

Karriere mit Lehre

Fachkraft für vegetarische Kulinarik

Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung sind dir wichtig? Du hantierst aus persönlichen oder ökologischen Gründen nicht gerne mit Fleisch? Dann ist der neue Lehrberuf für vegetarische und vegane Küche genau das Richtige für dich. Diese spezialisierten Fachkräfte können nicht nur die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Gerichten bedienen, sondern auch wertvolle Kenntnisse über gesunde Ernährung und umweltfreundliche Kochpraktiken vermitteln. Als Fachkraft für vegetarische Kulinarik trägst du nicht nur maßgeblich zur Innovation in der Gastronomie bei, sondern förderst auch die Gesundheit der Bevölkerung und hilfst den ökologischen Fußabdruck aktiv zu reduzieren. Zudem bietet dir der Lehrberuf eine attraktive und zukunftsorientierte Berufsperspektive.

Hinweis: Der Lehrberuf „Fachkraft für vegetarische Kulinarik“ kann ab 1.7.2025 erlernt werden. Eine Doppellehre mit dem verwandten Lehrberuf „Koch/Köchin“ ist nicht möglich.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Fachkraft für vegetarische Kulinarik?

Der Begriff „vegetarische Kulinarik“ bedeutet Kochen mit Nahrungsmitteln, die nicht von getöteten Tieren stammen, also vor allem mit Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Obst usw., aber auch mit tierischen Produkten (Milch, Käse, Eier usw.). Eine Sonderform ist das vegane Kochen, bei dem auch keine tierischen Produkte verwendet werden.

Fachkräfte für vegetarische Kulinarik sind vor allem in Restaurants tätig, die auf vegetarische und/oder 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.

Welche Eigenschaften sind für Fachkräfte für vegetarische Kulinarik besonders günstig?

- Fingergeschicklichkeit
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (jobs.ams.at), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Ist noch nicht festgelegt. Voraussichtlich Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Ist noch nicht festgelegt, voraussichtlich: Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95353 | W www.bsgg.at

Welche Aufstiegschancen haben Fachkräfte für vegetarische Kulinarik nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Jungkoch/Jungköchin
- Demichef (Koch/Köchin mit beschränkter Weisungsbefugnis)
- Chef de partie (Koch/Köchin verantwortlich für einen bestimmten Küchenposten)
- Chef de cuisine (Küchenchef:in)
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungen gibt es nach der Lehre zur Fachkraft für vegetarische Kulinarik?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI)

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Werkstatt
**Tourismus
& Freizeit**