

PFLANZLICH IN DIE ZUKUNFT!

Während der Fleischkonsum in Österreich stetig sinkt, ist das Interesse an pflanzlicher Küche ungebrochen. Insbesondere in **Österreich, dem Land mit der höchsten Anzahl an Veganer:innen** in der EU, sind solide Kenntnisse in Theorie und Praxis der pflanzlichen Küche notwendig, um am Zahn der Zeit zu bleiben.

Im vorrangig praktischen Unterricht des Zertifikates „Vegan-vegetarische Fachkraft“ tauchen die Schüler:innen in die vegane Küche ein und erhalten eine **zukunftstaugliche Zusatzqualifikation mit Mehrwert für Gesellschaft und Umwelt**.

Die Ausbildung umfasst mindestens 30 Lehreinheiten und schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung (schriftlich, mündlich, praktisch) ab.

Nähere Informationen unter vegucation.at.



KONTAKT

Vegucation, Lisa Klein, BA MSc

+43 1 909 2 101-04

austria@vegucation.eu

vegucation.at

 Bundesministerium
Bildung, Wissenschaft
und Forschung



Impressum

Vegane Gesellschaft Österreich
Wurmibstr. 42/4. OG • 1120 Wien
info@vegan.at • vegan.at
ZVR-Zahl: 208143224



Vegan- vegetarische Fachkraft

Fachpraktische Vegucation-
Zusatzqualifikation
für Schüler:innen



Fotos: vegan.at



Know-how
zu deftigen und
süßen Klassikern –
rein pflanzlich



Foto: FS St. Martin Neudorf

VEGAN- VEGETARISCHE FACHKRAFT

Fachpraktische Vegucation-
Zusatzqualifikation für
Schüler:innen

Du erfährst, ...

- 🌱 warum Menschen zu pflanzlichen Speisen greifen.
- 🌱 woraus Tofu, Seitan, Tempeh, TVP und Co. bestehen und wie sie hergestellt werden.
- 🌱 wie vielfältig pflanzliche Küche ist: gesund und nährstoffdeckend, schnelle Küche und Fine Dining, süß und herzhaft!
- 🌱 wie du Klassiker der österreichischen und internationalen Küche pflanzlich interpretierst.
- 🌱 wie du rein pflanzliche Gerichte so zubereitest, dass sie jede:r probieren möchte!

