

Kuchár (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Kuchári pripravujú pokrmy, prílohy, omáčky, polievky alebo predjedlá pomocou rôznych spôsobov varenia, ako je pečenie, pečenie, dusenie, grilovanie, praženie, dusenie, dusenie, varenie alebo dusenie. Pripravujú jedlo a napríklad mäso profesionálne nakrájajú. Hotové jedlá poukladajú na tanieri. Ich činnosti môžu zahŕňať aj nákup tovaru alebo vytváranie plánov jedálneho lístka. Okrem toho hosťom radí, dáva im odporúčania týkajúce sa jedla a reaguje na sťažnosti.

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.

Príjem (Einkommen)

Kuchár zarábať od 2.080 eur brutto mesačne (Köche/Köchinnen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s učňovským školením : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kuchári pracujú v reštauráciách a hoteloch, v závodných jedálňach, nemocniciach a domácnostiach. Ďalšie možnosti zamestnania prichádzajú s cateringovými spoločnosťami, na výletných a výletných lodiach, v potravinárskom priemysle, napríklad s výrobcami hotových jedál, ale aj v súkromných domácnostiach.

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.

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **1.818**  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte kuchyňa (À-la-carte-Küche)
- Podávanie riadu (Anrichten von Speisen)
- Čistenie pracoviska (Arbeitsplatzreinigung)
- Súlad s pokynmi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Angličtina (Englisch)
- Tvorb menu (Erstellung von Speisekarten)
- Raňajková kuchyňa (Frühstücksküche)

- Medzinárodná kuchyňa (Internationale Küche)
- Talianska kuchyňa (Italienische Küche)
- Varenie vo veľkých kuchyniach (Kochen in Großküchen)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedeľná a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Príprava rakúskych jedál (Zubereitung von österreichischen Speisen)
- Príprava pizze (Zubereitung von Pizzen)

Ďalšie odborné schopnosti **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Základné odborné schopnosti **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Varenie v reštauračných kuchyniach (Kochen in Restaurantküchen)
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

Technické odborné znalosti **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Výpočet (Kalkulation)
- Priemyselné znalosti (Branchenkenntnisse)
 - Znalosť priemyslu Turizmus, pohostinstvo, voľný čas, šport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kaviareň (Café), Hostinec (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Reštaurácia (Restaurant))
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označovanie alergénov v gastronómii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Spoločné stravovanie (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Príprava servisnej oblasti (Vorbereitung des Servicebereichs), Príprava jedálneho a nápojového lístka (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Vytvorenie menu (Speiseplanerstellung)
 - Manažér kuchyne (Küchenleitung) (z. B. Inštruktáž personálu kuchyne (Anweisen von Küchenpersonal), Nakupovanie s potravinami (Lebensmitteleinkauf))
 - Potraviny a nápoje (Food & Beverage) (z. B. Výpočet potravín (Speisenkalkulation))
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Zručnosti pokladníka (Kassierkenntnisse)
 - Peniaze v pohostinstve (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Prevádzka mobilných výdajných systémov (Bedienung von mobilen Boniersystemen))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Právo špecifické pre povolanie (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Základy potravinového práva (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien), Hygienické zásady v gastronómii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
 - Všeobecné kuchynské práce (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Príprava ingrediencií (Vorbereitung von Zutaten))
 - Gurmánska kuchyňa (Gourmetküche)
 - Varenie vo veľkých kuchyniach (Kochen in Großküchen) (z. B. Varenie vo firemných kuchyniach (Kochen in

Betriebsküchen))

