

**Beschluss
der Landesregierung****Deliberazione
della Giunta Provinciale**

Nr. 497
Sitzung vom 19/06/2026 Seduta del

ANWESEND SIND

Landeshauptmann
Landeshauptmannstellvertr.
Landeshauptmannstellvertr.
Landesräte

Vizegeneralsekretärin

Arno Kompatscher
Marco Galateo
Daniel Alfreider
Philipp Achammer
Christian Bianchi
Peter Brunner
Ulli Mair
Hubert Messner
Luis Walcher

Marion Markart

SONO PRESENTI

Presidente
Vicepresidente
Vicepresidente
Assessori

Vicesegretaria generale

Betreff:

Einführung der Beruflichen Qualifikation
„Koch/Köchin für pflanzenbasierte Kulinarik“
und Aufnahme in das „Landesverzeichnis
der Abschlusstitel der Berufsbildung und
der beruflichen Qualifikationen“.

Oggetto:

Introduzione della qualificazione
professionale "Cuoco/Cuoca specializzato/a
in cucina vegetale" ed inserimento nel
"Repertorio provinciale dei titoli di
formazione professionale e delle
qualificazioni professionali".

Vorschlag vorbereitet von
Abteilung / Amt Nr.

LDB - DPFP

Proposta elaborata dalla
Ripartizione / Ufficio n.

Der Artikel 6/bis des Landesgesetzes vom 12. November 1992, Nr. 40, „Ordnung der Berufsbildung“, regelt die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen, welche Personen im Laufe ihres Lebens in einem formalen, nichtformalen oder informellen Kontext erworben haben.

Gemäß Absatz 3 von Artikel 6/bis des Landesgesetzes Nr. 40/1992 können Kompetenzen als strukturierte Gesamtheiten von Kenntnissen und Fertigkeiten validiert und zertifiziert werden. Als Bezugsrahmen gelten die im Landesverzeichnis aufgenommenen beruflichen Qualifikationen, das gemäß Absatz 7 desselben Artikels vom Land eingeführt wurde. Das Land hat auch die Kriterien, Fristen und weitere Einzelheiten zur Errichtung, Implementierung und Aktualisierung des Verzeichnisses festgelegt.

Der Beschluss der Landesregierung Nr. 770 vom 25.10.2022, aktualisiert das „Landesverzeichnis der Abschlusstitel der Berufsbildung und der beruflichen Qualifikationen“ sowie die Kriterien für die Validierung und Zertifizierung von Kompetenzen.

Die Empfehlung des Rates der Europäischen Union Nr. 2012/C398/01 vom 20. Dezember 2012 befasst sich mit der Validierung von nicht formalen und informellen Lernprozessen. Die Empfehlung des Rates der Europäischen Union Nr. 2017/C189/03 vom 22. Mai 2017 legt hingegen den Europäischen Qualifikations-rahmen für lebenslanges Lernen fest.

Das Gesetzesvertretende Dekret vom 16. Jänner 2013, Nr. 13, regelt unter anderem die Rahmenbedingungen für ein nationales System zu Validierung und Zertifizierung von Kompetenzen.

Die Anlage 2 des Interministerialdekrets vom 30. Juni 2015 legt die technischen Spezifikationen fest, die einzuhalten sind, um die Beschreibung sowie die Aufnahme von Berufsprofilen und/oder beruflichen Qualifikationen in die regionalen Verzeichnisse sicherzustellen, die für die Verknüpfung mit dem nationalen Referenzrahmen für regionale Qualifikationen („Atlante del lavoro e delle qualificazioni“) geeignet sind. Anlage 3 enthält hingegen die Kriterien für die Gestaltung und Beschreibung beruflicher Qualifikationen, die im Hinblick auf deren Zuordnung und Standardisierung einzuhalten sind.

L'articolo 6/bis della legge provinciale 12 novembre 1992, n. 40, „Ordinamento della formazione professionale“, disciplina la validazione e la certificazione delle competenze acquisite dalla persona lungo tutto l'arco della vita in contesti di apprendimento formali, non formali e informali.

Ai sensi del comma 3 dell'articolo 6/bis della legge provinciale n. 40/1992, le competenze possono essere validate e certificate come insiemi strutturati di conoscenze e abilità. Il quadro di riferimento è costituito dalle qualificazioni professionali inserite nel Repertorio provinciale, istituito dalla Provincia ai sensi del comma 7 dello stesso articolo. La Provincia ha inoltre stabilito i criteri, i termini e le altre modalità per la costituzione, l'attuazione e l'aggiornamento del repertorio.

