

Zertifikat „Vegan-vegetarische Fachkraft“

Handreichung zur Umsetzung der Zusatzqualifikation

	Thema	Details	Anmerkungen
1.	Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Schüler:innen an einschlägigen Fachschulen bzw. Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe sowie Hotelfach- und Tourismusschulen (frühestens ab der 2. Klasse bzw. dem 2. Jahrgang) • Schüler:innen an einschlägigen Berufsschulen (frühestens ab dem 2. Lehrjahr) • Schüler:innen an einschlägigen Kollegs und Aufbaulehrgängen 	Die Erlangung des Zertifikats empfiehlt sich für Schüler:innen ab dem 2. Lehrjahr bzw. Jahrgang, da grundlegende Kenntnisse der Küchenpraxis vor dem Beginn der Zusatzausbildung vorteilhaft sind.
2.	Anmeldung der Schule	<ul style="list-style-type: none"> • Bevor einzelne Schüler:innen für die Zusatzqualifikation bei Vegucation angemeldet werden können, muss die Anmeldung der Schule als Vegucation-Standort mit Formular 01 erfolgen. • Mindestens eine Lehrkraft muss über eine Teilnahmebestätigung über die Absolvierung des Weiterbildungslehrgangs „<i>Vegan-vegetarisch geschulte:r Koch:Köchin an Schulen</i>“ als Berechtigungsnachweis verfügen, damit die Anmeldung der Schule erfolgen und die Zusatzqualifikation angeboten werden kann (siehe Punkt 3). 	Formular 01 (siehe vegucation.at/schulen/) ausgefüllt und mit Stempel und Unterschrift der Schulleitung versehen per E-Mail an austria@vegucation.eu senden.
3.	Ausbildner:innen	<ul style="list-style-type: none"> • Nur Lehrkräfte mit dem absolvierten Weiterbildungslehrgang „<i>Vegan-vegetarisch geschulte:r Koch:Köchin</i>“ sind berechtigt, die Schüler:innen für die Erlangung der Zusatzqualifikation an bei Vegucation angemeldeten Schulstandorten zu unterrichten. • Die unterrichtende Lehrkraft ist bei der Anmeldung der Schule in Formular 01 anzugeben. 	Berechtigungsnachweis = Teilnahmebestätigung über die Absolvierung des Weiterbildungslehrgangs „ <i>Vegan-vegetarisch geschulte:r Koch:Köchin an Schulen</i> “. Die Ausbildung der Lehrkraft muss vor dem Unterrichtsstart abgeschlossen sein.

4.	Organisation der Zusatzqualifikation	<ul style="list-style-type: none"> Die Organisation des Unterrichts zur Erlangung des Zertifikats obliegt den Schulen und ist in drei verschiedenen Formen möglich: <ol style="list-style-type: none"> Inklusion in die regulären küchenpraktischen Unterrichtseinheiten Freigegegenstand oder Unverbindliche Übung 	Schulen können selbständig entscheiden, in welcher dieser drei Formen die Zusatzqualifikation an ihrem Standort angeboten wird.
5.	Anmeldung der Anzahl an Schüler:innen	<ul style="list-style-type: none"> Vor dem Start des Unterrichts zur Erlangung des Zertifikats bzw. nach der erfolgten Anmeldung der Schule als Vegucation-Ausbildungsstandort muss eine Anmeldung der Schüler:innenanzahl über das Formular 02 erfolgen. Frist: Bitte beachten Sie, dass Ihre Schule (Formular 01) sowie die Schüler:innenanzahl für einen organisatorisch reibungslosen Start rechtzeitig (2–4 Wochen) vor dem von Ihnen gewünschten Termin angemeldet werden müssen! 	<p>Formular 02 (siehe vegucation.at/schulen/) ausgefüllt und mit Stempel und Unterschrift der Schulleitung versehen per E-Mail an austria@vegucation.eu senden.</p> <p>Bei der Anmeldung der Schüler:innenanzahl können auch mehrere unterschiedliche Gruppen an einem Schulstandort eingereicht werden.</p>
6.	Gruppengröße	<ul style="list-style-type: none"> Die Gruppengröße ist gemäß Eröffnungs- und Teilungsziffernverordnung bezüglich fachpraktischer Gegenstände einzuteilen. 	Teilungsziffern beachten!
7.	Lehrinhalte und Ausmaß	<ul style="list-style-type: none"> siehe Lehrplan Die Lehrstoffverteilung ist von den Ausbildenden zu erstellen und der Direktion und der Fachvorständin bzw. dem Fachvorstand vor dem Ausbildungsbeginn vorzulegen. 	Der Lehrplan „ Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft “ ist als Download unter vegucation.at/schulen/ frei verfügbar.
8.	Fehlstunden	<ul style="list-style-type: none"> Das Ausmaß der tolerierten Fehlstunden darf 25 % nicht übersteigen, ansonsten wird keine Teilnahmebestätigung ausgestellt. 	Die Teilnahmebestätigung ist die Voraussetzung für den Antritt zur Zertifikatsprüfung!
9.	Abschluss	<ul style="list-style-type: none"> Bei erfolgreicher Teilnahme erhalten die Schüler:innen eine Teilnahmebestätigung. Die Teilnahmebestätigung ist von den Schulen 	Formular 03 muss verbindlich als Vordruck verwendet werden.

10.	Schulaufsicht	<p>unter Verwendung des Vordrucks (Formular 03) selbständig auszuhändigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beratungsfunktion hinsichtlich organisatorischer Maßnahmen • Qualitätssicherung 	
11.	Zertifikatsprüfung	<ul style="list-style-type: none"> • Detaillierte Infos zur Anmeldung, Organisation und Umsetzung der Zertifikatsprüfung finden sie in der Handreichung zur Zertifikatsprüfung. 	<p>Die Handreichung zur Zertifikatsprüfung finden Sie unter vegucation.at/schulen/.</p>
12.	Organisation der Prüfung zum Erhalt des Zertifikats	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zertifikatsprüfung darf <u>nicht</u> im Rahmen der abschließenden Prüfungen der hauswirtschaftlich-ökonomisch-gastronomischen Fächer durchgeführt werden. • Es wird empfohlen, zur Prüfung Fachkräfte aus der Wirtschaft einzuladen. • Für detaillierte Infos zur Prüfungsorganisation siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung. 	<p><i>Gerne besucht unser Vegucation-Team Sie und Ihre Schüler:innen am Prüfungstag!</i></p> <p>Senden Sie dafür eine Anfrage an austria@vegucation.eu.</p>
13.	Empfohlene Literatur	<ul style="list-style-type: none"> • Lehrbuch „Die Veggie-Profis“, Trauner-Verlag • Unterrichtsmaterial und Handreichungen auf unserer Vegucation-Lernplattform • Online-Talks auf vegan.at 	<p>Die Vegucation-Lernplattform ist über vegucation.at/lernplattform aufrufbar!</p>