Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w./d.) (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Hinweis: Die Ausbildung im Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik ist ein Ausbildungsversuch und kann **seit 1. Juli 2025** begonnen werden.

Fachkräfte für vegetarische Kulinarik sind vor allem in Restaurants tätig, die auf vegetarische Küche und vegane Küche spezialisiert sind. Sie arbeiten z. B. aber auch in allen anderen Küchen von Hotel- und Gastgewerbebetrieben, in Wellnessbetrieben und Kuranstalten, Krankenhäusern, Pflegeheimen oder in Betriebskantinen größerer Unternehmen und Organisationen sowie Mensen von Bildungseinrichtungen. Fachkräfte für vegetarische Kulinarik bereiten vegetarische und vegane Speisen aller Art zu, von Vorspeisen und Suppen, über Hauptgerichte und Beilagen bis hin zu Nachspeisen und kleinen Snacks. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, erstellen Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel und die Einhaltung der Hygienebestimmungen.

Fachkräfte für vegetarische Kulinarik arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen, mit Köchinnen und Köchen, Küchenhelfer*innen sowie mit Restaurantfachleuten und anderen Servicemitarbeiter*innen. Außerdem haben sie Kontakt zu Lieferant*innen und zu ihren Gästen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Speisepläne und Menüfolgen erstellen
- Mengen und Kosten für die benötigten Lebensmittel berechnen
- den Einkauf bzw. die Bestellung von Lebensmitteln planen und organisieren oder Lebensmittel selbst einkaufen
- Einkaufs- und Lagerlisten erstellen, Lebensmittel fachgerecht lagern
- Qualität, Frische und Menge der gelieferten Waren kontrollieren
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen etc.
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken zubereiten, z. B. Kochen, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Schmoren, Dünsten, Braten, Grillen, Rösten, Backen, Frittieren
- die Speisen würzen und abschmecken
- die Speisen auf Tellern anrichten
- den Arbeitsablauf in der Küche organisieren, Küchenpersonal einteilen
- Servicepersonal und Gäste über die Speisenzusammensetzung und Inhaltsstoffe informieren
- neue Rezepte bzw. Rezeptvariationen entwickeln
- Buffets betreuen und Catering durchführen
- für hygienisch saubere Arbeitsplätze sorgen

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Ernährungskompetenz
- gute Beobachtungsgabe
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- Kochen können
- Zahlenverständnis und Rechnen

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstorganisation

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft