

Kuhar/ica (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Kuhari pripremaju jela, priloge, umake, juhe ili predjela koristeći različite metode kuhanja, poput pečenja, pečenja, dinstanja, roštiljanja, pečenja, pirjanja, pirjanja, kuhanja ili pirjanja. Oni pripremaju hranu i, na primjer, profesionalno režu meso. Gotova jela slažu na tanjure. Njihove aktivnosti mogu također uključivati kupnju robe ili izradu planova jelovnika. Uz to, savjetuju goste, daju im preporuke za hranu i odgovaraju na pritužbe.

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.

prihod (Einkommen)

Kuhar/ica zaradite od 2.080 eura bruto mjesečno (Köche/Köchinnen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s naukovanjem : od 2.080 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : od 2.080 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kuhari rade u restoranima i hotelima, u menzama, bolnicama i domovima. Daljnje mogućnosti zapošljavanja otvaraju se kod ugostiteljskih tvrtki, na izletničkim i kruzerima, u prehrambenoj industriji, npr. Kod proizvođača gotovih jela, ali i u privatnim kućanstvima.

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.

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **1.818**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À-la-carte- Kuhinja (À-la-carte-Küche)
- Posluživanje jela (Anrichten von Speisen)
- Čišćenje radnog mjesta (Arbeitsplatzreinigung)
- Usklađenost sa smjernicama HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Engleski (Englisch)
- Izrada menija (Erstellung von Speisekarten)
- Kuhinja za doručak (Frühstücksküche)
- Internacionalna kuhinja (Internationale Küche)

- Talijanska kuhinja (Italienische Küche)
- Kuhanje u velikim kuhinjama (Kochen in Großküchen)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Priprema austrijskih jela (Zubereitung von österreichischen Speisen)
- Priprema pizza (Zubereitung von Pizzen)

Ostale profesionalne vještine **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Osnovne profesionalne vještine **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Kuhanje u restoranima (Kochen in Restaurantküchen)
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

Tehničke profesionalne vještine **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Obračun (Kalkulation)
- Znanje iz industrije (Branchenkennntnisse)
 - Industrijska znanja o turizmu, ugostiteljstvu, odmoru, sportu (Branchenkennntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kafić (Café), Gasthaus (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restoran (Restaurant))
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Označavanje alergena u gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Ugostiteljstvo u zajednici (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Priprema servisnog područja (Vorbereitung des Servicebereichs), Priprema jelovnika i pića (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Izrada menija (Speiseplanerstellung)
 - Uprava kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Uputa kuhinjskog osoblja (Anweisen von Küchenpersonal), Kupovina namirnica (Lebensmitteleinkauf))
 - Hrana i piće (Food & Beverage) (z. B. Izračun hrane (Speisenkalkulation))
- Znanje o higijeni (Hygienekennntnisse)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Vještine blagajnika (Kassierkennntnisse)
 - Gotovina u ugostiteljstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Rad mobilnih uređaja platni sustavi (Bedienung von mobilen Boniersystemen))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Zakon o profesiji (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Osnove zakona o hrani (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien), Higijenske smjernice u gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
 - Opći kuhinjski radovi (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Priprema sastojaka (Vorbereitung von Zutaten))
 - Gurmanska kuhinja (Gourmetküche)
 - Kuhanje u velikim kuhinjama (Kochen in Großküchen) (z. B. Kuhanje u kuhinjama poduzeća (Kochen in Betriebsküchen))
 - Skladištenje hrane u gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Priprema hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprema slastica (Zubereitung von Nachspeisen),

Priprema jela od mesa (Zubereitung von Fleischgerichten), Priprema veganskih jela (Zubereitung von veganen Speisen) 🌱, Priprema jela od održive hrane (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱, Priprema obloga (Zubereitung von Dressings), Priprema ribljih jela (Zubereitung von Fischgerichten), Priprema vegetarijanskih jela (Zubereitung von vegetarischen Speisen), Priprema slastica (Zubereitung von Süßspeisen), Priprema predjela (Zubereitung von Vorspeisen))

