

Apprenticeship Specialist in vegetarian cuisine (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

[Im BIS anzeigen](#)



Vegetarian culinary specialists plan and prepare vegetarian and vegan dishes. They also compile menus and order and manage the necessary food.

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.

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

What does a Specialist in vegetarian cuisine do?

(Was macht ein/eine Fachkraft für vegetarische Kulinarik?)

- Prepare vegetarian and vegan dishes according to recipes
 - Wash and cut vegetables
 - Use various food preparation methods, e.g., boiling, steaming, blanching
 - Create menus and meal plans appropriate for the harvest season
 - Develop or modify recipes
 - Order or purchase required ingredients and store them properly
 - Check the quality and freshness of the food
 - Advise guests, e.g., on the regional or organic origin of the dishes
-
- 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

Where does a Specialist in vegetarian cuisine work?

(Wo arbeitet ein/eine Fachkraft für vegetarische Kulinarik?)

- Hotel and catering establishments, e.g. hotels, restaurants Commercial kitchens of companies, hospitals and care facilities
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enthusiasm for gastronomy (Begeisterung für Gastronomie)
- Enjoyment of cooking (Freude am Kochen)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Be physically fit (Körperlich fit sein)

- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **3** vacancies (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Specialist in vegetarian cuisine earn during the apprenticeship?

(Lehrlingeinkommen)

First year of apprenticeship: from € 1050 , last year of apprenticeship: from € 1500

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions). (Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information: about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

- **Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Food (Lebensmittel)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

- Teamwork (Teamfähigkeit)

**What does my work environment look like?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

Work environment

(Arbeitsumfeld)

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

**What jobs can I do with the apprenticeship?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

Allocation to the following occupational profiles

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)

More job information

(Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
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			

Replacement of the final apprenticeship examination

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'Fachkraft für vegetarische Kulinarik' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520183 Specialist in vegetarian cuisine (m./f.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))

Type of apprenticeship

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Apprenticeship status

(Lehrberuf Status)

current (aktuell)

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Vegetarische Kulinarik

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This apprenticeship was updated on 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)