

Cook (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Bucătarii pregătesc feluri de mâncare, garnituri, sosuri, supe sau aperitive folosind diferite metode de gătit, cum ar fi coacerea, prăjirea, fierberea, prepararea la grătar, prăjirea, fierberea, fierberea, fierberea sau fierberea la foc mic. Ei pregătesc mâncarea și, de exemplu, taie profesional carnea. Aranjează vasele finite pe farfurii. Activitățile lor pot include, de asemenea, achiziționarea de bunuri sau crearea de planuri de meniu. În plus, îi sfătuiesc pe oaspeți, oferă recomandări alimentare și răspund la reclamații.

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.

Venituri (Einkommen)

Cook câștigă din 2.080 euro brut pe lună (Köche/Köchinnen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : de la 2.080 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : de la 2.080 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Bucătarii lucrează în restaurante și hoteluri, în cantinele companiei, spitale și case. Oportunități suplimentare de angajare apar la companiile de catering, la navele de excursie și de croazieră, în industria alimentară, de exemplu la producătorii de mese gata, dar și la gospodăriile private.

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.

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **2.201**  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Bucătărie à la carte (À-la-carte-Küche)
- Servirea vaselor (Anrichten von Speisen)
- Curățarea locului de muncă (Arbeitsplatzreinigung)
- Respectarea liniilor directe HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Engleză (Englisch)
- Crearea meniurilor (Erstellung von Speisekarten)
- Bucătărie pentru micul dejun (Frühstücksküche)

- Bucătărie internațională (Internationale Küche)
- Bucătăria italiană (Italienische Küche)
- Gătīt în bucătării mari (Kochen in Großküchen)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Pregătirea preparatelor austriece (Zubereitung von österreichischen Speisen)
- Pregătirea pizza (Zubereitung von Pizzen)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Gătīt în bucătăriile restaurantului (Kochen in Restaurantküchen)
- Abilități de gătīt (Kochkenntnisse)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

Competențe profesionale tehnice (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Calcul (Kalkulation)
- Cunoștințe din industrie (Branchenkennntnisse)
 - Cunoașterea industriei turism, ospitalitate, industria agrementului, sportului (Branchenkennntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Cafenea (Café), Han (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restaurant (Restaurant))
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Etichetarea alergenilor în gastronomie (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage) (z. B. Calculul alimentelor (Speisenkalkulation))
 - Catering comunitar (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Manager bucatarie (Küchenleitung) (z. B. Cumpărături alimentare (Lebensmitteleinkauf), Instruirea personalului de bucătărie (Anweisen von Küchenpersonal))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Pregătirea meniurilor cu alimente și băuturi (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten), Pregătirea zonei de servicii (Vorbereitung des Servicebereichs))
 - Crearea meniului (Speiseplanerstellung)
- Cunoștințe de igienă (Hygienekennntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Abilități de casier (Kassierkennntnisse)
 - Încasarea în industria hotelieră (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Funcționarea sistemelor mobile de distribuție (Bedienung von mobilen Boniersystemen))
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Linii directoare de igienă în gastronomie (Hygieneleitlinien in der Gastronomie), Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien))
 - Legea specifică profesiei (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Bazele dreptului alimentar (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
- Abilități de gătīt (Kochkenntnisse)
 - Lucrări generale în bucătărie (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Prepararea ingredientelor (Vorbereitung von Zutaten))
 - Servirea vaselor (Anrichten von Speisen) (z. B. Ornează mâncarea (Garnieren von Speisen))
 - Bucătărie dietetică (Diätküche) (z. B. Bucătărie geriatrică (Geriatrisküche), Gătītul având în vedere

intoleranța alimentară (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))

