

Chef (KüchenchefIn)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Bucătarii șefi gestionează zona de bucătărie din unitățile de catering, cantinele companiei sau din spitale în funcție de criteriile specifice afacerii și ale grupului țintă. Controlează inventarul și echipamentul de bucătărie, planifică secvențele de meniu, atribuie listele de serviciu, coordonează fluxul de lucru și sarcinile echipei de bucătărie și vă asigurați că sunt respectate standardele de calitate. Mai mult, creează meniuri și meniuri în funcție de oferta sezonieră și de situația pieței și creează, de asemenea, rețete noi. În coordonare cu conducerea, ei calculează prețurile felurilor de mâncare.

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.

Venituri (Einkommen)

Chef câștigă între 2.490 și 2.700 euro brut pe lună (Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.490 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : 2.490 până la 2.700 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: 2.490 bis 2.700 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : 2.540 până la 2.700 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică : 2.540 până la 2.700 euro brut (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Bucătarii lucrează în restaurante și hoteluri, în cantinele companiei, spitale și case. Oportunități de angajare suplimentare apar la companiile de catering sau în industria alimentară, de exemplu la producătorii de mese gata.

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.

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[523](#)  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Bucătărie à la carte (À-la-carte-Küche)
- Bucătărie pentru banchete (Bankettküche)
- Catering (Catering)
- Gătit acasă (Hausmannskost)
- Bucătăria italiană (Italienische Küche)
- Gătit în bucătării mari (Kochen in Großküchen)
- Manager bucatarie (Küchenleitung)
- Cumpărături alimentare (Lebensmitteleinkauf)
- Depozitarea alimentelor în gastronomie (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Crearea meniului (Speiseplanerstellung)
- Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Prepararea mâncărurilor dulci (Zubereitung von Süßspeisen)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Abilități de gătit (Kochkenntnisse)
- Manager bucatarie (Küchenleitung)

Competențe profesionale tehnice (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe despre software pentru aplicații comerciale (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Software de afaceri specific industriei (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Software de gastronomie (Gastronomiesoftware))
- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calcul (Kalkulation)
 - Metode de analiză a afacerilor (Betriebswirtschaftliche Analysemethoden) (z. B. Analiza tendințelor (Trendanalyse))
- Cunoașterea aplicațiilor IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Cunoștințe despre aplicațiile software de birou (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Cunoștințe de aplicație Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Cunoștințe despre cumpărături (Einkaufskenntnisse)
 - Achiziționarea de materiale (Materialeinkauf)
- Competențe lingvistice străine (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleză (Englisch)
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Etichetarea alergenilor în gastronomie (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage) (z. B. Calculul alimentelor (Speisenkalkulation))
 - Catering comunitar (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Manager bucatarie (Küchenleitung) (z. B. Instruirea personalului de bucătărie (Anweisen von Küchenpersonal), Cumpărături alimentare (Lebensmitteleinkauf))
 - Crearea meniului (Speiseplanerstellung)
 - Crearea meniurilor (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Compilare meniu (Menüzusammenstellung))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Pregătirea meniurilor cu alimente și băuturi (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))

- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Managementul igienei (Hygienemanagement) (z. B. Managementul igienei în gastronomie (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Abilități de casier (Kassierkenntnisse)
 - Încasarea în industria hotelieră (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Funcționarea sistemelor de dezosare Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directe ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien), Linii directe de igienă în gastronomie (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Abilități de gătit (Kochkenntnisse)
 - Evaluarea calității alimentelor (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Gătit pentru evenimente majore (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
 - Bucătărie dietetică (Diätküche) (z. B. Gătitul având în vedere intoleranța alimentară (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))
 - Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen) (z. B. Pregătirea meselor din alimente durabile (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Elaborarea rețetelor (Entwicklung von Rezepturen))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Igiena depozitului (Lagerhygiene), Depozitare (Lagerhaltung))
 - Managementul materialelor (Materialwirtschaft)
- Abilități de management (Managementkenntnisse)
 - Guvernanță corporativă strategică (Strategische Unternehmensführung)
 - Guvernanță corporativă operațională (Operative Unternehmensführung) (z. B. Managementul operațiunilor (Betriebsführung))
- Competențe de gestionare a personalului (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Managementul personalului (Personalführung)
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Depozitare conform HACCP (Lagerung nach HACCP), Prelucrarea alimentelor conform HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Monitorizare conform HACCP (Monitoring nach HACCP))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Abilități de conducere (Führungsqualitäten)
- Bun simț al mirosului (Guter Geruchssinn)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Competență interculturală (Interkulturelle Kompetenz)
- Înțelegere comercială (Kaufmännisches Verständnis)
- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
- Creativitate (Kreativität)

