

Lehre Fachkraft für vegetarische Kulinarik

Im BIS anzeigen



Fachkräfte für vegetarische Kulinarik / Fachkräfte für vegetarische Kulinarik planen vegetarische und vegane Gerichte und bereiten sie zu. Außerdem stellen sie Speisekarten zusammen und bestellen und verwalten die nötigen Lebensmittel.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 1.050 Euro

Was macht ein/eine Fachkraft für vegetarische Kulinarik?

- Vegetarische und vegane Speisen nach Rezept zubereiten
- Gemüse waschen und schneiden
- Verschiedene Zubereitungsarten für Speisen anwenden, z. B. Kochen, Dünsten, Blanchieren
- Zur Erntezeit passende Speisekarten und Speisepläne erstellen
- Rezepte neu entwickeln oder abändern
- Benötigte Zutaten bestellen oder einkaufen und fachgerecht lagern
- Qualität und Frische der Lebensmittel überprüfen
- Gäste beraten, z. B. zur regionalen oder biologischen Herkunft der Gerichte

Wo arbeitet ein/eine Fachkraft für vegetarische Kulinarik?

- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- · Begeisterung für Gastronomie
- Freude am Kochen
- · Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?

• 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es **3** offene Stellen **Z** zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €1050, Letztes Lehrjahr: ab €1500

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: Zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen: Z zum Ausbildungskompass



Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

Interessensgebiete

• Gastgewerbe, Küche, Tourismus

Voraussetzungen:

- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- o Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Lebensmittel

Voraussetzungen:

- o Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- o Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Persönliche Eigenschaften

- Guter Geruchssinn
- · Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit
- Teamfähigkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld

- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Geruchsbelastung
- Geteilter Dienst
- Hitzebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- · Ständiges Stehen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin
- Küchenchefin

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

• Küchen- und Servicefachkräfte

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf Anrechnung nach dem

| 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr



Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll			
Konditorln (Zuckerbäckerln), Schwerpunkt Patisserie	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Fachkraft für vegetarische Kulinarik" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

• 520183 Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.)

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Vegetarische Kulinarik

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.