Koch/Köchin

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
KöchInnen bereiten Gerichte, Beilagen, Soßen, Suppen oder Vorspeisen zu, wobei sie unterschiedliche Kochverfahren, wie z.B. Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen oder Sieden anwenden. Sie bereiten die Lebensmittel vor und zerlegen z.B. das Fleisch fachgerecht. Die fertigen Speisen richten sie auf Tellern an. Zu ihren Tätigkeiten kann auch der Wareneinkauf oder die Speisenplanerstellung gehören. Darüber hinaus beraten sie Gäste, geben Speisenempfehlungen aus und gehen auf Reklamationen ein.

Einkommen
Köche/Köchinnen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
KöchInnen arbeiten in Restaurants und Hotels, in Betriebskantinen, Krankenhäusern und Heimen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten ergeben sich bei Catering-Unternehmen, auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen, in der Lebensmittelindustrie, z.B. bei Herstellern von Fertiggerichten, aber auch in Privathaushalten.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **1.984** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- À-la-carte-Küche
- Anrichten von Speisen
- Arbeitsplatzreinigung
- Einhaltung von HACCP-Richtlinien
- Englisch
- Erstellung von Speisekarten
- Frühstücksküche
- Internationale Küche
- Italienische Küche
- Kochen in Großküchen
- Mise en Place
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Zubereitung von österreichischen Speisen
- Zubereitung von Pizzen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Kochen in Restaurantküchen
- Kochkenntnisse
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Kalkulation

- Branchenkenntnisse
  - Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport (z. B. Café, Gasthaus, Heuriger, Restaurant)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
  - Food & Beverage (z. B. Speisenkalkulation)
  - Gemeinschaftsgastronomie
  - Küchenleitung (z. B. Anweisen von Küchenpersonal, Lebensmitteleinkauf)
  - Mise en Place (z. B. Vorbereitung des Servicebereichs, Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten)
  - Speiseplanerstellung
- Hygienekenntnisse
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kassierkenntnisse
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
  - Berufsspezifisches Recht (z. B. Grundlagen des Lebensmittelrechts)
- Kochkenntnisse
  - Allgemeine Küchenarbeiten (z. B. Vorbereitung von Zutaten)
  - Anrichten von Speisen (z. B. Garnieren von Speisen)
  - Diätküche (z. B. Geriatrieküche, Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten)
  - Gourmetküche
  - Internationale Küche (z. B. Thailändische Küche, Zubereitung von internationalen Speisen)
  - Kochen für Großveranstaltungen (z. B. Catering)
  - Kochen in Großküchen (z. B. Kochen in Betriebsküchen)
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
  - Techniken der Speisenzubereitung (z. B. Dünsten, Würzen von Speisen)
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Dressings, Zubereitung von Fischgerichten, Zubereitung von Fleischgerichten, Zubereitung von Nachspeisen, Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln 🌱, Zubereitung von Süßspeisen, Zubereitung von veganen Speisen 🌱, Zubereitung von vegetarischen Speisen, Zubereitung von Vorspeisen)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Entwicklung von Rezepturen)
  - Fleischverarbeitung
  - Herstellung von Gewürzen (z. B. Entwicklung von Gewürzmischungen)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Verpacken von Speisen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerbestandskontrolle, Lagerhaltung, Lagerhygiene, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsermittlung, Bestellwesen)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Einhaltung von HACCP-Richtlinien, HACCP, Lagerung nach HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP)
- Reinigungskenntnisse
  - Arbeitsplatzreinigung (z. B. Desinfektion von Küchen, Reinigung von Küchengeräten)
- Servierkenntnisse
  - Aufdecken (z. B. Dekoration von Tischen)
  - Service (z. B. Ausgabe von Speisen, Buffetbetreuung, Getränkeservice)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Auge-Hand-Koordination
- Einsatzbereitschaft

- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperliche Ausdauer
- Kreativität
- Organisationstalent
- Reinlichkeit
- Teamfähigkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: KöchInnen sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zuverlässig zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	KöchInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Warenwirtschaftssysteme) auch in nicht alltäglichen Arbeitssituationen selbstständig und sicher bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	KöchInnen müssen selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden können.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	KöchInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	KöchInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	KöchInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	KöchInnen 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.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus
- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung
Lehre NQR IV
- Fachkraft für vegetarische Kulinarik
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie (2 Schwerpunkte)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV
- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildungen im Gastgewerbe

- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef nQR VI
- Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière (z. B. Patisserie-Meisterklasse)

