

Kuhar (KüchenchefIn)

Im BIS anzeigen



Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Glavni kuharji upravljajo kuhinjsko površino v gostinskih obratih, jedilnicah podjetij ali v bolnišnicah v skladu z merili, značilnimi za podjetja in ciljne skupine. Vi nadzirate inventar in kuhinjsko opremo, načrtujete zaporedje menijev, dodeljete delovne liste, usklajujete potek dela in naloge kuhinjske ekipe ter zagotavljate spoštovanje standardov kakovosti. Poleg tega ustvarjajo menije in menije glede na sezonsko ponudbo in razmere na trgu, ustvarjajo pa tudi nove recepte. V dogovoru z vodstvom izračunajo cene jedi.

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.

Dohodek (Einkommen)

Kuhar zasluži od 2.490 do 2.700 evrov bruto na mesec (Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.490 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Poklic z vajeništvom : 2.490 do 2.700 evro bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.490 bis 2.700 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : 2.540 do 2.700 evro bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo : 2.540 do 2.700 evro bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kuharji delajo v restavracijah in hotelih, v menzah podjetij, bolnišnicah in domovih. Dodatne možnosti zaposlovanja se pojavijo pri gostinskih podjetjih ali v živilski industriji, na primer pri proizvajalcih pripravljenih obrokov.

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 prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **569**  v sobo za e-delo AMS (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- A la carte kuhinja (À-la-carte-Küche)
- Banketna kuhinja (Bankettküche)

- Gostinstvo (Catering)
- Domača kuhinja (Hausmannskost)
- Italijanska kuhinja (Italienische Küche)
- Kuhanje v velikih kuhinjah (Kochen in Großküchen)
- Upravitelj kuhinje (Küchenleitung)
- Nakupovanje živil (Lebensmitteleinkauf)
- Skladiščenje hrane v gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Ustvarjanje menija (Speiseplanerstellung)
- Seznanitev s higienskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Priprava sladkih jedi (Zubereitung von Süßspeisen)

Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne poklicne sposobnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
- Upravitelj kuhinje (Küchenleitung)

Tehnično strokovno znanje (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovne programske opreme (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Industrijska programska oprema (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomska programska oprema (Gastronomiesoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Izračun (Kalkulation)
 - Metode poslovne analize (Betriebswirtschaftliche Analysemethoden) (z. B. Analiza trendov (Trendanalyse))
- Znanje o uporabi IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znanje o uporabi pisarniške programske opreme (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Poznavanje aplikacij Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Nakupovalno znanje (Einkaufskenntnisse)
 - Nakup materiala (Materialeinkauf)
- Znanje tujih jezikov (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Angleščina (Englisch)
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označevanje alergenov v gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Hrana in pijača (Food & Beverage) (z. B. Izračun hrane (Speisenkalkulation))
 - Gostinska ponudba (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Upravitelj kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Inštruiranje kuhinjskega osebja (Anweisen von Küchenpersonal), Nakupovanje živil (Lebensmitteleinkauf))
 - Ustvarjanje menija (Speiseplanerstellung)
 - Ustvarjanje menijev (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Sestava menija (Menüzusammenstellung))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Priprava menijev hrane in pijače (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
- Higiensko znanje (Hygienekenntnisse)
 - Seznanitev s higienskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Upravljanje higiene (Hygienemanagement) (z. B. Upravljanje higiene v gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Kassierkenntnisse

- Unovčevanje v gostinstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Delovanje sistemov za odkoščanje Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienske smernice (Hygieneleitlinien), Higienske smernice v gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
 - Ocena kakovosti hrane (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Kuhanje za velike dogodke (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Gostinstvo (Catering))
 - Dietna kuhinja (Diätküche) (z. B. Kuhanje z intoleranco na hrano (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))
 - Priprava hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprava obrokov iz trajnostnih živil (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Razvoj receptur (Entwicklung von Rezepturen))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
 - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Skladiščna higiena (Lagerhygiene), Skladiščenje (Lagerhaltung))
 - Upravljanje materialov (Materialwirtschaft)
- Vodstvene sposobnosti (Managementkenntnisse)
 - Strateško upravljanje podjetij (Strategische Unternehmensführung)
 - Operativno upravljanje podjetij (Operative Unternehmensführung) (z. B. Upravljanje operacij (Betriebsführung))
- Spretnosti upravljanja osebja (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Upravljanje osebja (Personalführung)
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Skladiščenje po HACCP (Lagerung nach HACCP), Predelava hrane po HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Spremljanje v skladu s HACCP (Monitoring nach HACCP))

Splošne poklicne sposobnosti (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Vodstvene sposobnosti (Führungsqualitäten)
- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Medkulturna kompetenca (Interkulturelle Kompetenz)
- Komercialno razumevanje (Kaufmännisches Verständnis)
- Fizična odpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Ustvarjalnost (Kreativität)