La delibera della Giunta Provinciale del 25.10.2022 n. 770 aggiorna il “Repertorio provinciale dei titoli di formazione professionale e delle qualificazioni professionali” nonché i criteri per la validazione e la certificazione delle competenze.

La raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea n. 2012/C398/01 del 20 dicembre 2012 riguarda la convalida dei processi di apprendimento non formali e informali. La raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea n. 2017/C189/03 del 22 maggio 2017 definisce invece il quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente.

Il Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, definisce tra l'altro le norme generali del sistema nazionale di validazione e certificazione delle competenze.

L'allegato 2 del decreto Interministeriale del 30 giugno 2015 stabilisce le specifiche tecniche che devono essere rispettate per garantire la descrizione e l'inserimento dei profili professionali e/o delle qualificazioni professionali nei repertori regionali idonei al collegamento con il quadro nazionale di riferimento per le qualificazioni regionali (“Atlante del lavoro e delle qualificazioni”). L'allegato 3 contiene invece i criteri costruttivi e descrittivi delle qualificazioni professionali che devono essere rispettati per la correlazione e standardizzazione delle qualificazioni.

Das Dekret des Ministeriums für Arbeit und Sozialpolitik vom 5. Januar 2021 (Bestimmungen zur Annahme der Leitlinien für die Interoperabilität der öffentlichen Stellen, die Träger des nationalen Systems zur Zertifizierung von Kompetenzen sind) legt die gemeinsamen operativen Bezugsgrößen für die Mindeststandards der Dienstleistung sowie die essenziellen Leistungsniveaus des nationalen Systems zur Zertifizierung von Kompetenzen fest.

Das Dekret des Ministers für Arbeit und Sozialpolitik vom 15. Juni 2023, im Einvernehmen mit dem Minister für Bildung und Leistung sowie für Universität und Forschung, legt den italienischen Referenzbericht zur Zuordnung der Qualifikationen zum Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR) fest (Aktualisierung und Fortschreibung 2022). Dieser Bericht legt gemeinsame Kriterien zur Gewährleistung von Transparenz und Lesbarkeit der Qualifikationen fest, um deren Vergleichbarkeit und Verwertbarkeit zu erleichtern, und stellt zugleich die Wahrung sowie die Aufwertung der jeweiligen Besonderheiten der einzelnen Ordnungssysteme sicher, die sich in Bezug auf Zielsetzungen, Zielgruppen, Angebotsmerkmale sowie das Bildungs-, Kultur- und Berufsprofil der Bildungswege unterscheiden.

Die in der Anlage A vorgeschlagene berufliche Qualifikation „Koch/Köchin für pflanzenbasierte Kulinarik“ wurde von der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung in Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungs-zentrum „Emma Hellenstainer“ Brixen ausgearbeitet und berücksichtigt die oben genannten Verfahren und Kriterien.

beschließt

die Landesregierung

einstimmig in gesetzmäßiger Weise:

die Einführung der beruflichen Qualifikation „Koch/Köchin für pflanzenbasierte Kulinarik“ gemäß Anlage A und deren Aufnahme in das „Landesverzeichnis der Abschlusstitel der Berufsbildung und der beruflichen Qualifikationen“ im Abschnitt der „beruflichen Qualifikationen“ gemäß Art. 2, Absatz 1, Buchstabe c) der Anlage 1 des Beschlusses der Landesregierung Nr. 770 vom 25. Oktober 2022. Die berufliche Qualifikation „Koch/Köchin für pflanzenbasierte Kulinarik“, wie in Anlage A beschrieben, ist integrierender Bestandteil dieses Beschlusses.

Il Decreto del Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali del 5 gennaio 2021 (Disposizioni per l'adozione delle linee guida per l'interoperatività degli enti pubblici titolari del sistema nazionale di certificazione delle competenze) definisce i riferimenti operativi comuni per gli standard minimi di servizio e i livelli essenziali delle prestazioni del Sistema nazionale di certificazione delle competenze.

Il Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, di concerto con il Ministro dell'Istruzione e del Merito e con il Ministro dell'Università e della ricerca del 15 giugno 2023 adotta il Rapporto italiano di referenziazione delle qualificazioni al quadro europeo EQF (Aggiornamento e Manutenzione 2022), che definisce criteri comuni di trasparenza e leggibilità delle qualificazioni per agevolare i processi di comparabilità e spendibilità e al contempo salvaguarda e valorizza le identità dei singoli ordinamenti, che si differenziano per finalità, target, caratteristiche dell'offerta e profilo educativo, culturale e professionale dei percorsi.

