



AUSBILDUNG
ZUR
VEGAN-
VEGETARISCHEN
FACHKRAFT





Zusatzqualifikation: Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft

Geführt wird diese „Unverbindliche Übung“ als Blockveranstaltung (gesamt 30 Stunden, geblockt zu 8 Einheiten á 3 - 5 Stunden), der Schwerpunkt liegt in der Küche beim Zubereiten pflanzenbasierter Speisen.

Auszug der Inhalte:

- Theoretischer Hintergrund und Fachkunde
- Basisprodukte und grundlegende Zubereitung (Fleischalternativen, Milch und Käsealternativen, Eialternativen)
- Praktische Anwendung und Spezialisierung
 - Geschmacksträger, Aromastoffe, Bindemittel, Saucen, Suppen
 - Backen und Desserts
 - Menüerstellung und –adaptierung
 - Traditionelle Küche versus Weltküchen
 - Trend- und Zielgruppenanalyse

Eine Zertifikatsprüfung, bestehend aus einem schriftlichen, praktischen und mündlichen Teil, schließt die Ausbildung ab.

Die fundierte Ausbildung dieser Zusatzqualifikation übernimmt Dipl.-Päd.ⁱⁿ Sibylle Rudolf, BEd. (ausgebildete vegan/vegetarische Köchin).