Das Lehrberufs-ABC

Oberösterreich

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik

§ 1. (1) Der Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren als Ausbildungsversuch eingerichtet.

(2) Die Ausbildung im Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik kann bis zum Ablauf des 31. Dezember 2030 begonnen werden.

(3) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf gemäß der in Abs. 1 genannten Bezeichnung anzuführen.

Berufsprofil

§ 2. (1) Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt die ausgelernte Fachkraft im Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik über nachstehende berufliche Kompetenzen.

(2) Fachliche Kompetenzbereiche:

Die Fachkraft im Lehrberuf vegetarische Kulinarik bereitet vegetarische und vegane Speisen aller Art zu: Von bodenständiger bis zur gehobenen Küche – die Bandbreite an Speisen ist groß. Regionale Spezialitäten oder exotische Gerichte – sie kann je nach Nachfrage die unterschiedlichsten Gerichte zusammenstellen. In vielen Restaurants kreiert die Fachkraft auch neue Rezepte oder Rezeptvariationen. In kleineren Küchen ist sie manchmal für alle Arbeitsschritte allein verantwortlich, plant die Gerichte, stellt die Speisekarte zusammen, kauft die Zutaten ein und berät die Gäste über angebotene Menüs. In größeren Küchen arbeitet die Fachkraft auch mit Köchinnen/Köchen, die häufig auf bestimmte Speisen spezialisiert sind, zusammen.

Die Fachkraft stellt Speisepläne auf, wobei sie auf Ausgewogenheit und Abwechslung sowie auf saison und regionalbedingte Besonderheiten oder Vorlieben der Gäste achtet. Sie bereitet zunächst die einzelnen vegetarischen und veganen Lebensmittel vor: dazu gehören zB das Waschen und Reinigen von Gemüse, das Zerkleinern von Zutaten sowie das Bereitstellen von Mehl und Gewürzen. Sie bereitet die Speisen nach Rezept zu. Mittels verschiedener Zubereitungsarbeiten wie Kochen, Sieden, Blanchieren, Pochieren, Dämpfen, Schmoren, Dünsten, Braten, Sautieren, Grillen, Rösten, Backen, Frittieren, Säuern oder Räuchern fertigt die Fachkraft vegetarische und vegane Speisen wie Salate, Dressings und Marinaden, nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen, Terrinen sowie Sulze, Mousse Farce, verschiedene Fleisch- und Fischalternativen, Grundsaucen (zB Mayonnaise, Hollandaise, Sauce Espagnole und Einmachsauce) sowie deren Ableitungen, Massen, Teige und Cremen für süße und pikante Speisen (Nudel-, Nockerl-, Strudel-, Germ-, Blätter- und Mürbteig, süßes Mousse, Speiseeis, klassische österreichische Mehlspeisen und Desserts) oder Knödel für süße, pikante oder eigenständige Speisen.

Sie bestellt die benötigten Lebensmittel, oft schon auf Vorrat, oder kauft sie selbst ein. Wenn die Ware geliefert wird, kontrolliert die Fachkraft deren Frische und Qualität. Leicht verderbliche Waren wie Gemüse oder Obst lagert sie fachgerecht in Kühlräumen, überwacht diese und führt laufende Kontrollen durch. Zur Vorbereitung der Servicemitarbeiterinnen/Servicemitarbeiter, zum Teil aber auch um Gäste persönlich informieren zu können, muss die Fachkraft gut über die Speisenzusammenstellung, Inhaltsstoffe und mögliche Unverträglichkeiten Bescheid wissen und erforderlichenfalls Alternativen, etwa andere Beilagen, anbieten können. Da auch Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gästeberatung immer wichtiger werden, verfügt die Fachkraft über Wissen betreffend die Herkunft der verwendeten Lebensmittel (zB Regionalität), die saisonalen Angebote und ob die Lebensmittel und Zutaten biologisch erzeugt wurden.

