

Vegan-vegetarische Fachkraft

Das Ziel dieses zusätzlichen Angebotes aus dem Bereich der unverbindlichen Übungen ist es, die im Bereich „Küche“ erlernten Techniken zu vertiefen und den Schülerinnen und Schülern das nötige Wissen in den folgenden Bereichen zu vermitteln:

- Entwicklung von Einsicht, Offenheit und Verständnis für die Ideen und Trends der pflanzlichen Küche
- Zubereitung von kreativen, geschmackvollen, ausgewogenen, pflanzlichen Gerichten mit dem Fokus auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ethik
- Weiterentwicklung von Kenntnissen und Fähigkeiten zur Integration dieses Wissens in verschiedene Arbeitsumgebungen

Abschluss:

Teilnahmebestätigung (bei mind. 75% Anwesenheit)

Es besteht die Möglichkeit eine Zertifikatsprüfung zu absolvieren, die aus einer praktischen und einer mündlichen Prüfung besteht.