- Skladovanie potravín v gastronómii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Príprava jedla (Zubereitung von Speisen) (z. B. Príprava dezertov (Zubereitung von Nachspeisen), Príprava mäsových jedál (Zubereitung von Fleischgerichten), Príprava vegánskych jedál (Zubereitung von veganen Speisen) ♻️, Príprava jedál z udržateľných potravín (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) ♻️, Príprava dresingov (Zubereitung von Dressings), Príprava jedál z rýb (Zubereitung von Fischgerichten), Príprava vegetariánskych jedál (Zubereitung von vegetarischen Speisen), Príprava sladkých jedál (Zubereitung von Süßspeisen), Príprava predkrmov (Zubereitung von Vorspeisen))
- Varenie pre veľké udalosti (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Stravovanie (Catering))
- Techniky prípravy jedla (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Naparovanie (Dünsten), Korenie jedla (Würzen von Speisen))
- Podávanie riadu (Anrichten von Speisen) (z. B. Obloha jedla (Garnieren von Speisen))
- Diétna kuchyňa (Diätküche) (z. B. Varenie s ohľadom na potravinovú intoleranciu (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten), Geriatriká kuchyňa (Geriatric Küche))
- Medzinárodná kuchyňa (Internationale Küche) (z. B. Thajská kuchyňa (Thailändische Küche), Príprava medzinárodných jedál (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Vývoj receptúr (Entwicklung von Rezepturen))
 - Spracovanie mäsa (Fleischverarbeitung)
 - Výroba korenia (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Vývoj koreniacich zmesí (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Balenie potravín (Verpacken von Speisen))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft) (z. B. Objednávkový systém (Bestellwesen), Stanovenie potrieb (Bedarfsermittlung))
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Hygiena skladu (Lagerhygiene), Prevzatie tovaru (Warenübernahme), Kontrola zásob (Lagerbestandskontrolle), Skladovanie (Lagerhaltung))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Skladovanie podľa HACCP (Lagerung nach HACCP), Spracovanie potravín podľa HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Súlad s pokynmi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), HACCP (HACCP))
- Upratovacie schopnosti (Reinigungskenntnisse)
 - Čistenie pracoviska (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Dezinfekcia kuchýň (Desinfektion von Küchen), Čistenie kuchynských spotrebičov (Reinigung von Küchengeräten))
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)
 - Odhaľovať (Aufdecken) (z. B. Dekorácia stolov (Dekoration von Tischen))
 - Služba (Service) (z. B. Bufetová služba (Buffetbetreuung), Nápojový servis (Getränkesservice), Podávanie jedál (Ausgabe von Speisen))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Koordinácia oko-ruka (Auge-Hand-Koordination)
- Prevádzková pripravenosť (Einsatzbereitschaft)
- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
 - Fyzická vytrvalosť (Körperliche Ausdauer)
- Kreativita (Kreativität)
- Organizačný talent (Organisationstalent)
- Čistota (Reinlichkeit)

- Tímová práca (Teamfähigkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 Živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchlInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia

(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovně znalostí

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Školenie

(Ausbildung)

Lehre [NQF^{IV}](#)

- Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Cukrár (cukrár), zameranie na cukrárne (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Zamerajte sa (Schwerpunkte))

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

- Tourismus, Gastronomie

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie, aby ste sa stali kvalifikovaným majstrom šéfkuchárom - Certifikovaný majster šéfkuchár (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [NQF^{VI}](#)
 - Školenie, ako sa stať cukrárom/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Cukrárska majstrovská trieda (Patisserie-Meisterklasse))

Sústavné vzdelávanie

(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 [NQF^{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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(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.

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Večerná služba (Abenddienst)
- Práca pod časovým tlakom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Predčasná zmena (Frühdienst)
- Zdieľaná služba (Geteilter Dienst)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Sezónne práce (Saisonarbeit)
- Nedelňa a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Kuchár oddelenia (Abteilungskoch/-köchin)

Samostatný kuchár, samostatný kuchár (Alleinkoch/-köchin)

Ústavný kuchár (Anstaltskoch/-köchin)

Pomocný kuchár (Beikoch/-köchin)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - mladý šéfkuchár (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)

Commis de Partie/Commise de Partie - mladý oddelený kuchár (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)

RégimierE - diétny šéfkuchár (Diätkoch/-köchin)

EntremetierE - kuchárka príloh (Kuchár) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Raňajkový kuchár (Frühstückskoch/-köchin)

Gardemanger (m/ž) - kuchár studenej kuchyne (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)
Pohostinský stážista v kuchyni (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)
Šéfkuchár reštaurácie (Gaststättenkoch/-köchin)
Gril (Grilleur/Grilleuse - Grillkoch/-köchin)
Kuchár v domácnosti (Haushaltskoch/-köchin)
Mladý kuchár (Jungkoch/-köchin)
Kuchár kebabu (Kebabkoch/-köchin)
Kuchár a pracovník v domácnosti (m/ž) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))
Cukrár (Mehlspeiskoch/-köchin)
Šéfkuchár pizze (Pizzakoch/-köchin)
Šéfkuchár reštaurácie (Restaurantkoch/-köchin)
Rotisseur - pečený kuchár (Kuchár) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
SaucierE - kuchárka (Kuchár) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Lodný kuchár (Schiffskoch/-köchin)
Sushi šéfkuchár (Sushikoch/-köchin)
TournantE - náhradný šéfkuchár (Tournant (m/w) - Springerkoch/-köchin)

Odborné špecializácie
(Berufsspezialisierungen)

*Variteľ (*Cook)
*Odborník na gastronómiu (*Gastronomy expert)

Kuchár oddelenia (Abteilungskoch/-köchin)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - mladý šéfkuchár (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)
Commis de Partie/Commise de Partie - mladý oddelený kuchár (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)
Pohostinský stážista v kuchyni (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)
Mladý kuchár (Jungkoch/-köchin)