Abilități digitale conform DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă

(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Instruire

(Ausbildung)

Lehre [nQR^{iv}](#)

- Specialist în bucătărie vegetariană (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)

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

- Tourismus, Gastronomie

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

- Tourismus, Gastronomie

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Curs de pregătire pentru a deveni un maestru bucătar certificat (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [nQR^{vi}](#)
 - Curs de formare pentru a deveni Manager de Alimente și Băuturi (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Educație continuă

(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/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

Cunoașterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

- Serviciu de seară (Abenddienst)
- Lucrul sub presiunea timpului (Arbeit unter Zeitdruck)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Responsabilitatea personalului (Personalverantwortung)
- Muncă sezonieră (Saisonarbeit)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)

- Stand permanent (Ständiges Stehen)

Chestionar de competențe

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Chef de Brigade (m/f) - Șeful brigăzii de bucătărie (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
Chef de Cuisine (m/f) (Chef de Cuisine (m/w))
Chef de Partie (m/f) - Șeful unei zone de bucătărie (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
Bucătar șef (Chefkoch/-köchin)
Demichef de Cuisine (m/f) - Bucătar adjunct (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Directeur/Directrice de cuisine (m/f) - Director de bucătărie (KüchendirektorIn)
Director de bucătărie (Chef) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
Maître de Cuisine (m/f) - maestru bucătar (KüchenmeisterIn)
Sous chef (m/f) - bucătar adjunct (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Specializări profesionale

(Berufsspezialisierungen)

Chef de Brigade (m/f) - Șeful brigăzii de bucătărie (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
Chef de Cuisine (m/f) (Chef de Cuisine (m/w))
Chef de Partie (m/f) - Șeful unei zone de bucătărie (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
Bucătar șef (Chefkoch/-köchin)
Director de bucătărie companie (KüchenbetriebsleiterIn)
Directeur/Directrice de cuisine (m/f) - Director de bucătărie (KüchendirektorIn)
Director de bucătărie (Chef) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
Maître de Cuisine (m/f) - maestru bucătar (KüchenmeisterIn)

Demichef de Cuisine (m/f) - Bucătar adjunct (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Demichef de Partie (m/f) - Adjunct al șefului unei zone de bucătărie (Demichef de Partie (m/w) - StellvertretendeR LeiterIn eines Küchenbereichs)
Executive Sous Chef (m/f) - Primul Adjunct al Bucătarului (Executive Sous Chef (m/w) - ErsteR KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Junior Sous Chef (h/f) - Junior Assistant Chef (Junior Souschef (m/w) - Junior-KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Sous chef (m/f) - bucătar adjunct (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Chef Entremetier/Entremetière - Bucătar principal de garnituri (Chef Entremetier/Entremetière - LeitendeR Beilagenkoch/-köchin)
Chef Gardemanger/Gardemangère - Bucătar-șef al bucătăriei rece (Chef Gardemanger (m/w) - LeitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)
Chef PoissonnierE - Bucătar de pește plumb (Chef Poissonnier/Poissonnière - LeitendeR Fischkoch/-köchin)
Chef Rotisseur/Chef Rotisseur - Lead Roast Cook (Chef Rotisseur/Rotisseuse - LeitendeR Bratenkoch/-köchin)
Chef SaucierE - Bucătar de sos de plumb (Chef Saucier/Saucière - LeitendeR Soßenkoch/-köchin)

Șef departament Gastro Engineering (m/f) (Chef) (Chef Gastro Engineering (m/w) (KüchenchefIn))
Bucătar de dezvoltare în sistem de catering (Entwicklungskoch/-köchin)
Bucătar de producție (Produktionskoch/-köchin)

Manager igiena in industria alimentatiei (Chef) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (KüchenchefIn))

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Manager alimente și băuturi (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)

- Cook (Koch/Köchin)
- Patisier (KonditorIn)
- Manager restaurant (RestaurantleiterIn)
- Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turism, ospitalitate, agrement (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Specialiști în bucătărie și service (Küchen- und Servicefachkräfte)**

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500107 Director bucatarie (Küchendirektor/in)
- 510109 Manager bucatarie (Küchenleiter/in)
- 520105 Chef de brigadă (bărbat / femeie) (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 Șef bucătar (Küchenmeister/in)
- 520127 Sous chef (bărbat / femeie) (Souschef (m./w.))
- 520139 Demichef de Cuisine (masculin / feminin) (Demichef de Cuisine (m./w.))
- 520140 Chef de Cuisine (w / w) (Chef de Cuisine (m./w.))

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

-  Chef (KüchenchefIn)

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Chef (KüchenchefIn)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)