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

(3) Fachübergreifende Kompetenzen: Zur Erfüllung dieser fachlichen Aufgaben setzt die Fachkraft im Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik folgende fachübergreifende Kompetenzen ein:

1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld Im Rahmen des betrieblichen Leistungsspektrums führt die Fachkraft im Lehrberuf vegetarische Kulinarik ihre Aufgaben effizient aus und berücksichtigt dabei betriebswirtschaftliche Zusammenhänge. Sie agiert innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert sowie situationsgerecht auf Basis ihres Verständnisses für Intrapreneurship. Darüber hinaus kommuniziert sie zielgruppenorientiert und berufsadäquat, auch auf Englisch, und agiert kundenorientiert.
2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten Die Fachkraft im Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Sie reflektiert ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in ihrem Aufgabenbereich. Die Fachkraft beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz. Bei Unfällen und Verletzungen handelt sie situationsgerecht. Darüber hinaus agiert die Fachkraft nachhaltig und ressourcenschonend.
3. Digitales Arbeiten Die Fachkraft im Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben für ihre auszuführenden Aufgaben die am besten geeignete/n digitalen Geräte, betriebliche Software und digitalen Kommunikationsformen aus und nutzt diese effizient. Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Die Fachkraft agiert auf Basis ihrer digitalen Kompetenz zielgerichtet und verantwortungsbewusst. Dazu zählt vor allem der sensible und sichere Umgang mit Daten unter Berücksichtigung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben (zB Verordnung (EU) 2016/679 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG – Datenschutz-Grundverordnung).

Berufsbild

§ 3. (1) Zum Erwerb der im Berufsprofil angeführten beruflichen Kompetenzen wird das folgende Berufsbild in Form von Ausbildungszielen festgelegt.

(2) Das Berufsbild gliedert sich in fachübergreifende und fachliche Kompetenzbereiche.

(3) Die fachlichen Kompetenzbereiche sind nach Lehrjahren gegliedert. Um die in den fachlichen Kompetenzbereichen angeführten Ausbildungsziele zu erreichen, sind die dazu notwendigen Ausbildungsinhalte spätestens bis zum Ende des jeweilig angeführten Lehrjahres zu vermitteln.

(4) Die Ausbildungsinhalte der fachübergreifenden Kompetenzbereiche sind während der gesamten Lehrzeit zu berücksichtigen und zu vermitteln.

(5) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, in der jeweils geltenden Fassung, und der KJBG-VO, BGBl. II Nr. 436/1998, in der jeweils geltenden Fassung, zu entsprechen.

(6) Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld
1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation
Die auszubildende Person kann
1.1.1 sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.
1.1.2 die wesentlichen Aufgaben und die Zusammenhänge der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären sowie die Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche und der betrieblichen Prozesse darstellen.
1.1.3 die wichtigsten Verantwortlichen nennen (zB Geschäftsführerin/Geschäftsführer) und ihre Ansprechpartnerinnen/Ansprechpartner im Lehrbetrieb kontaktieren.
1.1.4 die Vorgaben der betrieblichen Ablauforganisation und des Prozessmanagements bei der Erfüllung ihrer Aufgaben berücksichtigen.
1.2 Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs
Die auszubildende Person kann
1.2.1 das betriebliche Leistungsangebot und das betriebliche Umfeld (zB Produkte, Branche) beschreiben.
1.2.2 das Leitbild oder/und die Ziele des Lehrbetriebes erklären.
1.2.3 die Struktur des Lehrbetriebs beschreiben (zB Größenordnung, Tätigkeitsfeld, Rechtsform).
1.2.4 Faktoren erklären, die die betriebliche Leistung und den betrieblichen Erfolg beeinflussen (zB Standort, Märkte, Rechtsvorschriften, Zielgruppen).
1.2.5 einen Überblick über wesentliche Merkmale der Branche (zB Branchentrends) sowie des Lehr-betriebs (zB Marktposition) geben.
1.2.6 die Bedeutung von Kennzahlen (zB Ausschussquote) für den Lehrbetrieb erklären.
1.3 Branche des Lehrbetriebs
Die auszubildende Person kann
1.3.1 einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben (zB Branchentrends).
1.3.2 die Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.
1.4 Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten
Die auszubildende Person kann
1.4.1 den Ablauf ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (zB Inhalte und Ausbildungsfortschritte).
1.4.2 Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären (zB Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule, Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung).
1.4.3 die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit berufsrelevanten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.
1.5 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten
Die auszubildende Person kann

