

## 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.

### 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): **2.493**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- À-la-carte-Küche
- Anrichten von Speisen
- Asiatische Küche
- Buffetbetreuung
- Buffetküche
- Catering
- Diätküche
- Frühstücksküche
- Hausmannskost
- Internationale Küche
- Italienische Küche
- Kochen für Großveranstaltungen
- Kochen in Großküchen
- Mediterrane Küche
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Zubereitung von Fastfood
- Zubereitung von Pizzen

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

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

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftskennnisse
  - Kalkulation
- Branchenkenntnisse
  - Dienstleistungssektor (z. B. Café, Gasthaus, Heuriger, Restaurant)

- Dekorationskenntnisse
  - Verzieren
  - Tischdekoration (z. B. Themenbezogenes Dekorieren von Tischen)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - 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, Dünsten, Zubereitung von Dressings, Würzen von Speisen, Zubereitung von Fischgerichten, Zubereitung von Süßspeisen, Zubereitung von Vorspeisen)
  - Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln
  - Zubereitung von veganen Speisen
  - Zubereitung von vegetarischen Speisen
  - Kochen für Großveranstaltungen (z. B. Catering)
  - 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. Prüfung des Warenbestands, Warenverwaltung, Lagerhygiene, Warenübernahme, Lagerhaltung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Lebensmittelmanagement nach HACCP, Einhaltung von HACCP-Richtlinien, HACCP)
- Reinigungskenntnisse
  - Arbeitsplatzreinigung (z. B. Desinfektion von Küchen)
- Servierkenntnisse
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen)
  - Service (z. B. Buffetbetreuung, Getränkeservice, Ausgabe von Speisen)

### **Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Einsatzbereitschaft

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

**Digitale Kompetenzen nach DigComp**

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> 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, Weiterbildung, Qualifikation

### Typische Qualifikationsniveaus

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

### Ausbildung

#### Lehre **nQR**<sup>IV</sup>

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

#### BMS - Berufsbildende mittlere Schule **nQR**<sup>IV</sup>

- Tourismus, Gastronomie

### 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 Chefs [NQR<sup>®</sup>](#)
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- SommelierE-Ausbildung
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Zertifikat HygienemanagerIn für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

#### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Teammanagement
- Zeitmanagement

#### **Weiterbildungsveranstalter**

- Verband der Köche Österreichs [↗](#)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Universitäten

#### **Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse**

- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chefs [NQR<sup>®</sup>](#)
- Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière
  - Patisserie-Meisterklasse

#### **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**

##### **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

##### **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

Koch/Köchin und KellnerIn

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-and-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
- 520118 Kellner/in und Koch/Köchin
- 520119 Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe)
- 520120 Koch/Köchin und Kellner/in
- 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 18. April 2024.