La qualificazione professionale proposta nell'allegato A “Cuoco/Cuoca specializzato/a in cucina vegetale” è stata elaborata dalla Direzione provinciale Formazione professionale in lingua tedesca in collaborazione con il centro di formazione professionale “Emma Hellenstainer” Bressanone e tiene conto delle procedure e dei criteri sopra menzionati.

La Giunta provinciale

delibera

a voti unanimi legalmente espressi:

L'introduzione della seguente qualificazione professionale “Cuoco/Cuoca specializzato/a in cucina vegetale” di cui all'allegato A e l'inserimento nel “Repertorio provinciale dei titoli di formazione professionale e delle qualificazioni professionali” nella sezione “qualificazioni professionali” ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera c) dell'allegato 1 della delibera della Giunta provinciale n. 770 del 25 ottobre 2022. La qualificazione professionale “Cuoco/Cuoca specializzato/a in cucina vegetale”, descritta nell'allegato A, è parte integrante della presente deliberazione.

Im Sinne des Artikels 28 Absatz 1 des Landesgesetzes vom 22. Oktober 1993, Nr. 17, in geltender Fassung, wird der vorliegende Beschluss im Amtsblatt der Region veröffentlicht, da er für bestimmte Personengruppen vorgesehen ist.

DER LANDESHAUPTMANN

DER GENERALSEKRETÄR DER L.R.

Ai sensi dell'articolo 28 comma 1 della Legge Provinciale 22 ottobre 1993, n. 17 e s.m., la presente deliberazione viene pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione, quale atto destinato a determinati gruppi di persone.

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.

Anlage A/allegato A

Denominazione della qualificazione professionale	CUOCO/CUOCA SPECIALIZZATO/A IN CUCINA VEGETALE
Descrizione sintetica	Il cuoco/la cuoca specializzato/a in cucina vegetale è un professionista della ristorazione in grado di gestire in autonomia l'intera filiera produttiva plant-based, coniugando alta tecnica culinaria, sostenibilità e rigore nutrizionale. È un tecnico-creativo che sperimenta soluzioni creative, etiche e sostenibili per sostituire funzionalmente gli ingredienti di origine animale, valorizzando la biodiversità vegetale e rispondendo con efficacia alle nuove tendenze di mercato e alle specifiche esigenze dietetiche. Organizza con responsabilità il lavoro della brigata sovrintendendo il monitoraggio dei protocolli HACCP e l'ottimizzazione del food cost, assicurando la sostenibilità economica dell'attività.
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	4
Referenziazione CP/ISTAT	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati 3.1.5.4.1 Tecnici della preparazione alimentare
Referenziazione ATECO/ISTAT	56.11.11 Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie 56.11.23 Attività di pasticcerie con servizio al tavolo 56.11.24 Attività di pasticcerie senza servizio al tavolo o da asporto 56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto 56.21.02 Attività di catering per eventi presso sale per banchetti 74.99.42 Attività di consulenza in gastronomia
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Servizi turistici
Aree di attività /attività lavorative	COMPETENZA
ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina - Ideazione e sviluppo di ricette - Progettazione del menù - Progettazione dell'offerta di dessert - Proposizione estetica degli elaborati	Ideare ed elaborare menu e ricettari vegani equilibrati, assicurando la corretta combinazione di macronutrienti e la valorizzazione della biodiversità, in risposta alle esigenze dietetiche e alle tendenze di mercato.

ADA.23.01.03 – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti • Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) • Preparazione di semilavorati • Allestimento di piatti ADA.23.01.02 – Gestione e coordinamento delle attività di cucina • Preparazione preliminare delle materie prime	Presidiare l'intero processo e preparare piatti vegani, applicando tecniche avanzate di trasformazione (fermentazione, testurizzazione, estrazione) per garantire standard qualitativi elevati e innovazione gastronomica.
ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina • Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti • Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione • Coordinamento del personale di cucina • Controllo delle materie prime • Conservazione di materie prime • Controllo dello stato delle attrezzature • Cura dell'igiene dei luoghi, attrezzature e materiale • Applicazione procedure di autocontrollo	Organizzare il flusso di lavoro della brigata e la gestione delle materie prime, assumendosi la responsabilità del controllo dei costi (food cost) e del monitoraggio degli standard di sicurezza alimentare (HACCP).
ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina • Ideazione e sviluppo di ricette • Progettazione del menù • Progettazione dell'offerta di dessert • Proposizione estetica degli elaborati ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti • Preparazione preliminare delle materie prime • Decorazione di piatti e vassoi • Composizione artistica di piatti e vassoi	Ideare e sperimentare soluzioni creative per la sostituzione funzionale di ingredienti di origine animale, ottimizzando l'uso delle risorse vegetali in un'ottica di economia circolare e sostenibilità.