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

1.5.1 auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling ihre Aufgaben erfüllen.
1.5.2 Arbeitsgrundsätze wie Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit einhalten und sich mit ihren Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.
1.5.3 sich gemäß den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten (zB hinsichtlich der Budgetvorgaben, Kostenbewusstsein).
1.5.4 Dienstpläne lesen.
1.5.5 die Abrechnung ihres Lehrlingseinkommens nachvollziehen (zB Bruttobezug, Nettobezug, Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge).
1.5.6 einen grundlegenden Überblick über die für sie relevanten Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG) (minderjährige Lehrlinge) bzw. des Arbeitszeitgesetzes (AZG) und Arbeitsruhegesetzes (ARG) (erwachsene Lehrlinge) und des Gleichbehandlungsgesetzes (GlBG) geben.
1.5.7 die Grundsätze unternehmerischen Denkens bei ihren Aufgaben berücksichtigen und kostenbewusst handeln.
1.5.8 die Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen erklären.
1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung
Die auszubildende Person kann
1.6.1 ihre Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen.
1.6.2 den Zeitaufwand für ihre Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.
1.6.3 für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.
1.6.4 sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der not- wendigen Flexibilität reagieren.
1.6.5 Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen.
1.6.6 in Konfliktsituationen konstruktiv handeln und entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird.
1.6.7 sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.
1.6.8 in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.
1.6.9 wesentliche Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.
1.6.10 Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.
1.6.11 die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für ihre Tätigkeit einbringen.
1.6.12 Arbeitsmittel und -methoden im Rahmen des betrieblichen Umfangs selbständig auswählen.
1.7 Zielgruppengerechte Kommunikation
Die auszubildende Person kann
1.7.1 mit verschiedenen Zielgruppen (zB Ausbilderinnen/Ausbildern, Führungskräften,

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

	Kolleginnen/Kollegen, Kundinnen/Kunden, Lieferantinnen/Lieferanten) unter besonderer Bedachtnahme auf Menschen mit Behinderungen, bedarfsgerecht und angemessen kommunizieren, sich dabei betriebsadäquat verhalten und kulturelle und branchenspezifische Geschäftsgepflogenheiten berücksichtigen.
1.7.2	ihre Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten (zB in Bezug auf Erscheinungsbild, Ausdrucksweise und Höflichkeit).
1.7.3	berufsadäquat und betriebsspezifisch in Englisch kommunizieren (insbesondere Fachausdrücke anwenden).
1.8 Kundenorientiertes Agieren	
Die auszubildende Person kann	
1.8.1	erklären, warum Kundinnen/Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.
1.8.2	die Kundenorientierung bei der Erfüllung all ihrer Aufgaben berücksichtigen.
1.8.3	mit unterschiedlichen Kundensituationen unter besonderer Bedachtnahme auf Menschen mit Behinderungen kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden.
1.8.4	mit Reklamationen adäquat umgehen (zB Reklamation entgegennehmen, Lösungsmöglichkeiten anbieten, Reklamation weiterleiten) und diese zur Qualitätsentwicklung nutzen.
1.9 Berufsethik	
Die auszubildende Person kann	
1.9.1	mit Diversitäten umgehen, Diskriminierung vermeiden, Gender-Equality und ethische Werthaltungen berücksichtigen.
1.9.2	rechtliche Vorgaben zu Korruption (zB Amtsdelikte) und Compliance-Regelungen des Lehr-betriebs berücksichtigen.
2. Kompetenzbereich: Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten	
2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement	
Die auszubildende Person kann	
2.1.1	betriebliche Qualitätsvorgaben im Aufgabenbereich umsetzen.
2.1.2	die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.
2.1.3	an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken.
2.1.4	die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen.
2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	
Die auszubildende Person kann	
2.2.1	Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.
2.2.2	Arbeitsmittel sorgsam und sachgerecht verwenden, handhaben und in Stand halten.
2.2.3	rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten, insbesondere in Bezug auf die persönliche Schutzausrüstung (PSA).