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Catering
- Diätküche
- Food & Beverage
- Gehobene Gastronomie
- Geriatrieküche
- Vegane Küche
- Vegetarische Küche

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung für ressourceneffizientes Küchenmanagement
- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef nQR VI
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Teammanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Verband der Köche Österreichs
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Universitäten

Deutschkenntnisse nach GERS

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse
Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen, Rezepte lesen und im Team kommunizieren können. Wenn sie Personalverantwortung besitzen, müssen sie Anweisungen erteilen und mitunter auch mit Kundinnen und Kunden kommunizieren. Der Kontakt zu Kundinnen und Kunden hat in diesem Beruf oft eine untergeordnete Rolle. Deshalb reichen manchmal auch geringere Deutschkenntnisse aus.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Handwerk)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld

- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Frühdienst
- Geteilter Dienst
- Hitzebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen

*Cook
*Gastronomy expert

Abteilungskoch/-köchin

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine
Commis de Partie/Commise de Partie
GastgewerbepraktikantIn in der Küche
Jungkoch/-köchin

Entremetier/Entremetière (Koch/Köchin)
Gardemanger (m/w)
Grilleur/Grilleuse
KüchenansagerIn (Koch/Köchin)
Rotisseur/Rotisseuse (Koch/Köchin)
Saucier/Saucière (Koch/Köchin)
Tournant (m/w)

Alleinkoch/-köchin
Aushilfskoch/-köchin
Beikoch/-köchin
Cateringkoch/-köchin
Eventkoch/-köchin
Frühstückskoch/-köchin
Koch/Köchin für alles
Koch/Köchin für die à-la-carte-Küche
Mehlspeiskoch/-köchin

Haushaltskoch/-köchin
Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w)

Anstaltskoch/-köchin
Großküchenkoch/-köchin
Koch/Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung
Schiffskoch/-köchin

Chef Gastro Engineering (m/w) (Koch/Köchin)
Diätkoch/-köchin

Burgerkoch/-köchin (Koch/Köchin)

Fachkraft für vegetarische Kulinarik
Kebabkoch/-köchin
Pastakoch/-köchin
Pizzakoch/-köchin
Salatkoch/-köchin
Sushikoch/-köchin
Thaikoch/-köchin

Bistrokoch/-köchin
Buffetkoch/-köchin
Gaststättenkoch/-köchin
Hüttenkoch/-köchin
Restaurantkoch/-köchin

Koch/Köchin für asiatische Küche
Koch/Köchin für chinesische Küche
Koch/Köchin für griechische Küche
Koch/Köchin für indische Küche
Koch/Köchin für italienische Küche
Koch/Köchin für österreichische Küche

Food Stylist (m/w)

Verwandte Berufe
- FleischverarbeiterIn
- Food & Beverage-ManagerIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- KonditorIn
- KüchenchefIn
- Küchenhilfskraft (m/w)
- Restaurantfachmann/-frau
- RestaurantleiterIn
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit
- **Küchen- und Servicefachkräfte**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 520101 Abteilungskoch/-köchin
- 520102 Alleinkoch/-köchin
- 520103 Anstaltskoch/-köchin
- 520104 Beikoch/-köchin
- 520109 Diätkoch/-köchin
- 520110 Gardemanger (m./w.)
- 520111 Grilleur/in
- 520113 Jungkoch/-köchin
- 520119 Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe)
- 520121 Mehlspeiskoch/-köchin
- 520123 Pizzakoch/-köchin
- 520124 Restaurantkoch/-köchin

- 520126 Schiffskoch/-köchin
- 520128 Gaststättenkoch/-köchin
- 520129 Rotiss(eur)euse
- 520130 Entremetier(e)
- 520131 Tournant/e
- 520132 Saucier/e
- 520133 Commis de Cuisine (m./w.)
- 520136 Frühstückskoch/-köchin
- 520137 Commis de Partie (m./w.)
- 520138 Gastgewerbepraktikant/in in der Küche
- 520141 Sushikoch/-köchin
- 520142 Kebabkoch/-köchin
- 520143 Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.)
- 520180 Koch/Köchin
- 520183 Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.)
- 520501 Haushaltskoch/-köchin
- 520502 Koch/Köchin (Privathaushalt)
- 520503 Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.)

Informationen im Berufslexikon
- Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m/w) (Lehre)
- Food Stylist (m/w) (Kurz-/Spezialausbildung)
- Koch/Köchin (Lehre)
- Koch/Köchin (Schule)

Informationen im Ausbildungskompass
- Koch/Köchin

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 23. Oktober 2026.