COMPETENZA N. 1	
<i>Ideare ed elaborare menu e ricettari vegani equilibrati, assicurando la corretta combinazione di macronutrienti e la valorizzazione della biodiversità, in risposta alle esigenze dietetiche e alle tendenze di mercato.</i>	
Livello QNQ/EQF 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Applicare tecniche di bilanciamento proteico e calorico • Adattare le ricette classiche in chiave vegana senza perdere l'equilibrio dei sapori • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target/esigenze della clientela e di specifici gruppi di consumatori (donne in gravidanza, bambini, anziani, persone con allergie e intolleranze alimentari) • Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente • Valorizzare stagionalità e territorialità delle materie prime • Applicare criteri di bilanciamento della preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo • Individuare soluzioni di adattamento delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali allo stile alimentare vegano	• Allergenologia • Biochimica dei macronutrienti • Biochimica della trasformazione • Botanica alimentare • Chimica degli ingredienti: proprietà funzionali dei sostituti vegetali (agenti montanti, leganti, grassi solidi). • Dietetica applicata • Elementi di analisi del mercato della ristorazione vegana • Elementi di legislazione alimentare • Elementi di marketing strategico e operativo della ristorazione e della cultura enogastronomica vegana • Evoluzione del mercato plant-based e nuove richieste del consumatore • Intolleranze alimentari • Menù vegani a filiera locale • Metodologie Zero Waste per il recupero di scarti vegetali (bucce, fondi, acque di cottura) • Micronutrienti critici • Processi di fermentazione (Koji, Tempeh), testurizzazione delle proteine e idrocolloidi (agar, alginati) • Proprietà chimico-fisiche degli ingredienti per la sostituzione funzionale di quelli di origine animale • Scienza della nutrizione vegana • Strumenti e tecnologie • Tecniche di analisi sensoriale • Tecniche di bilanciamento dei gusti e dei sapori • Tecniche di food design • Tecniche di food pairing • Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del territorio

COMPETENZA N. 2	
<i>Presidiare l'intero processo e preparare piatti vegani, applicando tecniche avanzate di trasformazione (fermentazione, testurizzazione, estrazione) per garantire standard qualitativi elevati e innovazione gastronomica.</i>	
Livello QNQ/EQF 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Realizzare estetici e organolettici d'eccellenza • Applicare tecniche di estrazione per ottenere essenze, colori naturali e basi aromatiche concentrate • Applicare criteri e tecniche di trasformazioni complesse • Applicare tecniche di impiattamento funzionali alla valorizzazione dei colori e delle consistenze naturali degli ingredienti naturali • Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi • Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati • Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza • Applicare criteri e modalità di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa • Adottare soluzioni creative per la proposta estetica dei piatti che garantiscano standard di qualità e di servizio della struttura alberghiera	• Addensanti e gelificanti naturali • Elementi di legislazione alimentare • Protocolli HACCP specifici • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Strumenti e tecnologie • Tecniche di analisi sensoriale • Tecniche di cottura innovative applicate ai vegetali • Tecniche di fermentazione e maturazione • Tecniche di Food design, estetica del cibo • Tecniche di Food pairing • Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti • Tecniche e tecnologie di cottura degli alimenti • Tecniche per modificare la struttura delle proteine (testurizzazione) • Tecnologie innovative e creative per la produzione di piatti • Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti

COMPETENZA N. 3	
<i>Organizzare il flusso di lavoro della brigata e la gestione delle materie prime, assumendosi la responsabilità del controllo dei costi (food cost) e del monitoraggio degli standard di sicurezza alimentare (HACCP).</i>	
Livello QNQ/EQF 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Individuare e selezionare le materie prime in base alla stagionalità e alla biodiversità • Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting • Applicare i protocolli di autocontrollo e monitoraggio relativi all'igiene e alla sicurezza	• Elementi di legislazione alimentare • Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Principi della customer satisfaction • Protocolli HACCP specifici • Strumenti e tecnologie • Tecniche di coordinamento della brigata e dei flussi di lavoro in partita

• Applicare procedure e tecniche di riutilizzo delle materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità • Applicare tecniche di management operativo funzionali all'assicurazione qualità	• Tecniche di Food cost plant-based • Tecniche di recupero degli scarti • Tecniche di management e di leadership • Tecniche di comunicazione professionale
---	---