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

2.2.4 Tätigkeiten von mit Sicherheitsaufgaben beauftragten Personen im Überblick beschreiben.
2.2.5 berufsbezogene Gefahren, wie Schnitt-, Sturz- und Brandgefahr, in ihrem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den ArbeitnehmerInnenschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten.
2.2.6 für Ordnung und Sauberkeit in ihrem Arbeitsbereich sorgen.
2.2.7 sich im Notfall richtig verhalten und bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.
2.2.8 ihren Arbeitsplatz ergonomisch (zB passende Beleuchtung, richtige Arbeitshöhe) einrichten.
2.2.9 einfache Ausgleichsübungen durchführen.
2.3 Hygiene
Die auszubildende Person kann
2.3.1 die rechtlichen und betrieblichen Hygienevorgaben anwenden (Betriebshygiene, Produkthygiene, persönliche Hygiene).
2.3.2 persönliche Schutzmaßnahmen anwenden.
2.3.3 Reinigungspläne und etwaige Schädlingsbekämpfungspläne anwenden.
2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln
Die auszubildende Person kann
2.4.1 die Bedeutung des Umweltschutzes, des Recyclings und der Nachhaltigkeit für den Lehrbetrieb darstellen.
2.4.2 die relevanten gesetzlichen und betrieblichen Umweltschutzvorschriften einhalten.
2.4.3 die Umweltauswirkungen verschiedener Lebensmittel beschreiben.
2.4.4 Abfall vermeiden und die Wertstoff- und Mülltrennung, -verwertung und -entsorgung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen.
2.4.5 Restlebensmittel wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiterverarbeiten und Abfälle entsorgen.
2.4.6 energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam und nachhaltig einsetzen.
3. Kompetenzbereich: Digitales Arbeiten (Diese Berufsbildpositionen schließen analoge Anwendungen ein.)
3.1 Datensicherheit und Datenschutz
Die auszubildende Person kann
3.1.1 die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben einhalten (zB Betriebsgeheimnisse wahren, Re- gelungen der Datenschutz-Grundverordnung berücksichtigen).
3.1.2 Urheberrecht (zB Bildrechte, Software) und Datenschutzbestimmungen (zB Datenschutz-Grundverordnung) beachten.
3.1.3 Gefahren und Risiken erkennen (zB Phishing-E-Mails, Viren).
3.1.4 Maßnahmen (zB rasche Verständigung von Dritten, der bzw. des