- Bucătărie gourmet (Gourmetküche)
- Bucătărie internațională (Internationale Küche) (z. B. Bucătăria thailandeză (Thailändische Küche), Pregătirea preparatelor internaționale (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Gătit pentru evenimente majore (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
- Gătit în bucătării mari (Kochen in Großküchen) (z. B. Gătit în bucătăriile companiei (Kochen in Betriebsküchen))
- Depozitarea alimentelor în gastronomie (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Tehnici de preparare a alimentelor (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Aburire (Dünsten), Condimentarea alimentelor (Würzen von Speisen))
- Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen) (z. B. Pregătirea meselor din alimente durabile (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱, Pregătirea meselor vegetariene (Zubereitung von vegetarischen Speisen), Pregătirea preparatelor din carne (Zubereitung von Fleischgerichten), Pregătirea preparatelor din pește (Zubereitung von Fischgerichten), Pregătirea preparatelor vegane (Zubereitung von veganen Speisen) 🌱, Prepararea deserturilor (Zubereitung von Nachspeisen), Prepararea mâncărurilor dulci (Zubereitung von Süßspeisen), Prepararea pansamentelor (Zubereitung von Dressings), Prepararea starterelor (Zubereitung von Vorspeisen))
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Elaborarea rețetelor (Entwicklung von Rezepturen))
 - Prelucrarea cărnii (Fleischverarbeitung)
 - Fabricarea condimentelor (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Dezvoltarea amestecurilor de condimente (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Ambalarea produselor alimentare (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Ambalaje alimentare (Verpacken von Speisen))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Acceptarea mărfurilor (Warenübernahme), Controlul inventarului (Lagerbestandskontrolle), Depozitare (Lagerhaltung), Igiena depozitului (Lagerhygiene))
 - Managementul materialelor (Materialwirtschaft) (z. B. Determinarea nevoilor (Bedarfsermittlung), Sistem de comandă (Bestellwesen))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Depozitare conform HACCP (Lagerung nach HACCP), HACCP (HACCP), Prelucrarea alimentelor conform HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Respectarea liniilor directe HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien))
- Abilități de curățare (Reinigungskenntnisse)
 - Curățarea locului de muncă (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Curățarea electrocasnicelor de bucătărie (Reinigung von Küchengeräten), Dezinfectarea bucătăriilor (Desinfektion von Küchen))
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)
 - Dezvăluie (Aufdecken) (z. B. Decorarea meselor (Dekoration von Tischen))
 - Serviciu (Service) (z. B. Serviciu bufet (Buffetbetreuung), Serviciu de băuturi (Getränkesservice), Servirea meselor (Ausgabe von Speisen))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Coordonare mână-ochi (Auge-Hand-Koordination)
- Pregătirea operațională (Einsatzbereitschaft)
- Bun simț al mirosului (Guter Geruchssinn)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
 - Rezistență fizică (Körperliche Ausdauer)

- Creativitate (Kreativität)
- Talent organizațional (Organisationstalent)
- Curățenie (Reinlichkeit)
- Muncă în echipă (Teamfähigkeit)

Abilități digitale conform DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Instruire

(Ausbildung)

Lehre [nQR^{iv}](#)

- Specialist în bucătărie vegetariană (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Patiser (cofetar), accent pe patiserie (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Focus (Schwerpunkte))

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

- Tourismus, Gastronomie

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Curs de pregătire pentru a deveni un maestru bucătar certificat (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [nQR^{vi}](#)
 - Antrenament pentru a deveni patisier/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Master class de patiserie (Patisserie-Meisterklasse))

Educație continuă

(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

Cunoașterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă

(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.

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

- Serviciu de seară (Abenddienst)
- Lucrul sub presiunea timpului (Arbeit unter Zeitdruck)
- Schimbare timpurie (Frühdienst)
- Serviciu partajat (Geteilter Dienst)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Muncă sezonieră (Saisonarbeit)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)

Specializări profesionale

(Berufsspezialisierungen)

*Bucătar (*Cook)

*Expert în gastronomie (*Gastronomy expert)

Bucătar de departament (Abteilungskoch/-köchin)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - tânăr bucătar (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)

Commis de Partie/Commise de Partie - tânăr bucătar de departament (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)

Stagiar în ospitalitate în bucătărie (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)

Tânăr bucătar (Jungkoch/-köchin)

Crainic/Annonceuse - Coordonator pentru comenzile alimentare (Annonceur/Annonceuse - KüchenansagerIn)
EntremetierE - bucătar de garnitură (Cook) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Gardemanger (m/f) - bucătar al bucătăriei rece (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)
Gratar (Grilleur/Grilleuse - Grillkoch/-köchin)
PoissonnierE - bucătar de pește (Cook) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Rotisseur - friptură (Cook) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
SaucierE - bucătar de sos (Cook) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
TournantE - bucătar temporar (Tournant (m/w) - Springerkoch/-köchin)