Hlásateľ/oznamovač - Koordinátor pre objednávky jedla (Annonceur/Annonceuse - KüchenansagerIn)
EntremetierE - kuchárka príloh (Kuchár) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Gardemanger (m/ž) - kuchár studenej kuchyne (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)
Gril (Grilleur/Grilleuse - Grillkoch/-köchin)
PoissonnierE - kuchár na ryby (Kuchár) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Koch/Köchin))
Rotisseur - pečený kuchár (Kuchár) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
SaucierE - kuchárka (Kuchár) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Koch/Köchin))
TournantE - náhradný šéfkuchár (Tournant (m/w) - Springerkoch/-köchin)

Samostatný kuchár, samostatný kuchár (Alleinkoch/-köchin)
Dočasný kuchár (Aushilfskoch/-köchin)
Pomocný kuchár (Beikoch/-köchin)
Cateringkoch/-köchin
Šéfkuchár podujatia (Eventkoch/-köchin)
Raňajkový kuchár (Frühstückskoch/-köchin)
Kuchár na všetko (Koch/Köchin für alles)
Koch/Köchin für die à-la-carte-Küche
Cukrár (Mehlspeiskoch/-köchin)

Kuchár v domácnosti (Haushaltskoch/-köchin)

Kuchár a pracovník v domácnosti (m/ž) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))

Ústavný kuchár (Anstaltskoch/-köchin)

Šéfkuchár obchodnej kuchyne (Großküchenkoch/-köchin)

Stravovanie v komunite (Koch/Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung)

Lodný kuchár (Schiffskoch/-köchin)

Vedúci gastroinžinierstva (m/f) (Kuchár) (Chef Gastro Engineering (m/w) (Koch/Köchin))

RégimierE - diétny šéfkuchár (Diätkoch/-köchin)

Burger kuchár (Kuchár) (Burgerkoch/-köchin (Koch/Köchin))

Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

Kuchár kebabu (Kebabkoch/-köchin)

Pastakoch/-köchin

Šéfkuchár pizze (Pizzakoch/-köchin)

Salatkoch/-köchin

Sushi šéfkuchár (Sushikoch/-köchin)

Thajský šéfkuchár (Thaikoch/-köchin)

Šéfkuchár bistra (Bistrokoch/-köchin)

Buffetkoch/-köchin

Šéfkuchár reštaurácie (Gaststättenkoch/-köchin)

Chatrčský kuchár (Hüttenkoch/-köchin)

Šéfkuchár reštaurácie (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

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Spracovateľ mäsa (FleischverarbeiterIn)
- Food & Beverage Manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cukrár (KonditorIn)
- Kuchár (KüchenchefIn)
- Kuchynský asistent (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)
- Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)
- Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Špecialisti na kuchyňu a služby (Küchen- und Servicefachkräfte)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520101 Oddelená kuchárka (Abteilungskoch/-köchin)
- 520102 Sám kuchár (Alleinkoch/-köchin)
- 520103 Inštitúcia kuchárka (Anstaltskoch/-köchin)
- 520104 Variť (Beikoch/-köchin)
- 520109 Diétny kuchár (Diätkoch/-köchin)
- 520110 Gardemanger (muž / žena) (Gardemanger (m./w.))
- 520111 Grill (Grilleur/in)
- 520113 Mladý kuchár (Jungkoch/-köchin)
- 520119 Šéfkuchár (hotelierstvo a pohostinstvo) (Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe))
- 520121 Cukrárka (Mehlspeiskoch/-köchin)
- 520123 Kuchár na pizzu (Pizzakoch/-köchin)
- 520124 Šéfkuchár reštaurácie (Restaurantkoch/-köchin)
- 520126 Lodný kuchár (Schiffskoch/-köchin)
- 520128 Šéfkuchár reštaurácie (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 Kuchár na raňajky (Frühstückskoch/-köchin)
- 520137 Provízia partie (hmotn.) (Commis de Partie (m./w.))
- 520138 Stážista pohostinstva v kuchyni (Gastgewerbepraktikant/in in der Küche)
- 520141 Sushi kuchár (Sushikoch/-köchin)
- 520142 Kebab kuchár (Kebabkoch/-köchin)
- 520143 Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520180 Kuchár (Koch/Köchin)
- 520183 Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520501 Kuchárka pre domácnosť (Haushaltskoch/-köchin)
- 520502 Kuchár (súkromná domácnosť) (Koch/Köchin (Privathaushalt))
- 520503 Kuchár a pracovník v domácnosti (muž / žena) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.))

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kuchár (Koch/Köchin)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOLAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)