	Datenschutzbeauftragten und der verantwortlichen IT-Administration) treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten auftreten.
3.1.5	Maßnahmen (zB sorgsamer Umgang mit Passwörtern und Hardware) unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen.
3.1.6	verantwortungsbewusst mit kundenbezogenen Daten im Sinne des Datenschutzes (Datenschutz-Grundverordnung) umgehen.
3.2 Software und weitere digitale Anwendungen	
Die auszubildende Person kann	
3.2.1	unterschiedliche betriebliche Software und Apps kompetent verwenden, zB zur Kunden-, Termin- und Lagerverwaltung oder beim Bestellwesen.
3.2.2	mit betrieblichen Datenbanken arbeiten (zB Daten filtern, auslesen).
3.2.3	sich in der betrieblichen Datei- und Ablagestruktur zurechtfinden (zB gespeicherte Dateien finden).
3.2.4	sich an die betrieblichen Vorgaben zur Datenanwendung und Datenspeicherung halten.
3.2.5	Probleme im Umgang mit einfachen digitalen Anwendungen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben lösen (zB Hilfefunktion nutzen, im Internet nach Problemlösungen recherchieren).
3.3 Digitale Kommunikation	
Die auszubildende Person kann	
3.3.1	ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden (zB E-Mail, Telefon, Videokonferenz, Social Media).
3.3.2	eine geeignete Kommunikationsform anforderungsbezogen auswählen.
3.3.3	verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.
3.4 Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen	
Die auszubildende Person kann	
3.4.1	Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.
3.4.2	die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.
3.4.3	in bestehenden Dateien relevante Informationen suchen.
3.4.4	Daten und Informationen erfassen (zB Cloud-Lösungen), interpretieren und nach betrieblichen Vorgaben entscheiden, welche Daten und Informationen herangezogen werden.

(7) Fachliche Kompetenzbereiche:

4. Kompetenzbereich: Vegetarische und vegane Küche sowie Grundlagen des Küchenbetriebes
4.1 Vegetarische und vegane Küche

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

Die auszubildende Person kann	Lehrjahr 1.	2.	3.
4.1.1 die wichtigsten ökologischen, ethischen und gesundheitsrelevanten Argumente für eine vegetarische und vegane Ernährung beschreiben.	x		
4.1.2 verschiedene Ernährungsweisen unterscheiden und deren spezifische Anforderungen erläutern.	x	x	
4.1.3 unterschiedliche Maßnahmen zum Schutz der Verbraucherin/des Verbrauchers wie Konsumentenschutz, diverse Gütesiegel beschreiben und etwaige Mängel (zB Kennzeichnungsmängel, verunreinigte Lebensmittel) aufzeigen.		x	x
4.1.4 die verschiedenen Küchen der Welt und deren vegetarische und vegane Gerichte sowie die verwendeten Zutaten und Zubereitungstechniken im Überblick beschreiben.	x	x	x
4.1.5 problematische, versteckte Zutaten und Inhaltsstoffe (für verschiedene Ernährungsweisen oder Intoleranzen) in Speisen identifizieren.		x	x
4.1.6 die traditionelle, österreichische Küche mit in Optik, Textur und Geschmack nachempfundenen Gerichten vegan zubereiten.			x
4.1.7 einen Überblick über die Vermarktung von vegetarischen und veganen Speisen (zB Zielgruppenansprache, Bewerbung und Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Speisen, Wecken des Interesses für vegetarische und vegane Speisen) geben.		x	
4.2 Arbeitsmittel und Hygiene			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr 1.	2.	3.
4.2.1 auf ihr sauberes Erscheinungsbild als Fachkraft für vegetarische Kulinarik achten.	x		
4.2.2 die betrieblichen Vorgaben und Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (zB Hygieneverordnung) sowie die vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln beachten und anwenden.	x		
4.2.3 sicherstellen, dass ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind.	x		
4.2.4 die Funktion, Handhabung, Instandhaltung und Einsatzgebiete der verwendeten Arbeitsmittel (zB Töpfe, Kessel, Pfannen, Behälter, Schalen, Formen und Bleche, Messer, Backpinsel, Gemüsebürste, Servierzange, Kochlöffel, Quirl, Schaumkelle oder Schaumlöffel, Siebe, Mischgeräte, Wärmegeräte, Kühlgeräte, Geschirrreinigungsgeräte, elektrische Küchenkleingeräte) beschreiben.	x	x	
4.2.5 die verwendeten Arbeitsmittel (zB Töpfe, Kessel, Pfannen, Behälter, Schalen, Formen und Bleche, Messer, Backpinsel, Gemüsebürste, Servierzange, Kochlöffel, Quirl, Schaumkelle oder Schaumlöffel, Siebe,	x	x	