COMPETENZA N. 4	
<i>Ideare e sperimentare soluzioni creative per la sostituzione funzionale di ingredienti di origine animale, ottimizzando l'uso delle risorse vegetali in un'ottica di economia circolare e sostenibilità.</i>	
Livello QNQ/EQF 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Testare nuovi ingredienti (leganti naturali, fibre, ecc.) come sostituti vegetali di quelli animali • Implementare nuove procedure di recupero creativo degli scarti • Monitorare e valutare criticamente i risultati delle sperimentazioni tramite test sensoriali	• Allergenologia • Biochimica dei macronutrienti • Biochimica della trasformazione • Botanica alimentare • Chimica degli ingredienti: proprietà funzionali dei sostituti vegetali (agenti montanti, leganti, grassi solidi) • Dietetica applicata • Elementi di legislazione alimentare • Intolleranze alimentari • Metodologie Zero Waste per il recupero di scarti vegetali (bucce, fondi, acque di cottura) • Micronutrienti critici • Principi dell'economia circolare • Processi di fermentazione (Koji, Tempeh), testurizzazione delle proteine e idrocolloidi (agar, alginati) • Proprietà chimico-fisiche degli ingredienti per la sostituzione funzionale di quelli di origine animale • Scienza della nutrizione vegana • Strumenti e tecnologie • Tecniche di analisi sensoriale • Tecniche di bilanciamento dei gusti e dei sapori

Bezeichnung der Beruflichen Qualifikation	KOCH/KÖCHIN FÜR PFLANZENBASIERTE KULINARIK
Beschreibung der Beruflichen Qualifikation	Der Koch/ die Köchin für pflanzenbasierte Kulinarik ist eine Gastronomiefachkraft, welche eigenständig die gesamte pflanzenbasierte Produktions- und Wertschöpfungskette organisiert und steuert. Sie verbindet hohe kulinarische Fachkompetenz, ökologische Nachhaltigkeit und ernährungswissenschaftliche Sorgfalt. Als kreativ-technisch versierte Fachkraft entwickelt sie innovative, ethisch verantwortungsvolle und nachhaltige Verfahren, um tierische Zutaten funktional zu ersetzen. Dabei fördert sie die pflanzliche Biodiversität und reagiert gezielt auf neue Ernährungstrends sowie auf spezifische diätetische Anforderungen. Mit organisatorischem Geschick und Verantwortungsbewusstsein führt sie ihr Küchenteam, überwacht die Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards gemäß HACCP, optimiert den Wareneinsatz (Food Cost) und gewährleistet so die ökonomische Tragfähigkeit des Betriebs.
NQR/EQR- Niveau der Beruflichen Qualifikation	4
Referenzierung CP/ISTAT	5.2.2.1.0 Köche in Hotels, Gasthöfen und Restaurants 5.2.2.5.1 Betreiber von Restaurants, Fast Food, Pizzerien und Gleichgestellte 3.1.5.4.1 Techniker der Lebensmittelzubereitung
Referenzierung ATECO/ISTAT	56.11.11 Tätigkeiten von Restaurants mit Tischservice, ausgenommen Eisdielen und Konditoreien 56.11.23 Tätigkeiten von Konditoreien mit Tischservice 56.11.24 Tätigkeiten von Konditoreien ohne Tischservice oder zum Mitnehmen 56.11.93 Tätigkeiten von Restaurants an Bord von Verkehrsmitteln 56.21.02 Catering-Tätigkeiten für Veranstaltungen in Bankettsälen 74.99.42 Beratungstätigkeiten in der Gastronomie
Berufs- und Wirtschaftsbereich der Beruflichen Qualifikation verknüpft mit dem „Atlas der Arbeit und der Qualifikationen“	Dienstleistungen im Tourismus
Tätigkeitsbereiche/berufliche Tätigkeiten	Kompetenzen
ADA.23.01.02	Vegane, ausgewogene Menüs und Rezepturen konzipieren und ausarbeiten, unter besonderer Beachtung der korrekten Kombination von Makronährstoffen sowie der Aufwertung der Biodiversität – als

