

Chef (KüchenchefIn)

Im BIS anzeigen



Main activities (Haupttätigkeiten)

Head chefs manage the kitchen area in catering establishments, company canteens or in hospitals according to business and target group-specific criteria. You control the inventory and the kitchen equipment, plan the menu sequences, assign the duty rosters, coordinate the work flow and the tasks of the kitchen team and ensure that the quality standards are adhered to. Furthermore, they create menus and menus according to the seasonal offer and the market situation, and they also create new recipes. In coordination with the management, they calculate the prices of the dishes.

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.

Income (Einkommen)

Chef earn from 2.490 to 2.700 euros gross per month (Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.490 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Job with apprenticeship training : 2.490 to 2.700 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 2.490 bis 2.700 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : 2.540 to 2.700 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)
- Job with higher vocational school and technical training : 2.540 to 2.700 euros gross (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Employment opportunities (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Chefs work in restaurants and hotels, in company canteens, hospitals and homes. Further employment opportunities arise with catering companies or in the food industry, e.g. with manufacturers of ready meals.

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.

Current vacancies (Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **504**  to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte cuisine (À-la-carte-Küche)

- Banquet Kitchen (Bankettküche)
- Catering (Catering)
- Home cooking (Hausmannskost)
- Italian cuisine (Italienische Küche)
- Cooking in large kitchens (Kochen in Großküchen)
- Kitchen manager (Küchenleitung)
- Grocery shopping (Lebensmitteleinkauf)
- Food storage in gastronomy (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Menu creation (Speiseplanerstellung)
- Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Preparation of desserts (Zubereitung von Süßspeisen)

Further professional skills (Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills (Berufliche Basiskompetenzen)

- Cooking skills (Kochkenntnisse)
- Kitchen manager (Küchenleitung)

Technical professional skills (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business application software knowledge (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Industry-specific business software (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomy software (Gastronomiesoftware))
- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calculation (Kalkulation)
 - Business analysis methods (Betriebswirtschaftliche Analysemethoden) (z. B. Trend analysis (Trendanalyse))
- IT application knowledge (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Office software application knowledge (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Excel application knowledge (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Shopping knowledge (Einkaufskenntnisse)
 - Material purchase (Materialeinkauf)
- Foreign language skills (Fremdsprachenkenntnisse)
 - English (Englisch)
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Allergen labeling in gastronomy (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Food & Beverage (Food & Beverage) (z. B. Food calculation (Speisenkalkulation))
 - Community catering (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Kitchen manager (Küchenleitung) (z. B. Instructing kitchen staff (Anweisen von Küchenpersonal), Grocery shopping (Lebensmitteleinkauf))
 - Menu creation (Speiseplanerstellung)
 - Creation of menus (Erstellung von Speisekarten) (z. B. menu composition (Menüzusammenstellung))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Preparation of menus and drinks (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Hygiene management (Hygienemanagement) (z. B. Hygiene management in gastronomy)

(Hygienemanagement in der Gastronomie))

- Cashier skills (Kassierkenntnisse)
 - Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Operation of Orderman boning systems (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien), Hygiene guidelines in gastronomy (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - Quality assessment of food (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Cooking for major events (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
 - Diet cuisine (Diätküche) (z. B. Cooking with food intolerance in mind (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))
 - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Preparing meals from sustainable foods (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) ♻️)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Recipe development (Entwicklung von Rezepturen))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Warehouse hygiene (Lagerhygiene), Warehousing (Lagerhaltung))
 - Materials management (Materialwirtschaft)
- Management skills (Managementkenntnisse)
 - Strategic corporate governance (Strategische Unternehmensführung)
 - Operational corporate governance (Operative Unternehmensführung) (z. B. Operations management (Betriebsführung))
- Personnel management skills (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Personnel management (Personalführung)
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Storage according to HACCP (Lagerung nach HACCP), Food processing according to HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Monitoring according to HACCP (Monitoring nach HACCP))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Leadership skills (Führungsqualitäten)
- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Intercultural competence (Interkulturelle Kompetenz)
- Commercial understanding (Kaufmännisches Verständnis)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Creativity (Kreativität)

**Digital skills according to DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

| 1 Basic | | 2 Independent | | 3 Advanced | | 4 Highly specialized | |
|--|--|---------------|--|------------|--|----------------------|--|
| | | | | | | | |
| <p>Description: 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.</p> | | | | | | | |

**Detailed information on the digital skills
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

| Area of competence | Skill level(s) from ... to ... | | | | | | | | Description |
|--|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| 0 - Basics, access and digital understanding | 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 - Handling information and data | 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 - Communication, interaction and collaboration | 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 - Creation, production and publication | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | KüchenchefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen. |
| 4 - Security and sustainable use of resources | 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 - Problem solving, innovation and continued learning | 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. |

Training, certificates, further education

(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typical qualification levels

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Job with higher vocational school and technical training (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Apprenticeship

(Ausbildung)

Lehre [NQF^{vi}](#)

- Specialist in vegetarian cuisine (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)
- Chef (Koch/Köchin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQF^{vi}](#)

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [NQF^{vi}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Certified Master Chef Training (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [NQF^{vi}](#)
 - Food and Beverage Manager Training (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Further education

(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 [NQF^{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

Knowledge of German according to CEFR

(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.