Bucătar singur, bucătar singur (Alleinkoch/-köchin)

Bucătar temporar (Aushilfskoch/-köchin)

Asistent bucătar (Beikoch/-köchin)

Cateringkoch/-köchin

Bucătar de eveniment (Eventkoch/-köchin)

Bucătar de mic dejun (Frühstückskoch/-köchin)

Gatiti pentru orice (Koch/Köchin für alles)

Koch/Köchin für die à-la-carte-Küche

Patisier (Mehlspeiskoch/-köchin)

Bucătar casnic (Haushaltskoch/-köchin)

Bucătar și lucrător casnic (h/f) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))

Bucătar instituțional (Anstaltskoch/-köchin)

Bucătar de bucătărie comercial (Großküchenkoch/-köchin)

Catering comunitar (Koch/Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung)

Bucătar de navă (Schiffskoch/-köchin)

Șef departament Gastro Engineering (m/f) (Cook) (Chef Gastro Engineering (m/w) (Koch/Köchin))

RégimierE - bucătar dietetic (Diätkoch/-köchin)

Bucătar de burgeri (Cook) (Burgerkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Specialist în bucătărie vegetariană (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Bucătar de kebab (Kebabkoch/-köchin)

Pastakoch/-köchin

Bucătar de pizza (Pizzakoch/-köchin)

Salatkoch/-köchin

Bucătar de sushi (Sushikoch/-köchin)

Thai to go chef (Thaikoch/-köchin)

Bistro bucătar (Bistrokoch/-köchin)

Buffetkoch/-köchin

Bucătar de restaurant (Gaststättenkoch/-köchin)

Bucătar de colibă (Hüttenkoch/-köchin)

Bucătar de restaurant (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

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Procesor de carne (FleischverarbeiterIn)
- Manager alimente și băuturi (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)
- Patisier (KonditorIn)
- Chef (KüchenchefIn)
- Asistent bucătărie (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)
- Manager restaurant (RestaurantleiterIn)
- Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turism, ospitalitate, agrement (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Specialiști în bucătărie și service (Küchen- und Servicefachkräfte)**

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520101 Bucatar de departament (Abteilungskoch/-köchin)
- 520102 Singur bucătar (Alleinkoch/-köchin)
- 520103 Instituție bucătar (Anstaltskoch/-köchin)
- 520104 Co-gătīt (Beikoch/-köchin)
- 520109 Bucătar dietetic (Diätkoch/-köchin)
- 520110 Gardemanger (bărbat / femeie) (Gardemanger (m./w.))
- 520111 Griller (Grilleur/in)
- 520113 Tânăr bucătar (Jungkoch/-köchin)
- 520119 Chef (hotelier și industria hotelieră) (Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe))
- 520121 Bucătar de patiserie (Mehlspeiskoch/-köchin)
- 520123 Pizza cook (Pizzakoch/-köchin)
- 520124 Bucătar de restaurant (Restaurantkoch/-köchin)
- 520126 Bucătarul navei (Schiffskoch/-köchin)
- 520128 Bucătar de restaurant (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 Bucătar de mic dejun (Frühstückskoch/-köchin)
- 520137 Commis de Partie (w / w) (Commis de Partie (m./w.))
- 520138 Intern în ospitalitate în bucătărie (Gastgewerbepraktikant/in in der Küche)
- 520141 Bucătar sushi (Sushikoch/-köchin)
- 520142 Kebab cook (Kebabkoch/-köchin)
- 520143 Specialist în bucătărie vegetariană (m./f.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520180 Cook (Koch/Köchin)
- 520183 Specialist în bucătărie vegetariană (m./f.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520501 Bucătar de gospodărie (Haushaltskoch/-köchin)

- 520502 Bucătar (gospodărie privată) (Koch/Köchin (Privathaushalt))
- 520503 Bucătar și lucrător de uz casnic (bărbat / femeie) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.))

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Cook (Koch/Köchin)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)