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

	Mischgeräte, Wärmegeräte, Kühlgeräte, Geschirrreinigungsgeräte, elektrische Küchenkleingeräte) sowie ihren Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche unter Beachtung der Hygiene und Reinigungspläne reinigen, desinfizieren und in Stand halten.			
4.2.6	die HACCP-Richtlinien (Hazard Analysis Critical Control Points, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) und „Gute Hygiene Praxis“ (österreichisches Lebensmittelbuch) einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.	x	x	x
4.3 Warenwirtschaft				
Die auszubildende Person kann		Lehrjahr 1.	2.	3.
4.3.1	Bestandsaufnahmen (mit Listen oder einem elektronischen Warenwirtschaftssystem) durchführen, um festzustellen, ob die für die Küche benötigten Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ausreichend zur Verfügung stehen.		x	
4.3.2	bestellte Waren entgegennehmen und dabei Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und allfällige Abweichungen feststellen.		x	
4.3.3	feststellen, ob die Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren entsprechen, bei gekühlten oder gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen sowie dies mit Kontroll- oder Checklisten, gegebenenfalls in digitaler Form, dokumentieren.		x	
4.3.4	eingegangene Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken.		x	
4.3.5	Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen (Verfallsdaten beachten bzw. kontrollieren, verdorbene Waren aussortieren und entsorgen).		x	
4.3.6	Lagerprinzipien wie First in/First out anwenden.		x	
4.3.7	unter Beachtung von wirtschaftlichen Gesichtspunkten Bestellungen vorbereiten und dabei die mögliche Warenauswahl für Bestellungen auf das betriebliche Angebot und das Leistungsspektrum des Lieferanten abstimmen.			x
4.3.8	bei Bestellungen Angebote und Konditionen sowie rechtliche und betriebliche Regelungen für den Einkauf berücksichtigen.			x
4.3.9	den Warenverbrauch feststellen und daraus den Warenbedarf ermitteln.			x
4.3.10	bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten.			x
5. Kompetenzbereich: Vegetarische und vegane Speisenzubereitung				
5.1 Planung und Zusammenstellung von vegetarischen und veganen Speisen				
Die auszubildende Person kann		Lehrjahr 1.	2.	3.

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

5.1.1 vegetarisch und/oder vegane Speisen im Rahmen eines Menüs zusammenstellen.	x		
5.1.2 auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen Vorschläge für Empfehlungen des Hauses, Tages- und/oder Wochenkarten erstellen und dabei die gängigen Regeln der Speisefolgenzusammenstellung beachten.		x	
5.1.3 attraktive und zum Gericht passende Speisenbezeichnungen wählen.		x	
5.1.4 saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen sowie geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen.		x	
5.1.5 Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung nach Wunsch der Gäste vorbereiten.		x	
5.1.6 an Gesprächen mit Gästen teilnehmen und dabei Gesprächsnotizen verfassen (zB um Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben, die die Kundin/der Kunde äußert, festzuhalten).		x	
5.1.7 Speisenkalkulationen (benötigte Mengen kalkulieren, Koch-, Schneid- und Garverluste berechnen, Kalkulationsschemen anwenden) unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für das à la carte Geschäft und/oder gebuchte Veranstaltungen durchführen.			x
5.1.8 die Speisenkalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgabenrechtlicher Vorschriften (zB betreffend Umsatzsteuer) durchführen.			x
5.1.9 Gäste über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisen-angebot im Betrieb beraten sowie betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Angebote (Bedarf an Waren, Personaleinsatz) für gastronomische Veranstaltungen erstellen.			x
5.1.10 Gäste auf Basis des Speisenangebots beraten.		x	
5.1.11 auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse der Gäste eingehen und Rezepte entsprechend der individuellen Ernährungsbedürfnisse abwandeln.			x
5.1.12 Vitaminverluste berücksichtigen.			x
5.1.13 Trends im Bereich der vegetarischen und veganen Kulinarik (zB veganer Fisch, pflanzliche Fleischalternativen, pflanzliche Eiscreme-Spezialitäten, Veganized Recipes) auf Basis von einschlägiger Literatur oder Online-Recherchen erkennen.		x	x
5.1.14 Trends aufgreifen und neue Speisen (zB Produkte und Lebensmittel auf neue Art und Weise kombinieren) kreieren.			x
5.1.15 gesundheitsfördernde und nachhaltige vegetarische und vegane Speisen gestalten.	x	x	x
5.2 vegetarische und/oder vegane Lebensmittelverarbeitung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

