

Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Кухарі керують кухонною зоною в закладах громадського харчування, їдальнях компаній або навіть у лікарнях за економічними та цільовими критеріями. Вони перевіряють інвентар та кухонне обладнання, планують порядок харчування, розподіляють чергові, координують робочий процес і завдання кухонної бригади та стежать за дотриманням стандартів якості. Крім того, вони створюють меню та меню відповідно до сезонної пропозиції та ситуації на ринку, при цьому також створюють нові рецепти. За погодженням з керівництвом розраховують ціни на харчування.


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.

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Шеф-кухари працюють у ресторанах і готелях, їдальнях компаній, лікарнях та будинках. Подальші можливості працевлаштування виникають на підприємствах громадського харчування або в харчовій промисловості, наприклад, у виробників готових страв.

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.

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **612**  до кімнати eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитовані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Кухня A la carte (À-la-carte-Küche)
- Банкетна кухня (Bankettküche)
- Харчування (Catering)
- домашня кухня (Hausmannskost)
- Італійська кухня (Italienische Küche)
- Приготування їжі на кухнях їдалень (Kochen in Großküchen)
- Управління кухнею (Küchenleitung)
- Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf)
- Зберігання їжі в гастрономії (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- mise en place (Mise en Place)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Створення плану харчування (Speiseplanerstellung)
- Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)

- Приготування десертів (Zubereitung von Süßspeisen)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
- Управління кухнею (Küchenleitung)

Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання програмного забезпечення бізнес-додатків (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Спеціальне програмне забезпечення для бізнесу (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Програмне забезпечення для гостинності (Gastronomiesoftware))
- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Розрахунок (Kalkulation)
 - Методи бізнес-аналізу (Betriebswirtschaftliche Analysemethoden) (z. B. Аналіз тенденцій (Trendanalyse))
- Знання застосування ІТ (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Знання офісного програмного забезпечення (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Навички роботи з електронними таблицями (Tabellenkalkulationsprogramme-Anwendungskenntnisse))
- Навички закупівлі (Einkaufskenntnisse)
 - Закупівля матеріалу (Materialeinkauf)
- Знання іноземних мов (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Англійська (Englisch)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Маркування алергенів у гастрономії (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Продукти харчування та напої (Food & Beverage)
 - Громадське харчування (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Управління кухнею (Küchenleitung) (z. B. Інструктаж кухонного персоналу (Anweisen von Küchenpersonal), Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf), Розрахунок харчування (Speisenkalkulation))
 - Створення плану харчування (Speiseplanerstellung)
 - Створення меню (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Склад меню (Menüzusammenstellung))
 - mise en place (Mise en Place) (z. B. Складання меню та напоїв (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
- Управління гігієною (Hygienemanagement)
 - Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien) (z. B. Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie), Гігієнічні вказівки для кухонь комерційних і медичних закладів (Hygieneleitlinien für Großküchen und Küchen des Gesundheitswesens), Гігієнічні рекомендації для громадського харчування (Hygieneleitlinien für Catering))
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Управління гігієною в секторах (Hygienemanagement in Branchen) (z. B. Менеджмент гігієни в гастрономії (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
 - Оцінка якості харчових продуктів (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Приготування їжі з екологічно чистих продуктів (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln)
 - Приготування їжі для великих подій (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Харчування (Catering))

- Дієтична кухня (Diätküche) (z. B. Готування з урахуванням харчової непереносимості (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Гігієна складу (Lagerhygiene), складське господарство (Lagerhaltung))
 - Управління матеріалами (Materialwirtschaft)
- Навички управління (Managementkenntnisse)
 - Стратегічне управління (Strategische Unternehmensführung)
 - Оперативне управління (Operative Unternehmensführung) (z. B. Управління (Betriebsführung))
- Навички управління персоналом (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Управління персоналом (Personalführung)
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості в галузях (Qualitätssicherung in Branchen) (z. B. Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Управління харчовими продуктами за HACCP (Lebensmittelmanagement nach HACCP))
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
 - Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Робота систем замовлення Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))

Передача професійних навичок

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Лідерські якості (Führungsqualitäten)
- Хороший нюх (Guter Geruchssinn)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Міжкультурна компетентність (Interkulturelle Kompetenz)
- Комерційне розуміння (Kaufmännisches Verständnis)
- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
- Творчість (Kreativität)

Цифрові навички згідно з DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: 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>							

Детальна інформація про цифрові навички (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenschefInnen 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 - Обробка інформації та даних	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenschefInnen müssen selbstständig für ihre Arbeit erforderliche umfassende Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden können.
2 - Спілкування, взаємодія та співпраця	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenschefInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenschefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenschefInnen sollten ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenschefInnen 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.

