

Kucharz (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Kucharze przygotowują dania, przystawki, sosy, zupy lub przystawki przy użyciu różnych metod gotowania, takich jak pieczenie, pieczenie, duszenie, grillowanie, pieczenie, smażenie, duszenie, gotowanie lub gotowanie na wolnym ogniu. Przygotowują jedzenie i np. profesjonalnie kroją mięso. Gotowe dania układają na talerzach. Ich działania mogą również obejmować zakup towarów lub tworzenie planów menu. Ponadto doradzają gościom, udzielają rekomendacji żywieniowych i odpowiadają na reklamacje.

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.

Dochód (Einkommen)

Kucharz zarabia od 2.080 euro brutto miesięcznie (Köche/Köchinnen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : od 2.080 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : od 2.080 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kucharze pracują w restauracjach i hotelach, w stołówkach firmowych, szpitalach i domach. Dalsze możliwości zatrudnienia pojawiają się w firmach cateringowych, na statkach wycieczkowych i wycieczkowych, w przemyśle spożywczym, np. u producentów dań gotowych, ale także w prywatnych gospodarstwach domowych.

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.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **1.818**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Kuchnia à la carte (À-la-carte-Küche)
- Serwowanie potraw (Anrichten von Speisen)
- Sprzątanie miejsca pracy (Arbeitsplatzreinigung)
- Zgodność z wytycznymi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- angielski (Englisch)
- Tworzenie menu (Erstellung von Speisekarten)

- Kuchnia śniadaniowa (Frühstücksküche)
- Kuchnia międzynarodowa (Internationale Küche)
- Kuchnia włoska (Italienische Küche)
- Gotowanie w dużych kuchniach (Kochen in Großküchen)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Przygotowanie dań austriackich (Zubereitung von österreichischen Speisen)
- Przygotowanie pizzy (Zubereitung von Pizzen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Gotowanie w kuchniach restauracji (Kochen in Restaurantküchen)
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Obliczenia (Kalkulation)
- Znajomość branży (Branchenkennntnisse)
 - Branża wiedzy o turystyce, hotelarstwie, rekreacji, sporcie (Branchenkennntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kawiarnia (Café), Zjazd (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restauracja (Restaurant))
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Znakowanie alergenów w gastronomii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Catering wspólnotowy (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Przygotowanie obszaru serwisowego (Vorbereitung des Servicebereichs), Przygotowywanie menu potraw i napojów (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Tworzenie menu (Speiseplanerstellung)
 - Kierownik kuchni (Küchenleitung) (z. B. Instruowanie personelu kuchennego (Anweisen von Küchenpersonal), Zakupy spożywcze (Lebensmitteleinkauf))
 - Żywność i napoje (Food & Beverage) (z. B. Obliczanie żywności (Speisenkalkulation))
- Wiedza o higienie (Hygienekennntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Umiejętności kasjera (Kassierkennntnisse)
 - Spieniężanie w branży hotelarskiej (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Obsługa mobilnych systemów dozowania (Bedienung von mobilen Boniersystemen))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Prawo dotyczące zawodu (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Podstawy prawa żywnościowego (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny w gastronomii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)

- Ogólne prace kuchenne (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Przygotowanie składników (Vorbereitung von Zutaten))
- Kuchnia dla smakoszy (Gourmetküche)
- Gotowanie w dużych kuchniach (Kochen in Großküchen) (z. B. Gotowanie w kuchniach firmowych (Kochen in Betriebsküchen))
- Przechowywanie żywności w gastronomii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowanie deserów (Zubereitung von Nachspeisen), Przygotowanie dań mięsnych (Zubereitung von Fleischgerichten), Przygotowanie dań wegańskich (Zubereitung von veganen Speisen) 🌱, Przygotowywanie posiłków ze zrównoważonej żywności (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱, Przygotowanie opatrunków (Zubereitung von Dressings), Przygotowanie dań rybnych (Zubereitung von Fischgerichten), Przygotowanie posiłków wegetariańskich (Zubereitung von vegetarischen Speisen), Przygotowanie dań słodkich (Zubereitung von Süßspeisen), Przygotowanie przystawek (Zubereitung von Vorspeisen))
- Gotowanie na ważne wydarzenia (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
- Techniki przygotowywania posiłków (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Gotowanie na parze (Dünsten), Przyprawianie potraw (Würzen von Speisen))
- Serwowanie potraw (Anrichten von Speisen) (z. B. Udekoruj jedzenie (Garnieren von Speisen))
- Kuchnia dietetyczna (Diätküche) (z. B. Gotowanie z myślą o nietolerancji pokarmowej (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten), Kuchnia geriatryczna (Geriatrieküche))
- Kuchnia międzynarodowa (Internationale Küche) (z. B. Kuchnia tajska (Thailändische Küche), Przygotowanie dań międzynarodowych (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungserkenntnisse)
 - Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Opracowanie receptur (Entwicklung von Rezepturen))
 - Przetwórstwo mięsa (Fleischverarbeitung)
 - Produkcja przypraw (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Rozwój mieszanek przyprawowych (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Opakowania do żywności (Verpacken von Speisen))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft) (z. B. System zamówień (Bestellwesen), Określenie potrzeb (Bedarfsermittlung))
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Higiena magazynu (Lagerhygiene), Przyjmowanie towarów (Warenübernahme), Kontrola zapasów (Lagerbestandskontrolle), Magazynowanie (Lagerhaltung))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Przechowywanie zgodnie z HACCP (Lagerung nach HACCP), Przetwórstwo spożywcze zgodnie z HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zgodność z wytycznymi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), HACCP (HACCP))
- Umiejętności sprzątanía (Reinigungserkenntnisse)
 - Sprzątanía miejsca pracy (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Dezynfekcja kuchni (Desinfektion von Küchen), Czyszczenie urządzeń kuchennych (Reinigung von Küchengeräten))
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
 - Ujawnij (Aufdecken) (z. B. Dekoracja stołów (Dekoration von Tischen))
 - Usługi (Service) (z. B. Obsługa w formie bufetu (Buffetbetreuung), Usługi w zakresie napojów (Getränkesservice), Podawanie posiłków (Ausgabe von Speisen))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Koordynacja ręka-oko (Auge-Hand-Koordination)
- Gotowość operacyjna (Einsatzbereitschaft)

- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
 - Wytrzymałość fizyczna (Körperliche Ausdauer)
- Kreatywność (Kreativität)
- Talent organizacyjny (Organisationstalent)
- Czystość (Reinlichkeit)
- Praca zespołowa (Teamfähigkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: KöchlInnen 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.							

**Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchlInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

**Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Szkolenie
(Ausbildung)**

Lehre ^{NQR}

- Specjalista w dziedzinie kuchni wegetariańskiej (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Cukiernik (cukiernik), skupienie się na cukierni (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Skup się (Schwerpunkte))

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR^{IV}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na wykwalifikowanego mistrza kuchni - Certyfikowany Mistrz Kuchni (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [nQR^{VI}](#)
 - Szkolenie na cukiernika/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Mistrzowska klasa cukiernicza (Patisserie-Meisterklasse))

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(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.

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie (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.

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Obsługa wieczorna (Abenddienst)
- Praca pod presją czasu (Arbeit unter Zeitdruck)
- Wczesna zmiana (Frühdienst)
- Wspólna usługa (Geteilter Dienst)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Praca sezonowa (Saisonarbeit)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Kucharz wydziałowy (Abteilungskoch/-köchin)

Kucharz solo, kucharz solo (Alleinkoch/-köchin)

Kucharz instytucjonalny (Anstaltskoch/-köchin)

Pomocnik kucharza (Beikoch/-köchin)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - młody szef kuchni (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)

Commis de Partie/Commise de Partie – młody kucharz wydziałowy (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)

RégimierE - szef kuchni dietetycznej (Diätkoch/-köchin)

EntremetierE - kucharz przystawek (Kucharz) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Specjalista w dziedzinie kuchni wegetariańskiej (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Kucharz śniadaniowy (Frühstückskoch/-köchin)

Gardemanger (m/k) - kucharz zimnej kuchni (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)

Stażysta w branży hotelarsko-gastronomicznej (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)

Szef kuchni restauracji (Gaststättenkoch/-köchin)

Griller (Grilleur/Grilleuse - Grillkoch/-köchin)

Kucharz domowy (Haushaltskoch/-köchin)

Młody szef kuchni (Jungkoch/-köchin)

Kucharz kebabu (Kebabkoch/-köchin)

Kucharz i pomoc domowa (m/k) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))

Cukiernik (Mehlspeiskoch/-köchin)

Szef kuchni pizzy (Pizzakoch/-köchin)

Szef kuchni restauracji (Restaurantkoch/-köchin)

Rotisseur - kucharz pieczony (Kucharz) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

SaucierE - kucharz sosu (Kucharz) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Kucharz na statku (Schiffskoch/-köchin)

Szef kuchni sushi (Sushikoch/-köchin)

TournantE - tymczasowy kucharz (Tournant (m/w) - Springerkoch/-köchin)

**Spezialisacje zawodowe
(Berufsspezialisierungen)**

*Gotuj (*Cook)

*Ekspert ds. gastronomii (*Gastronomy expert)

Kucharz wydziałowy (Abteilungskoch/-köchin)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - młody szef kuchni (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)

Commis de Partie/Commise de Partie – młody kucharz wydziałowy (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)

Stażysta w branży hotelarsko-gastronomicznej (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)

Młody szef kuchni (Jungkoch/-köchin)

Spiker/Annonceuse - Koordynator ds. zamówień żywności (Annonceur/Annonceuse - KüchenansagerIn)

EntremetierE - kucharz przystawek (Kucharz) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Gardemanger (m/k) - kucharz zimnej kuchni (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)

