KüchenchefIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
KüchenchefInnen leiten den Küchenbereich in Gastronomiebetrieben, Betriebskantinen oder auch in Krankenhäusern nach betriebswirtschaftlichen und zielgruppenspezifischen Kriterien. Sie kontrollieren den Warenbestand und die Küchenausstattung, planen die Speisenfolgen, teilen die Dienstpläne ein, koordinieren den Arbeitsablauf bzw. die Aufgaben des Küchenteams und sorgen dafür, dass die Qualitätsstandards eingehalten werden. Weiters erstellen sie entsprechend dem saisonalen Angebot und der Marktlage Menüs und Speisekarten, wobei sie auch neue Rezepte kreieren. In Abstimmung mit der Betriebsleitung kalkulieren sie die Preise der Speisen.

Einkommen
Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.490 bis 2.700 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Lehrausbildung: 2.490 bis 2.700 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
KüchenchefInnen arbeiten in Restaurants und Hotels, in Betriebskantinen, Krankenhäusern und Heimen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten ergeben sich bei Catering-Unternehmen oder in der Lebensmittelindustrie, z.B. bei Herstellern von Fertiggerichten.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **687** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- À-la-carte-Küche
- Bankettküche
- Catering
- Hausmannskost
- Italienische Küche
- Kochen in Großküchen
- Küchenleitung
- Lebensmitteleinkauf
- Lebensmittellagerung in der Gastronomie
- Mise en Place
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Speiseplanerstellung
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Zubereitung von Süßspeisen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Kochkenntnisse
- Küchenleitung

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse

  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Gastronomiesoftware)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Betriebswirtschaftliche Analysemethoden (z. B. Trendanalyse)
  - Kalkulation
- EDV-Anwendungskenntnisse
  - Bürosoftware-Anwendungskenntnisse (z. B. Excel-Anwendungskenntnisse)
- Einkaufskenntnisse
  - Materialeinkauf
- Fremdsprachenkenntnisse
  - Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
  - Erstellung von Speisekarten (z. B. Menüzusammenstellung)
  - Food & Beverage (z. B. Speisenkalkulation)
  - Gemeinschaftsgastronomie
  - Küchenleitung (z. B. Anweisen von Küchenpersonal, Lebensmitteleinkauf)
  - Mise en Place (z. B. Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten)
  - Speiseplanerstellung
- Hygienekenntnisse
  - Hygienemanagement (z. B. Hygienemanagement in der Gastronomie)
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kassierkenntnisse
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
- Kochkenntnisse
  - Diätküche (z. B. Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten)
  - Kochen für Großveranstaltungen (z. B. Catering)
  - Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln 🌱)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Entwicklung von Rezepturen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhaltung, Lagerhygiene)
  - Materialwirtschaft
- Managementkenntnisse
  - Operative Unternehmensführung (z. B. Betriebsführung)
  - Strategische Unternehmensführung
- Personalmanagement-Kenntnisse
  - Personalführung
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Lagerung nach HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Monitoring nach HACCP)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Führungsqualitäten
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Interkulturelle Kompetenz
- Kaufmännisches Verständnis
- Körperliche Belastbarkeit

- Kreativität

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: KüchenchefInnen sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte kompetent zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	KüchenchefInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Warenwirtschaftssysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	KüchenchefInnen müssen selbstständig für ihre Arbeit erforderliche umfassende Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden können.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	KüchenchefInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	KüchenchefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen sollten ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	KüchenchefInnen erkennen Probleme mit digitalen Geräten und Anwendungen bei ihrer Arbeit und können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Behebung der Probleme setzen.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung

- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung
Lehre NQR IV
- Fachkraft für vegetarische Kulinarik
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV
- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule NQR V
- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef NQR VI
  - Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Diätküche
- Eventmanagement
- Food Styling
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Lagerwirtschaft
- Mise en Place
- Patisserie
- Vegane Küche
- Weinberatung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung für ressourceneffizientes Küchenmanagement
- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef NQR VI
- Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- Patissier/Patissiere-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Beschwerdemanagement
- Bloggen
- Erste Hilfe
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Interkulturelle Kompetenz

- Personalführung
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Universitäten

Deutschkenntnisse nach GERS
B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse
Sie planen, leiten und überwachen Arbeitsprozesse und Personal in der Küche und erteilen die erforderlichen mündlichen Arbeitsanweisungen. Sie müssen Rezepte lesen und verstehen und erarbeiten die Menüvorschläge, wofür jedenfalls die Beherrschung der Fachsprache erforderlich. ist und führen unterschiedliche organisatorische Aufgaben wie Bestellungen, Einkäufe etc. durch. Im Kontakt mit Gästen erfüllen sie vor allem eine repräsentative Funktion. Während dadurch insgesamt eine sichere Beherrschung der deutschen Sprache erforderlich ist, reichen speziell in Ethno-Restaurants bzw. internationaler Küche häufig auch geringere Deutschkenntnisse aus.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- Gastgewerbe

Arbeitsumfeld
- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Hitzebelastung
- Personalverantwortung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen
Chef de Brigade (m/w)
Chef de Cuisine (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Chefkoch/-köchin
KüchenbetriebsleiterIn
KüchendirektorIn
KüchenleiterIn (KüchenchefIn)
KüchenmeisterIn

Demichef de Cuisine (m/w)
Demichef de Partie (m/w)
Executive Sous Chef (m/w)

Junior Souschef (m/w)
Souschef (m/w)

Chef Entremetier/Entremetière
Chef Gardemanger (m/w)
Chef Rotisseur/Rotisseuse
Chef Saucier/Saucière

Chef Gastro Engineering (m/w) (KüchenchefIn)
Entwicklungskoch/-köchin
Produktionskoch/-köchin

HygienemanagerIn in der Gastronomie (KüchenchefIn)

Verwandte Berufe
- Food & Beverage-ManagerIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin
- KonditorIn
- RestaurantleiterIn
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit
- **Küchen- und Servicefachkräfte**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 500107 Küchendirektor/in
- 510109 Küchenleiter/in
- 520105 Chef de brigade (m./w.)
- 520106 Chef de partie (m./w.)
- 520107 Chefkoch/-köchin
- 520114 Küchenchef/in
- 520115 Küchenmeister/in
- 520127 Souschef (m./w.)
- 520139 Demichef de Cuisine (m./w.)
- 520140 Chef de Cuisine (m./w.)

Informationen im Berufslexikon
- KüchenchefIn

Informationen im Ausbildungskompass
- KüchenchefIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.