

Kurztitel

Vegetarische Kulinarik-Ausbildungsordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. II Nr. 377/2024

Typ

V

§/Artikel/Anlage

§ 6

Inkrafttretensdatum

01.01.2026

Index

50/04 Berufsausbildung

Text**Gegenstand „Fachkunde“**

§ 6. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Gefahren im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln nach den HACCP-Grundsätzen sowie dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBI. I Nr. 13/2006, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBI. I Nr. 186/2023,
2. Lebensmittelkennzeichnungen und Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche Veränderungen von Lebensmitteln und Getränken,
3. Maßnahmen zum Schutz der persönlichen Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zur Vermeidung von berufsspezifischen Erkrankungen,
4. Kochverfahren anhand von Speisen sowie deren Anwendung und Auswirkungen auf Lebensmittel,
5. Eckpunkte einer vegetarischen und veganen Ernährung, Konsumverhalten im Alltag in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Gesundheit,
6. Nahrungsmittelunverträglichkeiten durch in Speisen enthaltenen Allergene,
7. kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Sorbets, Hauptgerichte, Käse und Alternativprodukte sowie warme und kalte Süßspeisen mit passenden Saucen, Garnituren und Beilagen und deren Zubereitung,
8. Anrichtearten von Speisen für unterschiedliche Anlässe und Veranstaltungen,
9. Konservierungsmethoden sowie deren Umsetzung,
10. zu Speisen und Speisenfolgen korrespondierende Getränke,
11. Buffetplanung, Materialbedarf und Präsentationsabläufe.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 105 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 130 Minuten zu beenden.

Schlagworte

Herstellungsprozess

Zuletzt aktualisiert am

19.12.2024

Gesetzesnummer

20012786

Dokumentnummer

NOR40267308