

# Diätassistent/in



www.  
berufskunde.com

## Berufsbeschreibung

Ernährung wirkt sich auf den ganzen Körper aus! »Man ist, was man isst!« Das ist nicht nur ein Wortspiel. Sorgfältig ausgewählte, angemessene und gut zubereitete Nahrung wirkt sich positiv auf das Allgemeinbefinden aus. Diätassistent und Diätassistentin beraten ihre Klientinnen und Klienten und bereiten angemessene Mahlzeiten für Patienten zu.

Spätestens dann, wenn eines unserer inneren Organe nicht mehr hundertprozentig funktioniert, ist die Hilfe der Diätassistentin angezeigt. Je nach Diagnose des Arztes arbeitet sie mit verschiedenen Diäten: Menschen mit einer angegriffenen Leber müssen sich natürlich anders ernähren als solche mit einem empfindlichen Magen oder einer Überfunktion der Schilddrüse.

Wenn die Niere schlecht arbeitet, empfehlen Diätassistenten eine stark salzreduzierte Kost. Diese muss aber dennoch nicht wie Babybrei schmecken, sondern kann durchaus würzig sein, denn der Gebrauch von Kräutern und Gemüse ist zum Glück erlaubt. Selbstverständlich kennen die Diätassistentinnen alle möglichen Raffinessen, damit sie auch für Menschen mit einer Organschwäche Appetitliches und Verlockendes auf den Tisch zaubern können.

Diätassistenten beraten gründlich und gewissenhaft, denn sie müssen Verständnis für die Essumstellung wecken. Schließlich sollen die Patienten der Diät nach ihrem Klinikaufenthalt selbstständig und überzeugt Folge leisten. Diätassistenten bemühen sich deshalb, die Mahlzeiten nicht nur gesund, sondern auch ansprechend zu gestalten. Wenn das Essen dem Patienten Freude bereitet, wird er sich leichter auf die neue Ernährung umstellen.

Dieser vielseitige Beruf fordert Leistungen in drei verschiedenen Bereichen:

1. In der Küche bei der Organisation, Zubereitung, Überwachung und Dokumentation der Diätgerichte.
2. Im Büro im kaufmännischen Bereich bei der Kostenkalkulation der Waren (Computer).
3. Im sozial-medizinischen Bereich bei der Beratung der Patienten auf der Krankenstation.

**Anforderung**

Realschulabschluss empfohlen; auch Hauptschulabschluss mit mindestens zweijähriger abgeschlossener Berufsausbildung. Vorteilhaft sind ein Krankenhauspraktikum, Koch- und PC-Kenntnisse; amtsärztliches Eignungszeugnis erforderlich.

Exaktes Befolgen von Vorgaben, Interesse an Ernährungsfragen, gepflegte Erscheinung, Einfühlungsvermögen und Verschwiegenheit, psychische und physische Belastbarkeit, Kontaktfreudigkeit, Selbstständigkeit, Freude am Rechnen, Organisationstalent, Hygienebewusstsein, Freude am Kochen.

**Ausbildung**

3 Jahre (inkl. Krankenhauspraktikum von mindestens 6 Wochen): staatlich anerkannte Schule für Diätassistenten/-innen.

Da die Ausbildung nicht überall angeboten wird, müssen die Auszubildenden mobil sein, auch bei der Suche nach Praktikumsmöglichkeiten.

**Entwicklungsmöglichkeiten**

Diätküchenleiter/in, Ernährungsmedizinische/r Berater/in, Lehrkraft an Diätschulen; Techniker/in für Hauswirtschaft und Ernährung, Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in; Leitung einer Schule für Diätassistenten/-innen; Ökotrophologe/-login, Unternehmer/in.

**Kontaktadressen - Berlin**

Weitere Informationen sind beim regionalen Berufsinformationszentrum (BIZ) und bei einer Berufsberaterin oder einem Berufsberater erhältlich.