

Nastava Specijalist za vegetarijansku kuhinju (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Im BIS anzeigen



Vegetarijanski kulinarski stručnjaci planiraju i pripremaju vegetarijanska i veganska jela. Također pripremaju jelovnike te naručuju i upravljaju potrebnom hranom.

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.

Naukovanje: (Lehrzeit:) 3 Godine (3 Jahre)

Prihodi u prvoj godini naukovanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

Što radi Specijalist za vegetarijansku kuhinju ?

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

- Pripremaite vegetarijanska i veganska jela prema receptima
- Operite i narežite povrće
- Koristite različite metode pripreme jela, npr. Kuhanje, kuhanje na pari, blanširanje
- Izrada jelovnika i planova obroka prikladnih za vrijeme žetve
- Razvoj ili izmjena recepata
- Naručivanje ili kupnja potrebnih sastojaka i njihovo pravilno skladištenje
- Provjera kvalitete i svježine hrane
- Savjetovanje gostiju, npr. B. o regionalnom ili organskom podrijetlu jela

- 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

Gdje radi Specijalist za vegetarijansku kuhinju ?

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

- Hoteli i restorani, npr. B. Hoteli, restorani
- Velike kuhinje tvrtki, bolnica i ustanova za njegu
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Što me uzbuđuje i u čemu sam dobar?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(zahtjevi koji se često spominju u oglasima za posao pripravnika)

- Entuzijizam za gastronomiju (Begeisterung für Gastronomie)
- Uživajte u kuhanju (Freude am Kochen)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)

- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Koliko traje naukovanje?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skraćeno naukovanje za osobe sa diplomom: 2 godina

Tražite i pronađite naukovanje

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno ih ima (Aktuell gibt es) **2** slobodna radna mjesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Prihod šegrta

(Lehrlingseinkommen)

Prva godina naukovanja: od € 1050 , zadnja godina naukovanja: od € 1500

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

Kolektivno ugovoreni minimalni dohodak (bruto = iznos PRIJE odbitka poreza i doprinosa za osiguranje).

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

Daljnje informacije, uključujući različite propise po saveznm državama i sve posebne propise:

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

 stručnom leksikonu AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdje su strukovne škole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Za više informacija:  do kompasa za obuku

(zum Ausbildungskompass)

Što me zanima i koje osobne kvalitete trebam ponijeti sa sobom?

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

Interesi

(Interessensgebiete)

- **Ugostiteljstvo, kuhinja, turizam (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Zahtjevi: (Voraussetzungen:)

- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Prijateljsko držanje (Freundliches Auftreten)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte u kontaktu s ljudima (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Hrana (Lebensmittel)**

Zahtjevi: (Voraussetzungen:)

- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osobne karakteristike

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobar njuh (Guter Geruchssinn)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoća (Reinlichkeit)

- Timski rad (Teamfähigkeit)

Kako izgleda moje radno okruženje? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

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

Koja zanimanja mogu imati uz naukovanje? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodjela za sljedeće profesionalne profile (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- **Kuhar/ica (Koch/Köchin)**
- Kuhari/ica (KüchenschefIn)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizam, ugostiteljstvo, slobodno vrijeme (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Stručnjaci za kuhinje i uslužne djelatnosti (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Povezana naukovanja i kreditiranje (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Srodno naukovanje	Kredit nakon			
	1. Godina naukovanja	2. Godina naukovanja	3. Godina naukovanja	4. Godina naukovanja
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			

Zamjena završnog pripravničkog ispita

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Završni ispit za naukovanje u naukovanju ' Fachkraft für vegetarische Kulinarik ' NE zamjenjuje završni ispit za naukovanje u povezanim naukovanjima.

Raspodjela prema AMS klasifikaciji zanimanja (šesteroznamenkasto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520183 Specijalist vegetarijanske kuhinje (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))

Vrsta naukovanja

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status naukovanja

(Lehrberuf Status)

trenutni (aktuell)

Oznaka prema popisu naukovanja ili propisa o osposobljavanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Vegetarische Kulinarik



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovo učenje je ažurirano 01. Juli 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 01. Juli 2025.)