

NEWS

Vegane Kochausbildung Reloaded

AUSBILDUNG

VEGAN

VEGETARISCH

Die Deutsche Hotelakademie hat 2022 einige Neuerungen für die vegane Kochausbildung im Programm. Warum sie damit auf Zukunftstrends reagiert, und was digital mit fleischlos zu tun hat.

Feber 23, 2022 | Fotos: Shutterstock/InnerVisionPRO



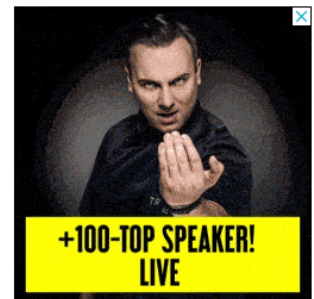
Ein Nischentrend ist vegane Küche schon lange nicht mehr. Sie ist heute fest etabliert und vegane Foodkonzepte sind erfolgreicher denn je. Das zeige sich auch in der beruflichen Weiterbildung, meint Bettina Heider, Akademieleiterin der Deutschen Hotelakademie (DHA). Die Nachfrage und das Interesse nach fachlichen Zusatzqualifikationen für die professionelle vegane Küche sind groß.

„Die vegane Kulinarik entwickelt sich permanent weiter. Darauf reagieren wir jetzt mit einem Relaunch dieses beliebten DHA-Lehrgangs“, berichtet Heider. Konkret geht es um die berufsbegleitende und staatlich zugelassene Aufbauqualifikation zum veganen Koch.



Die DHA richtet sich mit dem Angebot einer veganen Kochausbildung nach der steigenden Nachfrage in Deutschland

Seit vielen Jahren hat die DHA das Angebot im Programm, damit gehört sie nach eigenen Angaben zu den Pionieren der veganen Kochausbildung in Deutschland. Vergleichbare Zusatzausbildungen gibt es beispielsweise bei der IHK Erfurt in Form eines 80-stündigen Seminars. Was beide gemeinsam haben:



Zielgruppe sind Köche und Köchinnen, die schon im Berufsleben stehen.

Ausbildung neben Fulltime-Job möglich

Neu auf dem Lehrplan der DHA sind Lernformate wie digitale Trendtalks mit Experten, Gastrounternehmern und veganen Köchen, interaktive Webbased Trainings und neue Studienbriefe: „Unsere Ausbildung lässt sich so perfekt mit einem Fulltime-Job in der Küche verbinden und vermittelt Köchinnen und Köchen topaktuelles Know-how rund um die vegane Kulinarik und das Konzept der Plant Based Kitchen: ‚Von Profis für Profis‘“. so Heider. Der Lehrplan deckt alle relevanten Themen ab: Von der Warenkunde bis hin zur erfolgreichen gastronomischen Vermarktung.

Die Neuerungen im Überblick:

- Trendtalks und Best-Cases mit Gastronomen und veganen Köchen
- Praxis-Workshops zu aktuellen Trends wie Fermentation und Haltbarmachung
- DIY-Herstellung veganer Grundprodukte wie Tempeh und Seitan
- Vegane Menüplanung, Kreation und Produktion von Menüs
- Vegane Patisserie
- Marketing und Präsentation pflanzlicher Gerichte und Menülinien

Neu im Dozententeam der DHA ist die bekannte Foodexpertin Antje de Vries, aus dem Kreis der F&B Heroes, selbst Köchin, Ernährungsökonomin, Beraterin und Autorin.

Die Weiterbildung „Vegan geschulter Koch (DHA)“ startet im April 2022 und hat eine Dauer von acht Monaten. Die Studiengebühr beträgt 189 Euro pro Monat zuzüglich einer einmaligen Prüfungsgebühr in Höhe von 150 Euro.

dha-akademie.de

AUSBILDUNG

VEGAN

VEGETARISCH

< VORHERIGER ARTIKEL

NÄCHSTER ARTIKEL >

Das könnte dich auch interessieren



NEWS

METRO zeichnet erneut nachhaltige Gastronomiekonzepte aus

METRO Deutschland schreibt 2022 zum vierten Mal den METRO Preis für nachhaltige Gastronomie aus. Bewerbungszeitraum ist vom 1. März bis 18. Juni 2022.