Leitung und Koordinierung der Küchenaktivitäten • Entwickeln und Ausarbeiten von Rezepten • Planen der Speisekarte • Konzipieren des Dessertangebots • Ästhetisches Präsentieren der zubereiteten Speisen	Reaktion auf ernährungsspezifische Anforderungen und aktuelle Markttrends.
ADA.23.01.03 Zubereitung von Lebensmitteln und Anrichten der Gerichte • Garen der Speisen (Gerichte und Desserts) • Vorbereiten von Halbfertigwaren • Anrichten der Gerichte ADA.23.01.02 Leitung und Koordinierung der Küchenaktivitäten • Vorbereitendes Bearbeiten der Rohstoffe	Den gesamten Produktionsprozess überwachen und vegane Gerichte zubereiten, indem fortschrittliche Lebensmittelverfahrenstechniken wie Fermentation, Texturierung und Extraktion angewandt werden, um höchste Qualitätsstandards sowie gastronomische Innovation zu gewährleisten.
ADA.23.01.02 Leitung und Koordinierung der Küchenaktivitäten • Lagern von Rohstoffen und Lebensmitteln • Beschaffungsmanagement in der Gastronomie • Koordinieren des Küchenpersonals • Kontrollieren der Rohstoffe • Lagern von Rohstoffen • Überwachen des Zustands der Küchenausrüstung • Sicherstellen der Hygiene von Räumen, Geräten und Material • Umsetzen von Selbstkontrollverfahren (HACCP)	Die Arbeitsabläufe der Küchenbrigade sowie das Management der Rohzutaten organisieren, unter Übernahme der Verantwortung für Kostenkontrolle (Food Cost) und Überwachung der Lebensmittelsicherheitsstandards (HACCP).
ADA.23.01.02 Leitung und Koordinierung der Küchenaktivitäten • Entwickeln und Ausarbeiten von Rezepten • Planen der Speisekarte • Konzipieren des Dessertangebots • Ästhetisches Präsentieren der zubereiteten Speisen	Kreative Lösungen für den funktionalen Ersatz tierischer Inhaltsstoffe entwickeln und erproben, unter Optimierung der pflanzlichen Ressourcennutzung im Sinne der Kreislaufwirtschaft sowie Minimierung von Abfällen.

ADA.23.01.03 Zubereitung von Lebensmitteln und Anrichten der Gerichte • Vorbereitendes Bearbeiten der Rohstoffe • Dekorieren von Tellern und Platten • Künstlerisches Gestalten von Tellern und Platten	
--	--

KOMPETENZ Nr. 1	
<i>Vegane, ausgewogene Menüs und Rezepturen konzipieren und ausarbeiten, unter besonderer Beachtung der korrekten Kombination von Makronährstoffen sowie der Aufwertung der Biodiversität – als Reaktion auf ernährungsspezifische Anforderungen und aktuelle Markttrends.</i>	
NQR/EQR-Niveau 4	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
• Techniken zum Ausgleich des Protein- und Energiehaushaltes anwenden • Klassische Rezepte vegan interpretieren und dabei das geschmackliche Gleichgewicht bewahren • Produkttypologien im Hinblick auf Zielgruppen/ Kundenbedürfnisse sowie spezifische Verbrauchergruppen (schwängere Frauen, Kinder, Senioren, Personen mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten) identifizieren • Methoden zur Markt- und Trendanalyse einsetzen, um Erwartungen und Gewohnheiten der Kunden zu erkennen • Saisonalität und Regionalität der verwendeten Rohprodukte fördern/wertschöpfend einsetzen • Kriterien einer ausgewogenen Menügestaltung unter ernährungsphysiologischen und sensorischen Aspekten berücksichtigen • Anpassungsstrategien für regionale Gerichte entwickeln, um diese im Sinne einer veganen Ernährungsweise neu zu interpretieren	• Allergologie • Biochemie der Makronährstoffe • Biochemie der Lebensmittelverarbeitung • Lebensmittelbotanik • Chemie der Zutaten: funktionelle Eigenschaften pflanzlicher Ersatzstoffe (Trieb-, Bindemittel, feste Fette) • Angewandte Diätetik • Grundlagen der Marktanalyse der veganen Gastronomie • Grundlagen des Lebensmittelrechts • Strategisches und operatives Marketing in der veganen Gastronomie und Esskultur • Entwicklung des pflanzenbasierten Marktes und neue Verbrauchertrends • Lebensmittelunverträglichkeiten und Intoleranzen • Vegane Menüs mit lokaler Wertschöpfungskette • Zero-Waste-Methoden zur Verwertung pflanzlicher Nebenprodukte (Schalen, Rückstände, Kochwasser) • Kritische Mikronährstoffe • Fermentationsprozesse (z. B. Koji, Tempeh), Proteintexturierung und Verwendung von Hydrocolloide (Agar, Alginate) • Chemisch-physikalische Eigenschaften pflanzlicher Zutaten zur funktionellen Substitution tierischer Produkte • Wissenschaft der veganen Ernährung • Technische Geräte und Verarbeitungstechnologien • Sensorische Analysemethoden • Techniken zur Harmonisierung von Geschmäckern und Aromen • Food-Design-Techniken • Food-Pairing-Techniken • Kulturelle und gastronomische Traditionen in Bezug auf die land- und ernährungs-wirtschaftliche Struktur der Region

