

**Anlage 2**

(zu § 18 Absatz 2)

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"> <li>a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel</li> <li>b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse</li> <li>c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten</li> <li>d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen</li> <li>e) vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen</li> <li>f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen</li> <li>g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen</li> </ul>	8