

Predare Specialist în bucătărie vegetariană (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Im BIS anzeigen



Specialiștii culinari vegetarieni planifică și prepară preparate vegetariene și vegane. De asemenea, ei pregătesc meniuri, comandă și gestionează alimentele necesare.

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.

Perioada de ucenicie: (Lehrzeit:) 3 Ani (3 Jahre)

Venituri în primul an de formare: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

Ce face o Specialist în bucătărie vegetariană ?

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

- Pregătiți mâncăruri vegetariene și vegane conform rețetelor
- Spălați și tăiați legumele
- Folosiți diferite metode de preparare a mâncărurilor, de ex. Fierbere, gătire la abur, opărire
- Crearea de meniuri și planuri de masă adecvate perioadei de recoltare
- Elaborarea sau modificarea rețetelor
- Comandarea sau achiziționarea ingredientelor necesare și depozitarea lor corespunzătoare
- Verificarea calității și prospețimii alimentelor
- Consilierea oaspeților, de ex. B. despre originea regională sau organică a preparatelor

- 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

Unde funcționează o Specialist în bucătărie vegetariană ?

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

- Hoteluri și restaurante, de ex. B. Hoteluri, restaurante
- Bucătării mari ale companiilor, spitalelor și unităților de îngrijire
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Ce mă entuziasmează și la ce mă pricep?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Cerințe menționate adesea în reclamele de locuri de muncă pentru ucenici)

- Entziasm pentru gastronomie (Begeisterung für Gastronomie)
- Bucuria de a găti (Freude am Kochen)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)

- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cât durează ucenicia?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Perioada de ucenicie scurtată pentru persoanele cu o calificare de formare: 2 ani

Căutați și găsiți ucenici

(Lehrstellen suchen und finden)

În prezent există (Aktuell gibt es) **2** posturi vacante (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Venitul ucenic

(Lehrlingseinkommen)

Primul an de ucenicie: de la 1050 , ultimul an de ucenicie: de la 1500 €

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

Venitul minim contractual colectiv (brut = suma ÎNAINTE de deducerea impozitelor și contribuțiilor la asigurări).

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

Informații suplimentare, inclusiv reglementări diferite pentru fiecare stat federal și orice reglementări speciale:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [la lexicul vocațional AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Unde sunt școlile profesionale?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Mai multe informații:  [la busola de antrenament](#)
(zum Ausbildungskompass)

Ce mă interesează și ce calități personale ar trebui să aduc cu mine?

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

Domenii de interes

(Interessensgebiete)

- **Ospitalitate, bucătărie, turism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Cerințe: (Voraussetzungen:)

- Atitudine prietenoasă (Freundliches Auftreten)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Plăcerea contactului cu oamenii (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

- **Mâncare (Lebensmittel)**

Cerințe: (Voraussetzungen:)

- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Îți place să lucrezi cu mașini (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

Caracteristici personale

(Persönliche Eigenschaften)

- Bun simț al mirosului (Guter Geruchssinn)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Curățenie (Reinlichkeit)

- Muncă în echipă (Teamfähigkeit)

Cum arată mediul meu de lucru? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Mediul de lucru (Arbeitsumfeld)

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

Ce profesii pot urma cu formare de ucenicie? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Alocarea la următoarele profiluri profesionale (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)
- **Cook (Koch/Köchin)**
- Chef (KüchenchefIn)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

- Turism, ospitalitate, agrement (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)
- Specialiști în bucătărie și service (Küchen- und Servicefachkräfte)

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Ucenicie și creditare aferente (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Ucenicie conexă	Primul an de ucenicie	Creditare după			Al patrulea an de ucenicie
		Al 2-lea an de ucenicie	Al 3-lea an de ucenicie		
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				

Înlocuirea examenului final de ucenicie

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Examinarea finală a uceniciei în ucenicia „ Fachkraft für vegetarische Kulinarik ” NU înlocuiește examinarea finală a uceniciei în uceniile conexe.

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520183 Specialist în bucătărie vegetariană (m./f.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))

Tipul uceniciei

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Statutul de ucenicie

(Lehrberuf Status)

curent (aktuell)

Desemnare conform listei de ucenicie sau a regulamentelor de formare

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Vegetarische Kulinarik



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIETEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Această predare a fost actualizată pe 01. Juli 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 01. Juli 2025.)