.de)



**Infoline: 0800 / 10 20 580**



**[www.ggsd.de](http://www.ggsd.de)**



**[www.fb.com/ggsd.bayern](https://www.facebook.com/ggsd.bayern)**

# Diätassistent/in

3-jährige, staatlich anerkannte Ausbildung



Staatlich  
anerkannte  
Ausbildung



Gemeinnützige  
Gesellschaft für  
soziale Dienste

# Das Berufsbild

## Was machen Diätassistenten/innen?

Diätetik bedeutet nicht nur abnehmen! Als Diätassistent/in können Sie in verschiedensten Bereichen des Gesundheitswesens selbstständig und eigenverantwortlich arbeiten.

### Mögliche Aufgabengebiete:

- Kranke Menschen ernährungstherapeutisch begleiten
- Ernährungs- und Diätberatungen vorbereiten und durchführen
- Essenspläne fachgerecht zusammenstellen, berechnen und zubereiten
- Vorträge und Projekte auf der Basis neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse von Ernährung und Diätetik gestalten und organisieren
- Küchenorganisatorische Aufgaben erledigen

### Mögliche Einsatzfelder:

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

Mehr Informationen unter: [www.ggsd.de](http://www.ggsd.de)  
oder [www.bfsdiät.de](http://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 und 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

# Warum ist der Beruf notwendig?

Es gibt keine Ernährungsfachkräfte, die wie Diätassistenten/innen in verständlicher Sprache die Therapie bzw. Prävention erklären und bei der Auswahl und Zubereitung der richtigen Lebensmittel helfen.

Trotz aller Bemühungen nehmen ernährungsmitbedingte Krankheiten in der Kindheit, der Jugend, im Erwachsenenalter und im Alter ständig zu.

Hier können Sie als Diätassistent/in helfen, Menschen zu motivieren ihr Ernährungsverhalten zu verbessern, ohne dabei die Freude und den Genuss am Essen zu verlieren.