KOMPETENZ Nr. 2	
<i>Den gesamten Produktionsprozess überwachen und vegane Gerichte zubereiten, indem fortschrittliche Lebensmittelverfahrenstechniken wie Fermentation, Texturierung und Extraktion angewandt werden, um höchste Qualitätsstandards sowie gastronomische Innovation zu gewährleisten.</i>	
NQR/EQR-Niveau 4	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
• Gerichte mit herausragenden ästhetischen und sensorischen Eigenschaften zubereiten • Extraktionsverfahren sachkundig zur Gewinnung natürlicher Essenzen, Farbstoffe und aromatischer Konzentrate anwenden • Fortschrittliche Zubereitungs- und Verarbeitungstechniken der modernen Küche einsetzen • Professionelles Anrichten unter Beachtung von Farb-, Textur- und Formharmonie natürlicher Zutaten umsetzen • Teller, Platten und Buffetarrangements nach gastronomischen Gestaltungsprinzipien planen, gestalten und präsentieren • Kreative und nachhaltige Verfahren zur Verarbeitung, Veredelung und Garung von pflanzlichen Rohstoffen und Halbfertigprodukten entwickeln und umsetzen • Eigenkontrollsystem gemäß den Hygiene-, Lebensmittelsicherheits- und HACCP-Richtlinien anwenden und umsetzen • Kulinarische Zubereitungen im Einklang mit dem gastronomischen Konzept und Stil des Hauses präsentieren • Kreative Präsentationslösungen entwickeln, die den ästhetischen Ansprüchen, Qualitäts- und Servicestandards des Betriebs entsprechen	• Natürliche Verdickungs- und Geliermittel • Grundlagen des Lebensmittelrechts • Spezifische HACCP-Protokolle • Qualitätsstandards in der Lebensmittelproduktion • Technische Geräte und Verarbeitungstechnologien • Sensorische Analysemethoden • Innovative Garmethoden für pflanzliche Zutaten • Fermentations- und Reifungstechniken • Food-Design und Ästhetik der Speisen • Food-Pairing • Anrichte- und Dekorationstechniken • Garmethoden und -technologien für Lebensmittel • Techniken der Proteinstrukturierung (Texturierung) • Innovative und kreative Verfahren der Speisenzubereitung • Chemisch-physikalische Umwandlungsprozesse von Lebensmitteln

KOMPETENZ Nr. 3	
<i>Die Arbeitsabläufe der Küchenbrigade sowie das Management der Rohzutaten organisieren, unter Übernahme der Verantwortung für Kostenkontrolle (Food Cost) und Überwachung der Lebensmittelsicherheitsstandards (HACCP).</i>	
NQR/EQR-Niveau 4	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE

• Rohstoffe sachkundig auswählen und bewerten, unter Berücksichtigung von Saisonalität, Regionalität und biologischer Vielfalt • Kalkulationsmethoden für Preisgestaltung, Kostenanalyse und Budgetplanung sicher anwenden • Eigenkontroll- und Hygienemanagementprotokollen gemäß Lebensmittel- und Sicherheitsstandards (HACCP) umsetzen und überwachen • Methoden zur Wiederverwertung und Weiterverwendung von Lebensmitteln einsetzen, um ethische, ökologische und nachhaltige Aspekte in der Küche zu fördern • Operative Managementtechniken gezielt anwenden, um Qualitätsstandards zu sichern, Prozesse zu optimieren und eine nachhaltige Betriebsführung sicherzustellen	• Grundlagen des Lebensmittelrechts • Gesetzliche Vorschriften zur Arbeitssicherheit • Grundlagen der Kundenzufriedenheit (Customer Satisfaktion) • Spezifische HACCP-Konzepte • Küchentechnische Ausrüstung und Verarbeitungstechnologien • Koordination von Küchenbrigade und Arbeitsabläufen an den Posten • Kalkulation und Steuerung der Kosten pflanzenbasierter Menüs (Plant-Based Food Costing) • Nachhaltige Techniken zur Verwertung und Reduktion von Lebensmittelresten • Führungs- und Managementmethoden in der Gastronomie • Professionelle Kommunikationstechniken
--	---

