

Koch/Köchin

Im BIS anzeigen



Haupttätigkeiten

KöchlInnen 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 1.860 Euro brutto pro Monat.


Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: ab 1.860 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 1.860 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten

KöchlInnen 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): **1.911**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- À-la-carte-Küche
- Anrichten von Speisen
- Catering
- Englisch
- Frühstücksküche
- HACCP
- Hausmannskost
- Italienische Küche
- Kochen für Großveranstaltungen
- Kochen in Großküchen
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Speisenkalkulation
- Speiseplanerstellung
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Zubereitung von Fastfood
- Zubereitung von Pizzen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Auge-Hand-Koordination
- Kochen in Restaurantküchen
- Kochkenntnisse
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftskenntnisse
 - Kalkulation
- Branchenkenntnisse
 - Dienstleistungssektor (z. B. Café, Gasthaus, Heuriger, Restaurant)
- Gastronomiemangementkenntnisse
 - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
 - Gemeinschaftsgastronomie
 - Mise en Place (z. B. Ausführen von Vorbereitungsarbeiten im Servicebereich, Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten)
 - Speiseplanerstellung
 - Küchenleitung (z. B. Anweisen von Küchenpersonal, Lebensmitteleinkauf, Speisenkalkulation)
- Hygienemanagement
 - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie, Hygieneleitlinien für Großküchen und Küchen des Gesundheitswesens)
 - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
 - Berufsspezifisches Recht (z. B. Grundlagen des Lebensmittelrechts)
- Kochkenntnisse
 - Allgemeine Küchenarbeiten (z. B. Vorbereitung von Zutaten)
 - Gourmetküche
 - Kochen in Großküchen (z. B. Kochen in Betriebsküchen)
 - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
 - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Nachspeisen, Zubereitung von Fleischgerichten, Zubereitung von veganen Speisen, Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln, Zubereitung von Dressings, Zubereitung von Fischgerichten, Zubereitung von vegetarischen Speisen, Zubereitung von Süßspeisen, Zubereitung von Vorspeisen)
 - Kochen für Großveranstaltungen (z. B. Catering)
 - Techniken der Speisenzubereitung (z. B. Dünsten, Würzen von Speisen)
 - Anrichten von Speisen (z. B. Garnieren von Speisen)
 - Diätküche (z. B. Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Geriatrieküche)
 - Internationale Küche (z. B. Thailändische Küche, Zubereitung von internationalen Speisen)
- 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
 - Materialwirtschaft (z. B. Bestellwesen, Bedarfsermittlung)
 - Lagerwirtschaft (z. B. Warenverwaltung, Lagerhygiene, Warenübernahme, Lagerbestandskontrolle, Lagerhaltung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
 - Qualitätssicherung (z. B. Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Lebensmittelmanagement nach HACCP, Einhaltung von HACCP-Richtlinien, HACCP)
- Reinigungskenntnisse
 - Arbeitsplatzreinigung (z. B. Desinfektion von Küchen, Reinigung von Küchengeräten)
- Servierkenntnisse
 - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen)
 - Aufdecken (z. B. Dekoration von Tischen)
 - Service (z. B. Buffetbetreuung, Getränkeservice, Ausgabe von Speisen)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- 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	
<p>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.</p>							

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	KöchlInnen 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	KöchlInnen 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	KöchlInnen 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	KöchlInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchlInnen 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	KöchlInnen 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

- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie (2 Schwerpunkte)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildungen im Gastgewerbe
 - Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef 

- 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

- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef [IQR^{vi}](#)
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie

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

Anstaltskoch/-köchin

Großküchenkoch/-köchin

Schiffskoch/-köchin

Annonceur/Annonceuse - KoordinatorIn für Speisenbestellungen

GrilleurIn

RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin

Commis Gardemanger (m/w) - Jungkoch/-köchin der kalten Küche

Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche

Koch/Köchin der kalten Küche

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin

Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin

GastgewerbepraktikantIn in der Küche

Jungkoch/-köchin

KüchenfleischerIn

Aushilfskoch/-köchin

Beikoch/-köchin

Eventkoch/-köchin

Springerkoch/-köchin

TournantE - Wechselkoch/-köchin

Abendkoch/-köchin

Frühstückskoch/-köchin

Tageskoch/-köchin

Haushaltskoch/-köchin

Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w)

ConfiseurIn - Süßspeisenkoch/-köchin

Mehlspeiskoch/-köchin

Commis Entremetier/Entremetière - Gehilfe/Gehilfin von Beilagenkoch/-köchin

Commis SaucierE - Jungsoßenkoch/-köchin

EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin

LégumierE - Gemüsekoch/-köchin

PotagerE - Suppenkoch/-köchin
SaucierE - Soßenkoch/-köchin
Soßenkoch/-köchin

PoissonnierE - Fischkoch/-köchin
Sushikoch/-köchin
SushimeisterIn

RégimierE - Diätkoch/-köchin

Burekkoch/-köchin
Burgerkoch/-köchin
Kebabkoch/-köchin
Pizzakoch/-köchin
Thai to go-Koch/Köchin

Abteilungskoch/-köchin
Alleinkoch, Alleinköchin
Bistrokoch/-köchin
Gaststättenkoch/-köchin
Koch/Köchin für alles
Restaurantkoch/-köchin

GemeinschaftsverpflegerIn

Chef Gastro Engineering (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
- 520180 Koch/Köchin
- 520501 Haushaltskoch/-köchin
- 520502 Koch/Köchin (Privathaushalt)
- 520503 Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.)

Informationen im Berufslexikon

-  Koch/Köchin (Lehre)
-  Koch/Köchin (Schule)

Informationen im Ausbildungskompass

-  Koch/Köchin

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 13. Dezember 2024.