

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾
Lehrabschlussprüfungszeugnis Fachkraft für vegetarische Kulinarik
⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽²⁾
⁽²⁾ Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN
<p>Fachliche Kompetenzbereiche:</p> <p>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 z. B. 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 (z. B. Mayonnaise, Hollandaise, 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 (z. B. Regionalität), die saisonalen Angebote und ob die Lebensmittel und Zutaten biologisch erzeugt wurden.</p> <p>Fachübergreifende Kompetenzbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld • Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten • Digitales Arbeiten

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND ⁽³⁾
<p>Tätigkeitsfelder:</p> <p>Einsatz u. a. in Restaurants und anderen Gastronomiebetrieben mit Spezialisierung auf vegetarische und/oder vegane Küche, Klein-, Mittel- und Großbetrieben des Hotel- und Gastgewerbes, Wellnessbetrieben und Kuranstalten, Großküchen/Kantinen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen, öffentlichen Einrichtungen und Mensen</p>
⁽³⁾ Falls gegeben
<p>(*) Erläuterung</p> <p>Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Mai 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass).</p> <p>Weitere Informationen zu Europass finden Sie unter: http://europass.cedefop.europa.eu und www.europass.at</p>

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES	
Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses NQR/EQR 4 ISCED 35	Bewertungsskala/Bestehensregeln Gesamtkalkül: Mit Auszeichnung bestanden Mit gutem Erfolg bestanden Bestanden Nicht bestanden
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Zugang zur Berufsreifeprüfung oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum fachbezogenen Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.	Internationale Abkommen Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige automatische Anerkennung von Lehrabschlussprüfungen und anderen berufsbezogenen Abschlüssen. Auskünfte zu den gleichgestellten Lehrberufen erteilt das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft.
Rechtsgrundlage 1. Vegetarische Kulinarik-Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 377/2024 (Ausbildung im Betrieb) 2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule)	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES
<p>1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Vegetarische Kulinarik-Ausbildungsordnung sowie des Berufsschullehrplans. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung nach Zurücklegung der für den Lehrerber festgesetzten Lehrzeit. Zweck der Lehrabschlussprüfung ist es festzustellen, ob sich der Lehrling die im betreffenden Lehrberuf erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hat und in der Lage ist, die dem erlernten Lehrberuf eigentümlichen Tätigkeiten selbst fachgerecht auszuführen.</p> <p>2. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung gem. § 23 Abs. 5 Berufsausbildungsgesetz i.d.g.F. Ein/e Prüfungswerber/in kann ohne Absolvierung einer formellen Lehrlingsausbildung zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn er/sie das 18. Lebensjahr vollendet hat und glaubhaft macht, dass die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch eine entsprechend lange, einschlägige praktische Tätigkeit, Anlerntätigkeit oder durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.</p>
<p>Zusätzliche Informationen</p> <p>Zugang: Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht</p> <p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre</p> <p>Ausbildung im Betrieb: Die Ausbildung im Betrieb umfasst $\frac{4}{5}$ der Gesamtausbildungszeit. Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung qualifizierter berufsspezifischer Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß § 3 der Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 377/2024 (vgl. Berufsbild).</p> <p>Ausbildung in der Berufsschule: $\frac{1}{5}$ der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.</p> <p>Weitere Informationen: (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.zeugnisinfo.at und http://www.bildungssystem.at</p> <p>Nationales Europasszentrum: europass@oead.at Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien</p>