KOMPETENZ Nr. 4	
<i>Kreative Lösungen für den funktionalen Ersatz tierischer Inhaltsstoffe entwickeln und erproben, unter Optimierung der pflanzlichen Ressourcennutzung im Sinne der Kreislaufwirtschaft sowie Minimierung von Abfällen.</i>	
NQR/EQR-Niveau 4	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
• Neue pflanzliche Zutaten und Funktionsstoffe - wie natürliche Bindemittel, Pflanzenfasern oder fermentierte Komponenten – erproben und bewerten, um tierische Bestandteile in Rezepturen adäquat zu ersetzen • Innovative Verfahren zur kreativen Nutzung, Weiterverarbeitung und Veredelung von Küchen- und Produktionsresten entwickeln und im Küchenbetrieb implementieren • Sensorischer Tests, Verkostungen und Versuchsergebnisse systematisch durchführen, überwachen und kritisch bewerten, um Qualität, Geschmack und Textur der entwickelten Gerichte kontinuierlich zu optimieren	• Allergologie • Biochemie der Makronährstoffe • Biochemie der Lebensmittelverarbeitung • Lebensmittelbotanik • Chemie der Zutaten: funktionelle Eigenschaften pflanzlicher Ersatzstoffe (Treibe-, Bindemittel, feste Fette) • Angewandte Diätetik • Grundlagen des Lebensmittelrechts • Lebensmittelunverträglichkeiten und Intoleranzen • Zero-Waste-Methoden zur nachhaltigen Verwertung pflanzlicher Nebenprodukte (Schalen, Trester, Kochwasser) • Kritische Mikronährstoffe in der veganen Ernährung • Grundlagen der Kreislaufwirtschaft (Prinzipien der Circular Economy) • Fermentationsprozesse (z. B. Koji, Tempeh), Proteintexturierung und Einsatz von Hydrocolloiden (Agar, Alginate)

	• Chemisch-physikalische Eigenschaften pflanzlicher Zutaten zur funktionellen Substitution tierischer Erzeugnisse • Wissenschaft der veganen Ernährung • Küchentechnische Ausrüstung und Verarbeitungstechnologien • Methoden der sensorischen Analyse • Techniken zur geschmacklichen Balance und Aromenharmonie
--	---

Sichtvermerke i. S. d. Art. 13 L.G. 17/93 und
L.G. 6/22 über die fachliche, verwaltungsmäßige
und buchhalterische Verantwortung

Visti ai sensi dell'art. 13 L.P. 17/93
e della L.P. 6/22 sulla responsabilità tecnica,
amministrativa e contabile

Der Bildungsdirektor / Il Direttore per Istruzione e	TSCHENETT GUSTAV	11/06/2026 08:54:14
Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale	PRIETH PETER	08/06/2026 11:57:06
Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale	PRIETH PETER	08/06/2026 11:15:34

Laufendes Haushaltsjahr		Esercizio corrente	
La presente delibera non dà luogo a impegno di spesa. Dieser Beschluss beinhaltet keine Zweckbindung	zweckgebunden		impegnato
	als Einnahmen ermittelt		accertato in entrata
	auf Kapitel		sul capitolo
	Vorgang		operazione

Der Direktor des Amtes für Ausgaben	11/06/2026 11:30:54 TACCHINARDI MARTA	Il Direttore dell'Ufficio spese
Der Direktor des Amtes für Finanzaufsicht		Il Direttore dell'Ufficio Vigilanza finanziaria
Der Direktor des Amtes für Einnahmen		Il Direttore dell'Ufficio entrate

Diese Abschrift entspricht dem Original	Per copia conforme all'originale
Datum / Unterschrift	data / firma

Abschrift ausgestellt für Copia rilasciata a



Der Landeshauptmann
Il Presidente

KOMPATSCHER ARNO

19/06/2026

Die Vizeregernalsekretärin
La Vice Segretaria Generale

MARKART MARION

19/06/2026

Es wird bestätigt, dass diese analoge Ausfertigung, bestehend - ohne diese Seite - aus 20 Seiten, mit dem digitalen Original identisch ist, das die Landesverwaltung nach den geltenden Bestimmungen erstellt, aufbewahrt, und mit digitalen Unterschriften versehen hat, deren Zertifikate auf folgende Personen lauten:

nome e cognome: Arno Kompatscher

Si attesta che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue parti al documento informatico originale da cui è tratta, costituito da 20 pagine, esclusa la presente. Il documento originale, predisposto e conservato a norma di legge presso l'Amministrazione provinciale, è stato sottoscritto con firme digitali, i cui certificati sono intestati a:

nome e cognome: Marion Markart

Die Landesverwaltung hat bei der Entgegennahme des digitalen Dokuments die Gültigkeit der Zertifikate überprüft und sie im Sinne der geltenden Bestimmungen aufbewahrt.

Ausstellungsdatum

19/06/2026

Diese Ausfertigung entspricht dem Original

L'Amministrazione provinciale ha verificato in sede di acquisizione del documento digitale la validità dei certificati qualificati di sottoscrizione e li ha conservati a norma di legge.

Data di emanazione

Per copia conforme all'originale

Datum/Unterschrift

Data/firma