		1.	2.	3.
5.2.1	Rezepte lesen und darin enthaltene Maß- und Masseangaben entnehmen und benötigte Zutaten abmessen und auswiegen.	x		
5.2.2	Arbeitsmittel und Zutaten für die Zubereitung von Speisen rezeptbezogen vor- bereiten.	x		
5.2.3	Rezepte erstellen und abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen, insbesondere Maß- und Massenangaben um- bzw. hochrechnen und bei Änderungen der Zutaten die Mengen entsprechend anpassen.		x	
5.2.4	erklären, welche Lebensmittel im Betrieb verwendet werden, woher diese stammen und welche Produkte ganzjährig und welche saisonal eingesetzt werden.	x		
5.2.5	die Arbeitsschritte und die dazu notwendigen Arbeitsmittel für Arbeitstechniken wie Schneiden, Reiben, Pürieren, Mixen und Zubereitungsarten wie Kochen/Sieden, Blanchieren, Pochieren, Dämpfen, Schmoren, Dünsten, Braten, Sautieren, Grillen, Rösten, Backen, Frittieren, Säuern, Räuchern, Vakuumgaren, Garen in Salzkruste und Trocknen samt deren Anwendung beschreiben und gerichtsbezogen anwenden.	x	x	x
5.2.6	Salat, Obst und Gemüse auf Frische und Küchentauglichkeit prüfen, küchenfertig vorbereiten und produktgerecht rüsten.	x		
5.2.7	Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen.	x		
5.2.8	klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.	x		
5.2.9	klassische österreichische sowie internationale Suppeneinlagen sowohl vegetarisch als auch vegan herstellen.	x		
5.2.10	nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen sowohl vegetarisch als auch vegan herstellen sowie internationale Suppen wie Minestrone, Zwiebel- suppe, Gurkenkaltschale und Gazpacho zubereiten.			x
5.2.11	Fonds zubereiten.	x		
5.2.12	pflanzliche Milchalternativen inklusive Joghurt und Käse herstellen.	x		
5.2.13	unterschiedliche pikante Brotaufstriche und Dips sowohl vegetarisch als auch vegan zubereiten.	x		
5.2.14	Säfte und Smoothies herstellen.	x		
5.2.15	der Wiener, österreichischen und internationalen Küche nachempfundene Gerichte, sowohl vegetarisch als auch vegan (inklusive Hülsenfrüchte), zubereiten.		x	
5.2.16	Terrinen, Sulze sowie Mousse Farce herstellen und Alternativen zu klassischen Geliermitteln (zB Agar Agar) anwenden.		x	
5.2.17	verschiedene Fleisch- und Fischalternativen herstellen und zubereiten.		x	

