

Poučevanje Specialist za vegetarijansko kuhinjo (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Im BIS anzeigen



Vegetarijanski kulinarični strokovnjaki načrtujejo in pripravljajo vegetarijanske in veganske jedi. Prav tako pripravljajo menije ter naročajo in upravljajo potrebno hrano.

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.

Obdobje vajeništva: (Lehrzeit:) 3 Leta (3 Jahre)

Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Evro (1.050 Euro)

Kaj počne Specialist za vegetarijansko kuhinjo ?

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

- Pripravljajte vegetarijanske in veganske jedi po receptih
- Operite in narežite zelenjavo
- Uporabljajte različne načine priprave jedi, npr. Kuhanje, kuhanje na pari, blanširanje
- Ustvarjanje jedilnikov in načrtov obrokov, primernih za čas žetve
- Razvoj ali spreminjanje receptov
- Naročanje ali nakup potrebnih sestavin in njihovo pravilno shranjevanje
- Preverjanje kakovosti in svežine hrane
- Svetovanje gostom, npr. B. o regionalnem ali ekološkem poreklu jedi

- 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

Kje poteka Specialist za vegetarijansko kuhinjo ?

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

- Hoteli in restavracije, npr. B. Hoteli, restavracije
- Velike kuhinje podjetij, bolnišnic in domov za ostarele
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Kaj me navdušuje in v čem sem dober?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Navdušenje nad gastronomijo (Begeisterung für Gastronomie)
- Uživanje v kuhanju (Freude am Kochen)
- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)

- Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Koliko časa traja vajeništvo?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 let

Iskanje in iskanje vajeništva

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) **1** prosta delovna mesta (offene Stellen) [🔗](#) zum AMS-eJob-Room

Dohodek vajenca

(Lehrlingseinkommen)

Prvo leto vajeništva: od € 1050 , zadnje leto vajeništva: od 1500

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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odštetimi davki in prispevki za zavarovanje).

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

Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi:

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

[🔗](#) v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kje so poklicne šole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Več informacij: [🔗](#) na vadbeni kompas

(zum Ausbildungskompass)

Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj?

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

Področja zanimanja

(Interessensgebiete)

- **Gostinstvo, kuhinja, turizem (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Hrana (Lebensmittel)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživate v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osebne lastnosti

(Persönliche Eigenschaften)

- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

- Skupinsko delo (Teamfähigkeit)

Kakšno je moje delovno okolje? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Delovno okolje (Arbeitsumfeld)

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

Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodelitev naslednjim poklicnim profilom (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)
- **Kuhajte (Koch/Köchin)**
- Kuhar (KüchenchefIn)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

- Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)**
- Strokovnjaki za kuhinjo in storitve (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dodatne strokovne informacije (Weitere Berufsinfos)

Sorodna vajeništva in kreditiranje (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Sorodno vajeništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
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			

Zamenjava zaključnega pripravniškega izpita

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeništvu ' Fachkraft für vegetarische Kulinarik ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeništvih.

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520183 Specialist za vegetarijansko kuhinjo (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))

Vrsta vajeništva

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status vajeništva

(Lehrberuf Status)

trenutno (aktuell)

Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Vegetarische Kulinarik

 powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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.

To učenje je bilo posodobljeno dne 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)