

Kuhari/ica (KüchenchefIn)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Glavni kuhari upravljaju kuhinjskim prostorom u ugostiteljskim objektima, menzama poduzeća ili bolnicama prema poslovnim kriterijima i specifičnim kriterijima. Vi kontrolirate inventar i kuhinjsku opremu, planirate redoslijede jelovnika, dodjeljujete popis poslova, koordinirate tijek rada i zadatke kuhinjskog tima i osiguravate poštivanje standarda kvalitete. Nadalje, oni kreiraju jelovnike i jelovnike prema sezonskoj ponudi i situaciji na tržištu, a stvaraju i nove recepte. U koordinaciji s upravom izračunavaju cijene jela.

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.

prihod (Einkommen)

Kuhari/ica zarađuje od 2.490 do 2.700 eura bruto mjesečno (Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.490 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s naukovanjem : 2.490 do 2.700 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.490 bis 2.700 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.540 do 2.700 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.540 do 2.700 eura bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kuhari rade u restoranima i hotelima, u menzama, bolnicama i domovima. Daljnje mogućnosti zapošljavanja otvaraju se kod ugostiteljskih tvrtki ili u prehrambenoj industriji, npr. Kod proizvođača gotovih jela.

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.

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **523**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À-la-carte- Kuhinja (À-la-carte-Küche)
- Kuhinja za bankete (Bankettküche)
- Ugostiteljstvo (Catering)

- Kuhanje u domaćinstvu (Hausmannskost)
- Talijanska kuhinja (Italienische Küche)
- Kuhanje u velikim kuhinjama (Kochen in Großküchen)
- Uprava kuhinje (Küchenleitung)
- Kupovina namirnica (Lebensmitteleinkauf)
- Skladištenje hrane u gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Izrada menija (Speiseplanerstellung)
- Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Priprema slastica (Zubereitung von Süßspeisen)

Ostale profesionalne vještine (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine (Berufliche Basiskompetenzen)

- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
- Uprava kuhinje (Küchenleitung)

Tehničke profesionalne vještine (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovnog aplikacijskog softvera (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Sektorski poslovni softver (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomski softver (Gastronomiesoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obračun (Kalkulation)
 - Metode poslovne analize (Betriebswirtschaftliche Analysemethoden) (z. B. Analiza trendova (Trendanalyse))
- Znanje o IT primjeni (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znanje o primjeni uredskog softvera (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Poznavanje programa Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Znanje o kupovini (Einkaufskenntnisse)
 - Kupnja materijala (Materialeinkauf)
- Znanje stranih jezika (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleski (Englisch)
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označavanje alergena u gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Hrana i piće (Food & Beverage) (z. B. Izračun hrane (Speisenkalkulation))
 - Ugostiteljstvo u zajednici (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Uprava kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Uputa kuhinjskog osoblja (Anweisen von Küchenpersonal), Kupovina namirnica (Lebensmitteleinkauf))
 - Izrada menija (Speiseplanerstellung)
 - Izrada menija (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Sastav jelovnika (Menüzusammenstellung))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Priprema jelovnika i pića (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Upravljanje higijenom (Hygienemanagement) (z. B. Upravljanje higijenom u gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Vještine blagajnika (Kassierkenntnisse)

- Gotovina u ugostiteljstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Rad platnih sustava Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien), Higijenske smjernice u gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
 - Procjena kvalitete hrane (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Kuhanje za velike događaje (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Ugostiteljstvo (Catering))
 - Dijetalna kuhinja (Diätküche) (z. B. Kuhanje s obzirom na netoleranciju hrane (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))
 - Priprema hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprema jela od održive hrane (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱)
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Rad prema receptima za hranu (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Razvoj recepata (Entwicklung von Rezepturen))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Higijena skladišta (Lagerhygiene), Skladištenje (Lagerhaltung))
 - Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft)
- Vještine upravljanja (Managementkenntnisse)
 - Strateško korporativno upravljanje (Strategische Unternehmensführung)
 - Operativno korporativno upravljanje (Operative Unternehmensführung) (z. B. Upravljanje operacijama (Betriebsführung))
- Vještine upravljanja osobljem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Upravljanje osobljem (Personalführung)
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Skladištenje prema HACCP (Lagerung nach HACCP), Prerada hrane prema HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Praćenje prema HACCP-u (Monitoring nach HACCP))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Voditeljske vještine (Führungsqualitäten)
- Dobar njuh (Guter Geruchssinn)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Interkulturalna kompetencija (Interkulturelle Kompetenz)
- Komercijalno razumijevanje (Kaufmännisches Verständnis)
- Fizička otpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Kreativnost (Kreativität)

Digitalne vještine prema DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: 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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	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 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka
(Ausbildung)

Lehre

- Specijalist za vegetarijansku kuhinju (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Gastronomiefachmann/-frau)

- Kuhar/ica (Koch/Köchin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr^{iv}](#)

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nqr^v](#)

- Tourismus, Gastronomie

Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Obuka za certificiranog glavnog kuhara (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [nqr^{vi}](#)
 - Obuka za menadžera hrane i pića (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Kontinuirano obrazovanje

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Diätküche
- Eventmanagement
- Food Styling
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Lagerwirtschaft
- Mise en Place
- Pâtisserie
- 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/Pâtissiere-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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u (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.

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

- Večernja služba (Abenddienst)
- Rad pod vremenskim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Toplinski stres (Hitzebelastung)
- Odgovornost osoblja (Personalverantwortung)
- Sezonski rad (Saisonarbeit)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)

Upitnik kompetencija (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Chef de Brigade (m/ž) - Voditelj kuhinjske brigade (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)

Kuhar kuhinje (m/ž) (Chef de Cuisine (m/w))

Chef de Partie (m/ž) - Voditelj kuhinjskog dijela (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)

Šef kuhinje (Chefkoch/-köchin)

Demichef de Cuisine (m/ž) - zamjenik šefa kuhinje (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Directeur/Directrice de cuisine (m/ž) - Direktor kuhinje (KüchendirektorIn)

Voditelj kuhinje (Kuhari/ica) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))

Maître de Cuisine (m/ž) - glavni kuhar (KüchenmeisterIn)

Sous chef (m/ž) - zamjenik šefa kuhinje (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Stručne specijalizacije

(Berufsspezialisierungen)

Chef de Brigade (m/ž) - Voditelj kuhinjske brigade (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)

Kuhar kuhinje (m/ž) (Chef de Cuisine (m/w))

Chef de Partie (m/ž) - Voditelj kuhinjskog dijela (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)

Šef kuhinje (Chefkoch/-köchin)

Voditelj kuhinje tvrtke (KüchenbetriebsleiterIn)

Directeur/Directrice de cuisine (m/ž) - Direktor kuhinje (KüchendirektorIn)

Voditelj kuhinje (Kuhari/ica) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))

Maître de Cuisine (m/ž) - glavni kuhar (KüchenmeisterIn)

Demichef de Cuisine (m/ž) - zamjenik šefa kuhinje (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Demichef de Partie (m/ž) - Zamjenik voditelja kuhinjskog dijela (Demichef de Partie (m/w) - StellvertretendeR LeiterIn eines Küchenbereichs)

Executive Sous Chef (m/ž) - Prvi zamjenik kuhara (Executive Sous Chef (m/w) - ErsteR KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Junior sous chef (m/ž) - mlađi zamjenik kuhara (Junior Souschef (m/w) - Junior-KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Sous chef (m/ž) - zamjenik šefa kuhinje (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Chef Entremetier/Entremetière - Glavni kuhar priloga (Chef Entremetier/Entremetière - LeitendeR Beilagenkoch/-köchin)

Chef Gardemanger/Gardemangère - glavni kuhar hladne kuhinje (Chef Gardemanger (m/w) - LeitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)

Chef PoissonnierE - Glavni kuhar ribe (Chef Poissonnier/Poissonnière - LeitendeR Fischkoch/-köchin)

Chef Rotisseur/Chef Rotisseuse - Glavni kuhar pečenja (Chef Rotisseur/Rotisseuse - LeitendeR Bratenkoch/-köchin)

Chef SaucierE - Glavni kuhar umaka (Chef Saucier/Saucière - LeitendeR Soßenkoch/-köchin)

Voditelj Gastro inženjeringa (m/ž) (Kuhari/ica) (Chef Gastro Engineering (m/w) (KüchenchefIn))

Razvojni kuhar u ugostiteljstvu sustava (Entwicklungskoch/-köchin)

Kuhar proizvodnje (Produktionskoch/-köchin)

Voditelj higijene u ugostiteljstvu (Kuhari/ica) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (KüchenchefIn))

Srodna zanimanja

(Verwandte Berufe)

- Voditelj odjela hrane i pića (m/ž) (Food & Beverage-ManagerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Slastičar/ka (KonditorIn)
- Voditelj/ica restorana (RestaurantleiterIn)
- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizam, ugostiteljstvo, slobodno vrijeme (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Stručnjaci za kuhinje i uslužne djelatnosti (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenaksto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500107 Direktor kuhinje (Küchendirektor/in)
- 510109 Voditelj kuhinje (Küchenleiter/in)

- 520105 Šef brigade (m / ž) (Chef de brigade (m./w.))
- 520106 Šef kuhinje (w / w) (Chef de partie (m./w.))
- 520107 glavni kuhar / kuhar (Chefkoch/-köchin)
- 520114 Glavni kuhar (Küchenchef/in)
- 520115 Glavni kuhar (Küchenmeister/in)
- 520127 Šef kuhinje (muškarac / žena) (Souschef (m./w.))
- 520139 Demichef de Cuisine (w / w) (Demichef de Cuisine (m./w.))
- 520140 Kuhar kuhinje (w / w) (Chef de Cuisine (m./w.))

Podaci u stručnom leksikonu
(Informationen im Berufslexikon)

-  Kuhari/ica (KüchenchefIn)

Podaci u kompasu za obuku
(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kuhari/ica (KüchenchefIn)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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 JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)