- Kuhanje za velike događaje (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Ugostiteljstvo (Catering))
- Tehnike pripreme hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Parjenje (Dünsten), Začinjavanje jela (Würzen von Speisen))
- Posluživanje jela (Anrichten von Speisen) (z. B. ukrašavanje hrane (Garnieren von Speisen))
- Dijetalna kuhinja (Diätküche) (z. B. Kuhanje s obzirom na netoleranciju hrane (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten), Gerijatrijska kuhinja (Geriatrisküche))
- Internacionalna kuhinja (Internationale Küche) (z. B. tajlandska kuhinja (Thailändische Küche), Priprema međunarodnih jela (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Rad prema receptima za hranu (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Razvoj recepata (Entwicklung von Rezepturen))
 - Prerada mesa (Fleischverarbeitung)
 - Proizvodnja začina (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Razvoj začinskih mješavina (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Paket Priprema hrane (Verpacken von Speisen))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft) (z. B. Naručivanje (Bestellwesen), Utvrđivanje potreba (Bedarfsermittlung))
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Higijena skladišta (Lagerhygiene), Primanje robe (Warenübernahme), Kontrola zaliha (Lagerbestandskontrolle), Skladištenje (Lagerhaltung))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Skladištenje prema HACCP (Lagerung nach HACCP), Prerada hrane prema HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Usklađenost sa smjernicama HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), HACCP (HACCP))
- Vještine čišćenja (Reinigungskennntnisse)
 - Čišćenje radnog mjesta (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Dezinfekcija kuhinja (Desinfektion von Küchen), Čišćenje kuhinjskih aparata (Reinigung von Küchengeräten))
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)
 - Otkrivanje (Aufdecken) (z. B. Dekoracija stolova (Dekoration von Tischen))
 - Usluga (Service) (z. B. Podrška za švedski stol (Buffetbetreuung), Usluga pića (Getränkesservice), Posluživanje obroka (Ausgabe von Speisen))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Koordinacija ruku i oka (Auge-Hand-Koordination)
- Operativna spremnost (Einsatzbereitschaft)
- Dobar njuh (Guter Geruchssinn)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Fizička otpornost (Körperliche Belastbarkeit)
 - Fizička izdržljivost (Körperliche Ausdauer)
- Kreativnost (Kreativität)
- Organizacijski talent (Organisationstalent)
- Čistoća (Reinlichkeit)
- Timski rad (Teamfähigkeit)

Digitalne vještine prema DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: 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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	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 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

**Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

Tipične razine vještina

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka

(Ausbildung)

Lehre [nqr^{vi}](#)

- Specijalist za vegetarijansku kuhinju (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Slastičar (slastičar), usredotočite se na slastičarnicu (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Fokus (Schwerpunkte))

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr^{vi}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Obuka za certificiranog glavnog kuhara (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [nqr^{vi}](#)
 - Obuka za postati slastičar/pastičar (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Master class slastičarnice (Patisserie-Meisterklasse))

Kontinuirano obrazovanje

(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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u (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.

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje (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.

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

- Večernja služba (Abenddienst)
- Rad pod vremenskim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- rano dežurstvo (Frühdienst)
- Zajednička usluga (Geteilter Dienst)
- Toplinski stres (Hitzebelastung)
- Sezonski rad (Saisonarbeit)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)

Upitnik kompetencija

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Kuhar u odjelu (Abteilungskoch/-köchin)

Sam kuhar, Sam kuhar (Alleinkoch/-köchin)

Kuhar u ustanovi (Anstaltskoch/-köchin)

Pomoćni kuhar (Beikoch/-köchin)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - mladi kuhar (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)

Commis de Partie/Commise de Partie - mladi kuhar odjela (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)

RégimierE - dijetalni kuhar (Diätkoch/-köchin)

EntremetierE - kuhar priloga (Kuhar/ica) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Specijalist za vegetarijansku kuhinju (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Kuhar za doručak (Frühstückskoch/-köchin)

Gardemanger (m/ž) - kuhar hladne kuhinje (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)

Pripravnik za ugostiteljstvo u kuhinji (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)
Kuhar u restoranu / - kuhar (Gaststättenkoch/-köchin)
Grilleur (Grilleur/Grilleuse - Grillkoch/-köchin)
Kuharica u kućanstvu (Haushaltskoch/-köchin)
Mladi kuhar (Jungkoch/-köchin)
Kebab kuhar (Kebabkoch/-köchin)
Kuhar i radnik u kućanstvu (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))
Kuharica slastičarstva (Mehlspeiskoch/-köchin)
Pizza kuhar (Pizzakoch/-köchin)
Kuhar u restoranu (Restaurantkoch/-köchin)
Rotisseur - kuhar pečenja (Kuhar/ica) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
SaucierE - kuhar umaka (Kuhar/ica) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Brodski kuhar (Schiffskoch/-köchin)
Suši kuhar (Sushikoch/-köchin)
TournantE - zamjenski kuhar (Tournant (m/w) - Springerkoch/-köchin)

**Stručne specijalizacije
(Berufsspezialisierungen)**

* Kuhar (*Cook)
* Stručnjak za gastronomiju (*Gastronomy expert)

Kuhar u odjelu (Abteilungskoch/-köchin)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - mladi kuhar (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)
Commis de Partie/Commise de Partie - mladi kuhar odjela (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)
Pripravnik za ugostiteljstvo u kuhinji (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)
Mladi kuhar (Jungkoch/-köchin)

Announcer/Annonceuse - Koordinator za narudžbe hrane (Annonceur/Annonceuse - KüchenansagerIn)
EntremetierE - kuhar priloga (Kuhar/ica) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Gardemanger (m/ž) - kuhar hladne kuhinje (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)
Grilleur (Grilleur/Grilleuse - Grillkoch/-köchin)
PoissonnierE - kuhanje ribe (Kuhar/ica) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Rotisseur - kuhar pečenja (Kuhar/ica) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
SaucierE - kuhar umaka (Kuhar/ica) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
TournantE - zamjenski kuhar (Tournant (m/w) - Springerkoch/-köchin)

