

# CAROLIN VORBECK- HAGENMAIER

DIÄTKOCH / DIÄTETISCH GESCHULTE KÖCHIN

## CONTACT

✉ carolin.vorbeck-hagenmaier@example.de

☎ +49 761 5538 2274

📍 Freiburg im Breisgau, Deutschland



🌐 [linkedin.com/in/carolinvorbeckhagenmaier](https://www.linkedin.com/in/carolinvorbeckhagenmaier)



## AUSBILDUNG

### Diätkoch-Weiterbildung (VDD)

09/2018 - 03/2019

Verband der Diätassistenten (VDD),  
Weiterbildungsakademie  
Essen, Deutschland

### Diätetisch geschulte Köchin (VDD)

2,0

### Gesellenbrief Köchin IHK

08/2013 - 07/2016

Edith-Stein-Schule Freiburg  
(Berufsschule Gastgewerbe)

Freiburg im Breisgau,  
Deutschland

Köchin (IHK)

GPA: 1,8

## PROFIL

Diätetisch geschulte Köchin mit Gesellenbrief Koch IHK Freiburg (Note 1,8) und Diätkoch-Weiterbildung (VDD). 8 Jahre Erfahrung in der Klinik- und Reha-Küche der Asklepios und an der Universitätsklinik Freiburg. Konzipiert und produziert täglich 1.200 diätetische Mahlzeiten über 18 Kostformen nach DGE- und arztverordneten Vorgaben, hält 100% Allergen- und Kostform-Audit-Quote und arbeitet eng mit Ernährungsberatung und Ärzteschaft zusammen.

## BERUFSERFAHRUNG

### Diätkoch / Stationsleitung Diätküche

07/2020 - heute

Asklepios Klinik, Reha-Zentrum Südbaden Freiburg im Breisgau, Deutschland  
Reha-Klinik-Küche mit Diät- und Sonderkost-Schwerpunkt, 1.200 diätetische Mahlzeiten pro Tag

- Konzeption und Produktion von 1.200 diätetischen Mahlzeiten pro Tag über 18 Kostformen nach arztverordneten Vorgaben
- Umsetzung von Diabetes-, Niereninsuffizienz-, Dysphagie- und glutenfreien Kostformen mit dokumentierter Rezeptur-Datenbank
- 100% Allergen- und Kostform-Audit-Quote über 36 Monate inklusive lückenloser Kühlketten-Kontrolle nach IfSG
- Enge Zusammenarbeit mit Ernährungsberatung, Diätassistenten und Ärzteschaft bei der Speiseplan-Konzeption
- Schulung von 6 Kochmitarbeitenden in diätetischer Zubereitung und Allergenmanagement nach VDD-Standard

### Köchin Klinik-Küche

08/2016 - 06/2020

Universitätsklinikum Freiburg, Zentralküche  
Freiburg im Breisgau, Deutschland

Klinik-Großküche mit Patientenverpflegung und Sonderkost

- Patienten- und Sonderkost-Produktion bei bis zu 1.600 Essen pro Tag
- Mitarbeit am Aufbau der pürierten und passierten Kostform-Linie nach DGE-Standard

### Auszubildende Köchin (IHK)

08/2013 - 07/2016

Dorint Hotel An den Thermen Freiburg Freiburg im Breisgau, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,8

- Stationsrotation und IHK-Abschlussprüfung Note 1,8

## FÄHIGKEITEN

---

- Diätetische Zubereitung (18 Kostformen)
- Kostform- & Allergenmanagement
- DGE-Standards & arztverordnete Kost
- Pürierte & passierte Kost (Dysphagie)
- HACCP & Kühlkettenkontrolle
- Rezeptur-Datenbank & Nährwertberechnung
- Schockfroster & Kombidämpfer Rational
- Teamschulung & VDD-Standard

## ZERTIFIKATE

---

Diätkoch-Weiterbildung (VDD)  
03/2019

Gesellenbrief Köchin IHK Freiburg (Note 1,8)  
07/2016

Ernährungsberater-Grundkurs  
05/2021

Hygieneschulung nach § 43 IfSG  
08/2013

HACCP-Schulung & Allergenmanagement LMIV 2014  
09/2019

## PROJEKTE

---

Dysphagie-Kostform-Datenbank Reha Südbaden 01/2024 - heute

Aufbau einer dokumentierten Rezeptur- und Nährwert-Datenbank für pürierte und passierte Kostformen mit verbesserter Akzeptanz-Quote

## SPRACHEN

---

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1
Französisch	A2

## AUSZEICHNUNGEN

---

Diätküchen-Konzept des  
Jahres Asklepios 2024  
10/2024

Interne Auszeichnung der  
Asklepios Kliniken für ein  
dysphagie-gerechtes Kostform-  
Konzept

## STÄRKEN

---

### Diätetische Fachkompetenz

Konzipiere und produziere 18  
Kostformen nach arztverordneten  
Vorgaben in enger Abstimmung  
mit Ernährungsberatung und  
Ärzeschaft

### Hygiene- & Kostform- Disziplin

Halte 100% Allergen- und  
Kostform-Audit-Quote über 36  
Monate inklusive lückenloser  
Kühlketten-Kontrolle nach IfSG

### Mentoring & Teamschulung

Schule 6 Kochmitarbeitende in  
diätetischer Zubereitung und  
Allergenmanagement nach VDD-  
Standard