

## Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2011

Nr. 265

ausgegeben am 13. Juli 2011

---

## Verordnung

vom 21. Juni 2011

über die berufliche Grundbildung Diätköchin/  
Diätkoch mit Fähigkeitszeugnis (FZ)<sup>1</sup>

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBl. 2008 Nr. 103, verordnet die Regierung:

## I. Gegenstand und Dauer

## Art. 1

*Berufsbezeichnung und Berufsbild*

1) Die Berufsbezeichnung ist Diätköchin/Diätkoch.

2) Diätköchinnen/Diätköche verfügen über eine Grundbildung als Köchin/Koch und darüber hinaus über vertiefte Kenntnisse, wie durch bedarfsgerechte Ernährung die Gesundheit und das Wohlbefinden der Personen, die in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie sowie in der Gesundheits- und Wellness-Hotellerie gepflegt werden, erhalten und gefördert werden können.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Massnahmen und Ernährungsrichtlinien in Kostformen und Gerichte um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Dabei setzen sie die spezifischen Produktionsformen, Speiseverteilungssysteme und Servicearten wirtschaftlich ein.

## Art. 2

*Dauer und Beginn; Geltungsbereich dieser Verordnung*

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert vier Jahre; davon entsprechen die ersten drei Jahre der beruflichen Grundbildung zur Köchin/zum Koch.
- 2) Zum vierten Bildungsjahr wird nur zugelassen, wer das Fähigkeitszeugnis als Köchin/Koch erworben hat.
- 3) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.
- 4) Diese Verordnung und der dazugehörige Bildungsplan gelten für das vierte Jahr der beruflichen Grundbildung und für den Teil des Qualifikationsverfahrens, der für die Diätköchin/den Diätkoch spezifisch ist.

## II. Ziele und Anforderungen

## Art. 3

*Kompetenzen*

- 1) Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung im 4. Bildungsjahr werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 beschrieben.
- 2) Sie gelten für alle Lernorte.

## Art. 4

*Fachkompetenz*

Die Fachkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) Ernährung und Diätetik;
- b) Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen.

## Art. 5

*Methodenkompetenz*

Die Methodenkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) Arbeitstechniken und Problemlösen;

- b) prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln;
- c) Informations- und Kommunikationsstrategien;
- d) Lernstrategien;
- e) Kreativitätstechniken;
- f) Präsentationstechniken.

#### Art. 6

##### *Sozial- und Selbstkompetenz*

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) eigenverantwortliches Handeln;
- b) lebenslanges Lernen;
- c) Kommunikationsfähigkeit;
- d) Konfliktfähigkeit;
- e) Teamfähigkeit;
- f) Umgangsformen;
- g) Belastbarkeit.

### **III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz**

#### Art. 7

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.

2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

## IV. Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

### Art. 8

#### *Anteile der Lernorte*

- 1) Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an vier Tagen pro Woche.
- 2) Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 360 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 40 Lektionen.
- 3) Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt mindestens vier und höchstens sechs Tage zu acht Stunden.

### Art. 9

#### *Unterrichtssprache*

- 1) Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache.
- 2) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.
- 3) Die Regierung kann andere Unterrichtssprachen zulassen.

## V. Bildungsplan

### Art. 10

#### *Bildungsplan*

- 1) Der von den verantwortlichen Organisationen der Arbeitswelt erarbeitete und vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) genehmigte Bildungsplan gilt in Liechtenstein als anerkannt.
- 2) Der Bildungsplan führt die Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 wie folgt näher aus:
  - a) Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
  - b) Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
  - c) Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
  - d) Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.

3) Der Bildungsplan legt überdies fest:

- a) die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;
- b) die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
- c) die Qualifikationsbereiche, die im Notenausweis nach Art. 20 Abs. 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Art. 18 zählen;
- d) die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

4) Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Bildung für Diätköchinnen/Diätköche mit Titel, Datum und Bezugsquelle.

## VI. Anforderungen an die Anbieter der Bildung im Lehrbetrieb

### Art. 11

#### *Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner*

Die fachlichen Mindestanforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner im 4. Bildungsjahr erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a) Diätköchin/Diätkoch mit Fähigkeitszeugnis und zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) gelernte Diätköchin/gelernter Diätkoch mit zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) Köchin/Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit Fachausweis;
- d) dipl. Küchenchefin/Produktionsleiterin/dipl. Küchenchef/Produktionsleiter.

### Art. 12

#### *Höchstzahl der Lernenden*

- 1) In einem Betrieb darf eine lernende Person ausgebildet werden, wenn:
  - a) eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin/ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 % beschäftigt wird; oder

b) zwei entsprechend qualifizierte Berufsbildnerinnen/entsprechend qualifizierte Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigt werden.

2) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3) Als Fachkraft gilt, wer über ein Fähigkeitszeugnis im Fachbereich der lernenden Person oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

## VII. Lern- und Leistungsdokumentation

### Art. 13

#### *Im Betrieb*

1) Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation quartalsweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

### Art. 14

#### *In der schulischen Bildung und in der schulisch organisierten Grundbildung*

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

## VIII. Qualifikationsverfahren

### Art. 15

#### *Zulassung zum Qualifikationsverfahren*

1) Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer das Qualifikationsverfahren zur Köchin/zum Koch bestanden hat und die berufliche Grundbildung zur Diätköchin/zum Diätkoch erworben hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung (Art. 16) gewachsen zu sein.

2) Die nach Art. 46 Abs. 3 BBG geforderte berufliche Praxis genügt sowohl für die Zulassung zum Qualifikationsverfahren zur Köchin/zum Koch wie auch für die Zulassung zum Qualifikationsverfahren zur Diätköchin/zum Diätkoch; für die Zulassung zur Diätköchin/zum Diätkoch müssen jedoch mindestens zwei Jahre im Bereich der Diätköchin/des Diätkochs erworben worden sein.

### Art. 16

#### *Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens*

1) Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Art. 4 bis 6 im 4. Bildungsjahr erworben worden sind.

2) In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeit, im Umfang von ca. fünf Stunden. Die lernende Person muss im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Fachliteratur dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
- b) Berufskennnisse, im Umfang von ca. vier Stunden. Die lernende Person wird mündlich oder sowohl schriftlich wie mündlich befragt.

## Art. 17

*Bestehen*

1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie den gewichteten Erfahrungsnoten der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht und der überbetrieblichen Kurse.

3) Die Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts ist das Mittel aus der Summe sämtlicher Semesterzeugnisnoten der beiden Fächer Ernährung und Diätetik sowie Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen. Die Erfahrungsnote der überbetrieblichen Kurse ist das Mittel aus der Summe aller benoteten Kurse.

4) Für die Berechnung der Gesamtnote werden die Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: doppelt;
- b) Berufskennnisse: einfach;
- c) Erfahrungsnote: einfach,
  - berufskundlicher Unterricht,
  - überbetriebliche Kurse.

## Art. 18

*Wiederholungen*

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

2) Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule oder der überbetrieblichen Kurse wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufliche Unterricht oder werden die überbetrieblichen Kurse wiederholt, so zählen die neuen Erfahrungsnoten.

## Art. 19

*Spezialfall*

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Qualifikationsbereich Berufskennnisse doppelt gewichtet.

**IX. Ausweise und Titel**

## Art. 20

*Fähigkeitszeugnis*

1) Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält ein Fähigkeitszeugnis.

2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Diätköchin FZ"/"Diätkoch FZ" zu führen.

3) Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs und der Erfahrungsnote.

**X. Kommission für Berufsentwicklung und Qualität**

## Art. 21

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität der Grundbildung für Diätköchinnen/Diätköche obliegt.

## XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen

### Art. 22

#### *Übergangsbestimmung*

Lernende, die ihre Bildung als Diätköchinnen/Diätköche vor dem 1. Januar 2007 begonnen haben, schliessen sie nach dem bisherigen Recht ab.

### Art. 23

#### *Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am Tage der Kundmachung in Kraft.

Fürstliche Regierung:  
gez. *Dr. Klaus Tschütscher*  
Fürstlicher Regierungschef

[1](#) *79004 Diätköchin/Diätkoch*