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

5.2.18	Grundsaucen wie Mayonnaise, Hollandaise und Einmachsauce sowie deren Ableitungen nachempfundene Saucen sowohl vegetarisch als auch vegan zubereiten.			x
5.2.19	der Schnittlauchsauce und Apfelkren nachempfundene Saucen sowohl vegetarisch als auch vegan zubereiten.			x
5.2.20	Massen, Teige und Cremen für süße und pikante Speisen (Nudel-, Nockerl-, Strudel-, Germ-, Blätter- und Mürbteig, süßes Mousse, Speiseeis, klassische österreichische Mehlspeisen und Desserts) herstellen.		x	
5.2.21	Charakteristika, Benutzung, Struktur und Mundgefühl von verschiedenen Bin- dern erklären und Eialternativen einsetzen.		x	
5.2.22	vegetarische und vegane Alternativprodukte für tierische Zutaten in Backwaren und Desserts abhängig von der Funktion, der Art der Ernährung und dem Geschmack auswählen und einsetzen.		x	
5.2.23	Knödel für süße und pikante oder eigenständige Speisen sowohl vegetarisch als auch vegan herstellen (Knödelmassen erzeugen und entsprechende pikante und süße Füllungen zu den unterschiedlichen Knödelmassen ableiten und herstellen).		x	
5.2.24	Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren (zB Einkochen, Marinieren, Einlegen, Fermentieren, Räuchern) veredeln und/oder haltbar machen.			x
5.2.25	die gängigsten Verfahren zur Haltbarmachung von Speisen anwenden.			x
5.2.26	Fleischalternativen (Seitan und Tofu, Sojaprodukte wie Sojagranulat, Sojamedaillons und Sojaschnitzel, Hülsenfrüchte) für verschiedene Gerichte beschreiben, auswählen und zubereiten.			x
5.2.27	die Geschmacksrichtung Umami in vegetarischen und veganen Speisen umsetzen.			x
5.2.28	einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen.			x
5.2.29	Speisen verkosten, verfeinern, nach betrieblichen Vorgaben vollenden und ansprechend auf Tellern, Platten oder Buffetformen anrichten und/oder garnieren.			x
5.2.30	Gästen bei Bedarf Auskunft über die von ihr zubereiteten Speisen geben.			x
6. Kompetenzbereich: Mise en Place sowie Speisenausgabe und Speisenbereitstellung				
6.1 Mise en Place				
Die auszubildende Person kann		Lehrjahr 1.	2.	3.
6.1.1	Lebensmittel aus verschiedenen Lagerorten fassen und auf die entsprechenden Küchenposten aufteilen.	x		
6.1.2	täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment im Bereich Mise en Place vorbereiten.	x		

Berufsbild für den Lehrberuf
Vegetarische Kulinarik

Lehrzeit 3 Jahre; BGBl. II Nr. 377/2024; 18. Dezember 2024

6.1.3 Buffets je nach Anforderung befüllen.	x		
6.1.4 sensorische und küchentechnische Abläufe hinsichtlich Fassungslisten berück-sichtigen und nach den betrieblichen Tagesanforderungen (zB Reservierungen, Forecasts, Speisekarten, Veranstaltungen) erstellen.			x
6.1.5 feststellen, welcher Bedarf an Lebensmitteln an den einzelnen Küchenposten, basierend auf den betrieblichen Tagesanforderungen (zB Reservierungen, Forecasts, Speisekarten, Veranstaltungen), gegeben ist und dementsprechend Fassungslisten erstellen.			x
6.2 Speisenausgabe und Speisenbereitstellung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr 1.	2.	3.
6.2.1 Suppen, Salate und Beilagen nach betrieblichen Vorgaben anrichten und in der richtigen Reihenfolge an das Servicepersonal ausgeben.	x		
6.2.2 Speisen in entsprechende Behältnisse füllen, die benötigten Arbeitsmaterialien bereitstellen und Buffets nach Anforderung gästegerecht aufbauen	x		
6.2.3 die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.		x	
6.2.4 Buffets abbauen und Buffetreste unter Beachtung der HACCP-Bestimmungen und betrieblicher Vorgaben entsorgen.	x		
6.2.5 Speisen auf Tellern und Platten für Buffets, Veranstaltungen und la carte an- richten.		x	
6.2.6 die Vollständigkeit der Speisen und die Übereinstimmung mit der Bestellung überprüfen.		x	