

Kuhajte (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Kuharji pripravljajo jedi, priloge, omake, juhe ali predjedi z različnimi načini kuhanja, kot so pečenje, praženje, dušenje, pečenje na žaru, praženje, dušenje, dušenje, vrenje ali dušenje. Pripravljajo hrano in meso na primer profesionalno režejo. Končane jedi razporedijo po krožnikih. Njihove dejavnosti lahko vključujejo tudi nakup blaga ali oblikovanje jedilnih načrtov. Poleg tega svetujejo gostom, dajejo priporočila za hrano in odgovarjajo na pritožbe.

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 Speiseempfehlungen aus und gehen auf Reklamationen ein.

Dohodek (Einkommen)

Kuhajte zasluži od 2.080 evrov bruto na mesec (Köche/Köchinnen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Poklic z vajeništvom : od 2.080 bruto evro (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : od 2.080 bruto evro (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kuharji delajo v restavracijah in hotelih, v menzah podjetij, bolnišnicah in domovih. Dodatne zaposlitvene priložnosti se pojavljajo pri gostinskih podjetjih, na izletniških in križarjenih ladjah, v živilski industriji, na primer pri proizvajalcih pripravljenih jedi, pa tudi v zasebnih gospodinjstvih.

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 prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **2.122**  v sobo za e-delo AMS (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- A la carte kuhinja (À-la-carte-Küche)
- Postrežne jedi (Anrichten von Speisen)
- Čiščenje delovnega mesta (Arbeitsplatzreinigung)
- Skladnost s smernicami HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Angleščina (Englisch)
- Ustvarjanje menijev (Erstellung von Speisekarten)
- Kuhinja za zajtrk (Frühstücksküche)

- Mednarodna kuhinja (Internationale Küche)
- Italijanska kuhinja (Italienische Küche)
- Kuhanje v velikih kuhinjah (Kochen in Großküchen)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Seznanitev s higienskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Priprava avstrijskih jedi (Zubereitung von österreichischen Speisen)
- Priprava pic (Zubereitung von Pizzen)

Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne poklicne sposobnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Kuhanje v kuhinjah restavracij (Kochen in Restaurantküchen)
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

Tehnično strokovno znanje (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Izračun (Kalkulation)
- Poznavanje industrije (Branchenkenntnisse)
 - Industrija znanja turizem, gostinstvo, industrija prostega časa, šport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kavarna (Café), Gostilna (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restavracija (Restaurant))
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označevanje alergenov v gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Gostinska ponudba (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Izvajanje pripravljalnih del na servisnem območju (Vorbereitung des Servicebereichs), Priprava menijev hrane in pijače (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Ustvarjanje menija (Speiseplanerstellung)
 - Upravitelj kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Inštruiranje kuhinjskega osebja (Anweisen von Küchenpersonal), Nakupovanje živil (Lebensmitteleinkauf))
 - Hrana in pijača (Food & Beverage) (z. B. Izračun hrane (Speisenkalkulation))
- Higiensko znanje (Hygienekenntnisse)
 - Seznanitev s higienskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Kassierkenntnisse
 - Unovčevanje v gostinstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Delovanje mobilnih točilnih sistemov (Bedienung von mobilen Boniersystemen))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Poklicno pravo (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Osnove živilske zakonodaje (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienske smernice (Hygieneleitlinien), Higienske smernice v gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
 - Splošno kuhinjsko delo (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Priprava sestavin (Vorbereitung von Zutaten))
 - Gurmanska kuhinja (Gourmetküche)
 - Kuhanje v velikih kuhinjah (Kochen in Großküchen) (z. B. Kuhanje v podjetniških kuhinjah (Kochen in Betriebsküchen))
 - Skladiščenje hrane v gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)

- Priprava hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprava sladic (Zubereitung von Nachspeisen), Priprava mesnih jedi (Zubereitung von Fleischgerichten), Priprava veganskih jedi (Zubereitung von veganen Speisen), Priprava obrokov iz trajnostnih živil (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln), Priprava oblog (Zubereitung von Dressings), Priprava ribjih jedi (Zubereitung von Fischgerichten), Priprava vegetarijanskih obrokov (Zubereitung von vegetarischen Speisen), Priprava sladkih jedi (Zubereitung von Süßspeisen), Priprava predjedi (Zubereitung von Vorspeisen))
- Kuhanje za velike dogodke (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Gostinstvo (Catering))
- Tehnike priprave hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Parjenje (Dünsten), Začimbe hrane (Würzen von Speisen))
- Postrežne jedi (Anrichten von Speisen) (z. B. Okrasite hrano (Garnieren von Speisen))
- Dietna kuhinja (Diätküche) (z. B. Kuhanje z intoleranco na hrano (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten), Geriatrična kuhinja (Geriatric Küche))
- Mednarodna kuhinja (Internationale Küche) (z. B. Tajska kuhinja (Thailändische Küche), