# 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 1.090 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 **1** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

**Lehrlingseinkommen**
Erstes Lehrjahr: ab €1.090, Letztes Lehrjahr: ab €1.550
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: zum Ausbildungskompass

## Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

**Interessensgebiete**

- **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**
  Voraussetzungen:
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Lebensmittel
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

**Persönliche Eigenschaften**

- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperliche Ausdauer
- 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 |
| Gastronomiefachmann/-frau | voll | | | |
| Hotel- und Restaurantfachmann/-frau | voll | | | |
| Koch/Köchin | voll | | | |
| KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei | voll | | | |
| KonditorIn (ZuckerbäckerIn), 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 01. Juli 2025.