NEWS

Zwei-Sterne-Koch Christoph Kunz verlässt Dallmayr

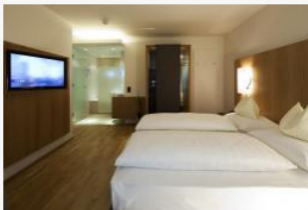
Warum Christoph Kunz sich vom Restaurant Alois - Dallmayr Fine Dining trennt.

NEWS

ROLLING PIN AWARDS Austria 2022 – Vote jetzt für deine Favoriten

Nominiere deine Favoriten für die 100 BEST CHEFS, 50 BEST SOMMELIERS und 50 BEST BARS Austria! Außerdem: Wer gewinnt die ROLLING PIN Awards?

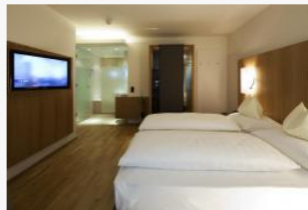
Top Jobs



Rezeptionsleitung

Hotel Maximilian Stadthaus
Penz

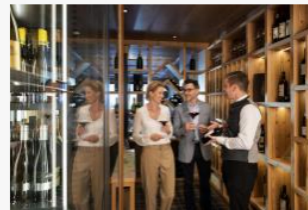
It. Kollektivvertrag
6020 Innsbruck, Österreich



Housekeeping

Hotel Maximilian Stadthaus
Penz

It. Kollektivvertrag
6020 Innsbruck, Österreich



Chef de Rang

Hotel Alpenhof Dengg KG

8 Benefits

It. Kollektivvertrag
6293 Hintertux, Österreich



Koch/Köchin

Villa Aichele

2 Benefits

45.000,00 brutto p.a. €
79540 Lörrach, Deutschland



KOSTENLOS MEMBER WERDEN UND UNZÄHLIGE VORTEILE GENIESSEN

- ✓ Insights aus der Gastro-Szene, ganz ohne Bullshit.
- ✓ Personalisierte Jobvorschläge & die besten Jobs aus der ganzen Welt
- ✓ Alle Online-Artikel lesen & Zugriff auf das Rolling Pin-Archiv
- ✓ VIP-Einladungen zu ROLLING PIN-Events und vieles mehr...

Anmelden

BELIEBT

International
Kreuzfahrtjobs
Rezeptionist/in Jobs

KÜCHEN JOBS

Koch Jobs
Chef de Cuisine
Chef de Partie
Sous Chef
Jungkoch

SERVICE JOBS

Kellner Jobs
Restaurantfachfrau
Commis de Rang
Chef de Rang
Barkeeper/in

MANAGEMENT JOBS

Restaurant Manager/in
Sales Manager/in
Hoteldirektor/in
F&B Manager/in
Assistent/in

REZEPTION JOBS

Front Office Mitarbeiter
Chef de Reception
Reservierungsmitarbeiter
Page/Lohndiener
Front Office Manager/in

ROLLING PIN

rollingpinconvention.at
rollingpinconvention.de
rollingpinawards.com
rollingpin.de
rollingpin.ch
100bestchefs.at
100bestchefs.de
junge-wilde.com
foodfestivalgraz.at
karrierelounge.eu



Wir stehen Ihnen gerne persönlich zur Verfügung

Österreich +43-316-584-946-0 Deutschland +49-30-75-47-92-80

support@rollingpin.com

Copyright © 2022 ROLLING PIN Media GmbH.
Alle Rechte vorbehalten. Gastrojobs & Hotel Jobs.

Wir verwenden Cookies, um Ihnen den bestmöglichen Service zu gewährleisten. Wenn Sie auf der Seite weitersurfen stimmen Sie der Cookie-Nutzung zu. [Mehr Infos](#)

Akzeptieren