Griller (Grilleur/Grilleuse - Grillkoch/-köchin)

PoissonnierE – kucharz rybny (Kucharz) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Rotisseur - kucharz pieczony (Kucharz) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

SaucierE - kucharz sosu (Kucharz) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

TournantE - tymczasowy kucharz (Tournant (m/w) - Springerkoch/-köchin)

Kucharz solo, kucharz solo (Alleinkoch/-köchin)

Tymczasowy kucharz (Aushilfskoch/-köchin)

Pomocnik kucharza (Beikoch/-köchin)

Cateringkoch/-köchin

Szef kuchni (Eventkoch/-köchin)

Kucharz śniadaniowy (Frühstückskoch/-köchin)

Gotuj na wszystko (Koch/Köchin für alles)

Koch/Köchin für die à-la-carte-Küche

Cukiernik (Mehlspeiskoch/-köchin)

Kucharz domowy (Haushaltskoch/-köchin)

Kucharz i pomoc domowa (m/k) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))

Kucharz instytucjonalny (Anstaltskoch/-köchin)

Szef kuchni komercyjnej (Großküchenkoch/-köchin)

Dostawca usług cateringowych (Koch/Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung)

Kucharz na statku (Schiffskoch/-köchin)

Kierownik Inżynierii Gastro (m/k) (Kucharz) (Chef Gastro Engineering (m/w) (Koch/Köchin))

RégimierE - szef kuchni dietetycznej (Diätkoch/-köchin)

Szef kuchni burgerów (Kucharz) (Burgerkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Specjalista w dziedzinie kuchni wegetariańskiej (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Kucharz kebabu (Kebabkoch/-köchin)

Pastakoch/-köchin

Szef kuchni pizzy (Pizzakoch/-köchin)

Salatkoch/-köchin
Szef kuchni sushi (Sushikoch/-köchin)
Szef kuchni tajskiej (Thaikoch/-köchin)

Szef kuchni bistro (Bistrokoch/-köchin)
Buffetkoch/-köchin
Szef kuchni restauracji (Gaststättenkoch/-köchin)
Kucharz w chacie (Hüttenkoch/-köchin)
Szef kuchni restauracji (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

Zawody pokrewne (Verwandte Berufe)

- Przetwórcza mięsa (FleischverarbeiterIn)
- Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cukiernik (KonditorIn)
- Szef kuchni (KüchenchefIn)
- Asystent kuchenny (m/k) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-frau)
- Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)
- Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specjaliści od kuchni i serwisu (Küchen- und Servicefachkräfte)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520101 Kucharz departamentu (Abteilungskoch/-köchin)
- 520102 Samotny kucharz (Alleinkoch/-köchin)
- 520103 Kucharz instytucji (Anstaltskoch/-köchin)
- 520104 Współkucharz (Beikoch/-köchin)
- 520109 Kucharz dietetyczny (Diätkoch/-köchin)
- 520110 Gardemanger (mężczyzna/kobieta) (Gardemanger (m./w.))
- 520111 Grillowanie (Grilleur/in)
- 520113 Młody kucharz (Jungkoch/-köchin)
- 520119 Szef kuchni (branża hotelarska i hotelarska) (Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe))
- 520121 Cukiernik (Mehlspeiskoch/-köchin)
- 520123 Kucharz pizzy (Pizzakoch/-köchin)
- 520124 Szef kuchni restauracji (Restaurantkoch/-köchin)
- 520126 Kucharz statku (Schiffskoch/-köchin)
- 520128 Szef kuchni restauracji (Gaststättenkoch/-köchin)
- 520129 Rotiss (eur) euse (Rotiss(eur)euse)

- 520130 Entremetier (e) (Entremetier(e))
- 520131 Turniej / e (Tournant/e)
- 520132 Spodek / e (Saucier/e)
- 520133 Komisja ds. Kuchni (w/w) (Commis de Cuisine (m./w.))
- 520136 Kucharz śniadaniowy (Frühstückskoch/-köchin)
- 520137 Komisja Partii (w/w) (Commis de Partie (m./w.))
- 520138 Stażysta hotelarski w kuchni (Gastgewerbepraktikant/in in der Küche)
- 520141 Szef kuchni sushi (Sushikoch/-köchin)
- 520142 Kebab kucharz (Kebabkoch/-köchin)
- 520143 Specjalista w dziedzinie kuchni wegetariańskiej (m./k.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520180 Kucharz (Koch/Köchin)
- 520183 Specjalista w dziedzinie kuchni wegetariańskiej (m./k.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520501 Kucharz domowy (Haushaltskoch/-köchin)
- 520502 Kucharz (prywatne gospodarstwo domowe) (Koch/Köchin (Privathaushalt))
- 520503 Kucharz i pracownik gospodarstwa domowego (mężczyzna/kobieta) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.))

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kucharz (Koch/Köchin)

powered by Google Translate

Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)