

Викладання Спеціаліст з вегетаріанської кухні (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Im BIS anzeigen



Кулінари-вегетаріанці планують та готують вегетаріанські та веганські страви. Вони також готують меню, замовляють та керують необхідною їжею.

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.

Стажування: (Lehrzeit:) 3 років (3 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 євро (1.050 Euro)

Що означає Спеціаліст з вегетаріанської кухні робити?

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

- Готуйте вегетаріанські та веганські страви за рецептами
- Мийте та нарізайте овочі
- Використовуйте різні методи приготування страв, наприклад, Варіння, приготування на парі, бланшування
- Створення меню та планів харчування, що відповідають періоду збору врожаю
- Розробка або зміна рецептів
- Замовлення або придбання необхідних інгредієнтів та їх належне зберігання
- Перевірка якості та свіжості їжі
- Консультування гостей, наприклад, В. щодо регіонального або органічного походження страв

- 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

Де працює Спеціаліст з вегетаріанської кухні ?

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

- Готелі та ресторани, наприклад В. Готелі, ресторани
- Великі кухні компаній, лікарень та закладів догляду
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Що мене захоплює і в чому я вмію?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Ентузіазм до гастрономії (Begeisterung für Gastronomie)
- Радість приготування їжі (Freude am Kochen)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Скільки триває навчання?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 років

Шукайте та знайдіть учнівство

(Lehrstellen suchen und finden)

В даний час існує (Aktuell gibt es) **2** вакансії (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Дохід учня

(Lehrlingseinkommen)

Перший рік навчання: від € 1050 , останній рік навчання: від € 1500

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

Коллективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).

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

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:

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

[↗](#) до лексику вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Де є професійно-технічні училища?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Додаткова інформація: [↗](#) до навчального компаса

(zum Ausbildungskompass)

Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?

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

Інтереси

(Interessensgebiete)

- **Гостинність, Кухня, Туризм (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Харчування (Lebensmittel)**

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Особистісні характеристики

(Persönliche Eigenschaften)

- Хороший нюх (Guter Geruchssinn)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)
- Вміння працювати в команді (Teamfähigkeit)

**Як виглядає моє робоче середовище?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

**Робоче середовище
(Arbeitsumfeld)**

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

**За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

**Розподіл на наступні професійні профілі
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)

**Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

- Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)
- Фахівці кухні та сервісу (Küchen- und Servicefachkräfte)

**Додаткова інформація про роботу
(Weitere Berufsinfos)**

**Пов'язані навчання та кредитування
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
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			

**Заміна випускного іспиту на навчання
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства ' Fachkraft für vegetarische Kulinarik ' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

**Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 520183 Спеціаліст з вегетаріанської кухні (ч./ж.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))

**Вид учнівства
(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Статус вчительської професії
(Lehrberuf Status)**

поточний (aktuell)

**Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Vegetarische Kulinarik

 powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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.

Це навчання було оновлено 01. Juli 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 01. Juli 2025.)