Further professional information

(Weitere Berufsinfos)

Self-employment

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Evening service (Abenddienst)
- Working under time pressure (Arbeit unter Zeitdruck)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Personnel responsibility (Personalverantwortung)
- Seasonal work (Saisonarbeits)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Competency Questionnaire

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Chef de Brigade (m/f) - Head of the kitchen brigade (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
 Chef de cuisine (m/f) (Chef de Cuisine (m/w))
 Chef de Partie (m/f) - Head of a kitchen area (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
 Chef de cuisine (Chefkoch/-köchin)
 Demichef de Cuisine (m/f) - Deputy Head Chef (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)
 Directeur/Directrice de cuisine (m/f) - Kitchen director (Directeur/Directrice de cuisine (m/w) - KüchendirektorIn)
 Kitchen manager (Chef) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
 Maître de cuisine (m/f) - Master chef (Chef) (Maître de Cuisine (m/w) - KüchenmeisterIn (KüchenchefIn))
 Sous chef (m/f) - deputy head chef (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

Company kitchen manager (BetriebsküchenleiterIn)
 Chef de Brigade (m/f) - Head of the kitchen brigade (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
 Chef de cuisine (m/f) (Chef de Cuisine (m/w))
 Chef de Partie (m/f) - Head of a kitchen area (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
 Chef Entremetier/Entremetière - Head Side Dish Cook /-cook (Chef Entremetier/Entremetière - LeitendeR Beilagenkoch/-köchin)
 Chef Gardemanger/Gardemangère - Head cook of the cold kitchen (Chef Gardemanger/Gardemangère - LeitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)
 Chef de cuisine (Chefkoch/-köchin)
 Chef PoissonnierE - Head fish chef (Chef PoissonnierE - LeitendeR Fischkoch/-köchin)
 Chef Rotisseur/Chef Rotisseuse - Head Roast Cook (Chef Rotisseur/Chef Rotisseuse - LeitendeR Bratenkoch/-köchin)
 Chef SaucierE - Head Sauce Cook (Chef SaucierE - LeitendeR Soßenkoch/-köchin)
 Directeur/Directrice de cuisine (m/f) - Kitchen director (Directeur/Directrice de cuisine (m/w) - KüchendirektorIn)
 Kitchen manager (Chef) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
 Maître de cuisine (m/f) - Master chef (Chef) (Maître de Cuisine (m/w) - KüchenmeisterIn (KüchenchefIn))

 Demichef de Cuisine (m/f) - Deputy Head Chef (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)
 Demichef de Partie (m/f) - Deputy Head of a Kitchen Area (Demichef de Partie (m/w) - StellvertretendeR LeiterIn eines Küchenbereichs)
 Demi Chef Gardemanger/Gardemangère - Deputy head cook of the cold kitchen (Demi Chef Gardemanger/Gardemangère - StellvertretendeR leitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)
 Executive Sous Chef (m/f) - First Deputy Head Chef (Executive Sous Chef (m/w) - ErsteR KüchenchefIn-StellvertreterIn)
 Junior Souschef (m/f) - Junior Chef's Deputy (Junior Souschef (m/w) - Junior-KüchenchefIn-StellvertreterIn)
 Sous chef (m/f) - deputy head chef (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

 Production chef (Produktionskoch/-köchin)

 Development cook in the ready-made meal industry (Entwicklungskoch/-köchin in der Fertiggerichteindustrie)
 Development cook in system catering (Entwicklungskoch/-köchin in der Systemgastronomie)
 Food product developer (Chef) (LebensmittelproduktentwicklerIn (KüchenchefIn))

 Head of Gastro Engineering (m/f) (Chef) (Chef Gastro Engineering (m/w) (KüchenchefIn))

 Hygiene manager in gastronomy (Chef) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (KüchenchefIn))

Related professions

(Verwandte Berufe)

- Food and beverage manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Pastry chef (KonditorIn)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)
- System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)**

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500107 Kitchen director (Küchendirektor/in)
- 510109 Kitchen manager (Küchenleiter/in)
- 520105 Chef de brigade (male / female) (Chef de brigade (m./w.))
- 520106 Chef de partie (w / w) (Chef de partie (m./w.))
- 520107 Chef (Chefkoch/-köchin)
- 520114 Chef (Küchenchef/in)
- 520115 Head chef (Küchenmeister/in)
- 520127 Sous chef (male / female) (Souschef (m./w.))
- 520139 Demichef de Cuisine (male / female) (Demichef de Cuisine (m./w.))
- 520140 Chef de Cuisine (w / w) (Chef de Cuisine (m./w.))


Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

-  Chef (KüchenchefIn)

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Chef (KüchenchefIn)



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)