Освіта, підвищення кваліфікації, кваліфікація (Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation)

Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Освіта (Ausbildung)

Lehre **nQR**^{tv}

- Виробник цукерок та кондитерських виробів (закінчується) (Bonbon- und KonfektmacherIn) (auslaufend)
- Спеціаліст гастрономії (Gastronomiefachmann/-frau)

- Кухар (Koch/Köchin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR^{VI}

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule NQR^V

- Tourismus, Gastronomie

Неперервна освіта

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung zum/zur Diätkoch/-köchin
- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chefs NQR^{VI}
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Pâtissier/Pâtissiere-Ausbildung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie

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

Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Сертифікат Aptis (Aptis-Zertifikat)
- Стажування на службі громадського харчування (чоловіки/жінки) (Ausbildung zum/zur Caterer (m/w))
- Стажування майстра шеф-кухаря - Certified Master Chefs (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chefs) [NQ^W](#)

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

Дохід (Einkommen)

Шеф-кухар (м/ж) заробляти від 2.210 євро брутто на місяць (Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.210 Euro brutto pro Monat). Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Професія з учнівською підготовкою : від 2.210 до 2.410 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 2.210 bis 2.410 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.250 до 2.410 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.250 bis 2.410 Euro brutto)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою : від 2.250 до 2.410 євро брутто (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.250 bis 2.410 Euro brutto)

самозайнятість (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

- вечірня служба (Abenddienst)
- Робота під тиском часу (Arbeit unter Zeitdruck)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- Відповідальність персоналу (Personalverantwortung)
- сезонна робота (Saisonarbeit)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

Професійні спеціальності (Berufsspezialisierungen)

Керівник кухні компанії (BetriebsküchenleiterIn)

Chef de Brigade (m/f) - Начальник кухонної бригади (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
Шеф-кухар (м/ж) (Chef de Cuisine (m/w))

Chef de Partie (m/f) - Завідувач кухонної зони (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)

Шеф-кухар Entremetier/Entremetière - головний кухар гарніру (Chef Entremetier/Entremetière - LeitendeR Beilagenkoch/-köchin)

Шеф-кухар Gardemanger/Gardemangère - шеф-кухар холодної кухні (Chef Gardemanger/Gardemangère - LeitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)

Головний кухар (Chefkoch/-köchin)

Шеф-кухар PoissonnierE - Головний кухар риби (Chef PoissonnierE - LeitendeR Fischkoch/-köchin)

Chef Rotisseur/Chef Rotisseuse - провідний кухар печери (Chef Rotisseur/Chef Rotisseuse - LeitendeR Bratenkoch/-köchin)

Chef SaucierE - Головний кухар соусу (Chef SaucierE - LeitendeR Soßenkoch/-köchin)

Directeur/Directrice de cuisine (m/f) - Директор кухні (Directeur/Directrice de cuisine (m/w) - KüchendirektorIn)

Керівник кухні (KüchenleiterIn)

Maître de Cuisine (м/ж) - шеф-кухар (Maître de Cuisine (m/w) - KüchenmeisterIn)

Demichef de Cuisine (м/ж) - заступник шеф-кухаря (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Демішеф де Парті (м/ж) - Заступник начальника кухонної частини (Demichef de Partie (m/w) - StellvertretendeR LeiterIn eines Küchenbereichs)

Demi Chef Gardemanger/Gardemangère - Заступник виконавчого шеф-кухаря/Cold Kitchen Chef (Demi Chef Gardemanger/Gardemangère - StellvertretendeR leitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)

Executive Sous Chef (m/f) - перший заступник шеф-кухаря (Executive Sous Chef (m/w) - ErsteR KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Молодший су-кухар (м/ж) - молодший заступник шеф-кухаря (Junior Souschef (m/w) - Junior-KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Су-кухар (м/ж) - заступник шеф-кухаря (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Кухар виробництва (Produktionskoch/-köchin)

Розвиток шеф-кухаря в індустрії готових страв (Entwicklungskoch/-köchin in der Fertiggerichteindustrie)

Розвиток кухаря в системі громадського харчування (Entwicklungskoch/-köchin in der Systemgastronomie)

Розробник харчових продуктів (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Начальник гастроінжинірингу (ч/ж) (Chef Gastro Engineering (m/w))

Менеджер з гігієни на підприємстві громадського харчування (HygienemanagerIn in der Gastronomie)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж) (Food & Beverage-ManagerIn)
- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)
- Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)
- Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Фахівці кухні та сервісу (Küchen- und Servicefachkräfte)**


Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500107 Менеджер кухні (Küchendirektor/in)
- 510109 Менеджер кухні (Küchenleiter/in)
- 520105 Шеф-кухар бригади (чоловік/жінка) (Chef de brigade (m./w.))
- 520106 Шеф-кухар (чоловік/жінка) (Chef de partie (m./w.))
- 520107 Шеф-кухар (Chefkoch/-köchin)
- 520114 Шеф-кухар (Küchenchef/in)
- 520115 Шеф-кухар (Küchenmeister/in)
- 520127 Су-шеф (чоловік/жінка) (Souschef (m./w.))
- 520139 Demi Chef de Cuisine (чоловік/жінка) (Demichef de Cuisine (m./w.))
- 520140 Шеф-кухар (чоловік/жінка) (Chef de Cuisine (m./w.))


Інформація у професійному словнику

(Informationen im Berufslexikon)

-  Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)

Інформація в навчальному компасі

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)

 powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ,
ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ,
НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 18. April 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 18. April 2024.)