Digitalne veščine glede na DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p>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.</p>							

**Podrobne informacije o digitalnih veščinah
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

**Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Tipične stopnje spretnosti
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Usposabljanje
(Ausbildung)**

Lehre ^{NQR}

- Specialist za vegetarijansko kuhinjo (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhajte (Koch/Köchin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nQR^{vi}

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule nQR^{vi}

- Tourismus, Gastronomie

Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Usposabljanje za certificiranega kuharskega mojstra (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) nQR^{vi}
 - Usposabljanje za vodjo živilske in pijačne industrije (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Nadaljnje izobraževanje (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

Znanje nemščine po 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.

Dodatne strokovne informacije

(Weitere Berufsinfos)

Samozaposlitev

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

- Večerna služba (Abenddienst)
- Delo pod časovnim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Toplotni stres (Hitzebelastung)
- Kadrovska odgovornost (Personalverantwortung)
- Sezonsko delo (Saisoarbeits)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

Strokovne specializacije

(Berufsspezialisierungen)

Vodja kuhinje podjetja (BetriebsküchenleiterIn)

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

Kuhar (m/ž) (Chef de Cuisine (m/w))

Chef de Partie (m/ž) - Vodja kuhinje (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)

Chef Entremetier/Entremetière - glavni kuhar priloge (Chef Entremetier/Entremetière - LeitendeR Beilagenkoch/-köchin)

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

Glavni kuhar (Chefkoch/-köchin)

Chef PoissonnierE - Glavni kuhar rib (Chef PoissonnierE - LeitendeR Fischkoch/-köchin)

Chef Rotisseur/Chef Rotisseuse - Glavni kuhar pečenke (Chef Rotisseur/Chef Rotisseuse - LeitendeR

Bratenkoch/-köchin)

Chef SaucierE - Glavni kuhar omake (Chef SaucierE - LeitendeR Soßenkoch/-köchin)

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

Vodja kuhinje (KüchenleiterIn)

Maître de Cuisine (m/ž) - kuharski mojster (Maître de Cuisine (m/w) - KüchenmeisterIn)

Demichef de Cuisine (m/ž) - namestnik kuharja (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Demichef de Partie (m/ž) - Namestnik vodje kuhinjskega dela (Demichef de Partie (m/w) - StellvertretendeR LeiterIn eines Küchenbereichs)

Demi Chef Gardemanger/Gardemangère - Namestnik glavnega kuharja/Cold Kitchen Chef (Demi Chef Gardemanger/Gardemangère - StellvertretendeR leitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)

Executive Sous Chef (m/ž) - prvi namestnik kuharja (Executive Sous Chef (m/w) - ErsteR KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Junior Sous Chef (m/ž) - Junior Assistant Chef (Junior Souschef (m/w) - Junior-KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Sous chef (m/ž) - namestnik kuharja (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Kuhar proizvodnje (Produktionskoch/-köchin)

Razvojni kuhar v industriji gotovih jedi (Entwicklungskoch/-köchin in der Fertiggerichteindustrie)

Razvojni kuhar v sistemskem gostinstvu (Entwicklungskoch/-köchin in der Systemgastronomie)

Razvijalec prehrablenih izdelkov (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Vodja Gastro inženiringa (m/ž) (Chef Gastro Engineering (m/w))

Vodja higiene v gostinstvu (HygienemanagerIn in der Gastronomie)

Sorodni poklici

(Verwandte Berufe)

- Vodja hrane in pijače (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Slaščičar (KonditorIn)
- Vodja restavracije (RestaurantleiterIn)
- Specialist za sistemsko gostinstvo (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Strokovnjaki za kuhinjo in storitve (Küchen- und Servicefachkräfte)**


Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500107 Direktor kuhinje (Küchendirektor/in)
- 510109 Upravitelj kuhinje (Küchenleiter/in)
- 520105 Šef kuhinje (moški / ženska) (Chef de brigade (m./w.))
- 520106 Chef de partie (w / w) (Chef de partie (m./w.))
- 520107 Kuhar (Chefkoch/-köchin)
- 520114 Kuhar (Küchenchef/in)
- 520115 Glavni kuhar (Küchenmeister/in)
- 520127 Sous kuhar (moški / ženska) (Souschef (m./w.))
- 520139 Demichef de Cuisine (moški / ženski) (Demichef de Cuisine (m./w.))
- 520140 Kuhar kuhinje (w / w) (Chef de Cuisine (m./w.))


Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

-  [Kuhar \(KüchenchefIn\)](#)

Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  [Kuhar \(KüchenchefIn\)](#)

 powered by **Google Translate**

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)