

Učiteľstvo Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Im BIS anzeigen



Vegetariánski kuchári plánujú a pripravujú vegetariánske a vegánske jedlá. Taktiež pripravujú jedálne lístky a objednávajú a spravujú potrebné jedlo.

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.

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

Čo robí Špecialista na vegetariánsku kuchyňu ?

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

- Pripravujte vegetariánske a vegánske jedlá podľa receptov
- Umyte a nakrájajte zeleninu
- Používajte rôzne metódy prípravy jedál, napr. Varenie, dusenie, blanšírovanie
- Tvorba jedálnych lístkov a jedálnych lístkov vhodných pre obdobie zberu úrody
- Vypracovanie alebo úprava receptov
- Objednávanie alebo nákup potrebných surovín a ich správne skladovanie
- Kontrola kvality a čerstvosti jedla
- Poradenstvo hosťom, napr. B. o regionálnom alebo ekologickom pôvode jedál

- 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

Kde funguje Špecialista na vegetariánsku kuchyňu ?

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

- Hotely a reštaurácie, napr. B. Hotely, reštaurácie
- Vel'ké kuchyne firiem, nemocníc a zariadení ošetrovateľskej starostlivosti
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Nadšenie pre gastronómiu (Begeisterung für Gastronomie)
- Radosť z varenia (Freude am Kochen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)

- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **2** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 1050 , minulý rok učenia: od € 1500

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [k odbornému lexiku AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  [do cvičného kompasu](#)

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- **Pohostinstvo, kuchyňa, cestovný ruch (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Jedlo (Lebensmittel)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Užite si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

- Tímová práca (Teamfähigkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie (Arbeitsumfeld)

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

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Kuchár (KüchenschefIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Špecialisti na kuchyňu a služby (Küchen- und Servicefachkräfte)

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Závěrečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „ Fachkraft für vegetarische Kulinarik “ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šest' miestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520183 Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))

Druh učňovskej prípravy

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav

(Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Vegetarische Kulinarik



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 01. Juli 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 01. Juli 2025.)