

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
in der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

| Lfd. Nr. | Zusatzqualifikation | Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen |
|----------|--|--|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Vertiefung für vegetarische und vegane Küche | <ul style="list-style-type: none"> a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen e) vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen | 8 |