Sam kuhar, Sam kuhar (Alleinkoch/-köchin)
Pomoćni kuhar (Aushilfskoch/-köchin)
Pomoćni kuhar (Beikoch/-köchin)
Cateringkoch/-köchin
Kuhar / kuhar događaja (Eventkoch/-köchin)
Kuhar za doručak (Frühstückskoch/-köchin)
Kuhajte za sve (Koch/Köchin für alles)
Koch/Köchin für die à-la-carte-Küche
Kuharica slastičarstva (Mehlspeiskoch/-köchin)

Kuharica u kućanstvu (Haushaltskoch/-köchin)
Kuhar i radnik u kućanstvu (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))

Kuhar u ustanovi (Anstaltskoch/-köchin)
Komerčijalni kuhinjski kuhar (Großküchenkoch/-köchin)
Komunalni ugostitelj (Koch/Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung)
Brodski kuhar (Schiffskoch/-köchin)

Voditelj Gastro inženjeringa (m/ž) (Kuhar/ica) (Chef Gastro Engineering (m/w) (Koch/Köchin))
RégimierE - dijetalni kuhar (Diätkoch/-köchin)

Kuhar hamburgera (Kuhar/ica) (Burgerkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Specijalist za vegetarijansku kuhinju (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
Kebab kuhar (Kebabkoch/-köchin)
Pastakoch/-köchin
Pizza kuhar (Pizzakoch/-köchin)
Salatkoch/-köchin
Suši kuhar (Sushikoch/-köchin)
Thai to go Cook (Thaikoch/-köchin)

Bistro kuhar (Bistrokoch/-köchin)
Buffetkoch/-köchin
Kuhar u restoranu / - kuhar (Gaststättenkoch/-köchin)
Kuhar u kolibi (Hüttenkoch/-köchin)
Kuhar u restoranu (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

Srodna zanimanja (Verwandte Berufe)

- Mesar (m/ž) (FleischverarbeiterIn)
- Voditelj odjela hrane i pića (m/ž) (Food & Beverage-ManagerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Slastičar/ka (KonditorIn)
- Kuhari/ica (KüchenchefIn)
- Pomoćni radnik u kuhinji (m / ž) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)
- Voditelj/ica restorana (RestaurantleiterIn)
- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizam, ugostiteljstvo, slobodno vrijeme (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Stručnjaci za kuhinje i uslužne djelatnosti (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenakasto) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520101 Kuhar / kuhač u odjelu (Abteilungskoch/-köchin)
- 520102 Kuhar pojedinac (Alleinkoch/-köchin)

- 520103 Kuhar u ustanovi (Anstaltskoch/-köchin)
- 520104 Kuhar pomoćnik (Beikoch/-köchin)
- 520109 dijetalni kuhar / kuhar (Diätkoch/-köchin)
- 520110 gardemanger (w / w) (Gardemanger (m./w.))
- 520111 roštilj / u (Grilleur/in)
- 520113 Young kuhar (Jungkoch/-köchin)
- 520119 Kuhar (hotelijerstvo i ugostiteljstvo) (Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe))
- 520121 Kuharica slastičarnice (Mehlspeiskoch/-köchin)
- 520123 Kuharica za pizzu (Pizzakoch/-köchin)
- 520124 Kuharica u restoranu (Restaurantkoch/-köchin)
- 520126 Kuharica iz broda (Schiffskoch/-köchin)
- 520128 Kuhar u restoranu (Gaststättenkoch/-köchin)
- 520129 Rotiss (eur) euse (Rotiss(eur)euse)
- 520130 Entremetier (e) (Entremetier(e))
- 520131 Tournant / e (Tournant/e)
- 520132 Saucier / e (Saucier/e)
- 520133 Commis de Cuisine (w / w) (Commis de Cuisine (m./w.))
- 520136 Kuhar za doručak (Frühstückskoch/-köchin)
- 520137 Commis de Partie (w / w) (Commis de Partie (m./w.))
- 520138 Internistar u ugostiteljstvu u kuhinji (Gastgewerbepraktikant/in in der Küche)
- 520141 Suši kuhar (Sushikoch/-köchin)
- 520142 Kuhar za čevape (Kebabkoch/-köchin)
- 520143 Specijalist vegetarijanske kuhinje (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520180 Kuhar (Koch/Köchin)
- 520183 Specijalist vegetarijanske kuhinje (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520501 Domaći kuhar (Haushaltskoch/-köchin)
- 520502 Kuhar (privatno domaćinstvo) (Koch/Köchin (Privathaushalt))
- 520503 Kuhar i kućni radnik (m. / W.) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.))

Podaci u stručnom leksikonu (Informationen im Berufslexikon)

-  Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m/w) (Lehre)
-  Koch/Köchin (Lehre)
-  Koch/Köchin (Schule)

Podaci u kompasu za obuku (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kuhar/ica (Koch/Köchin)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I 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

JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)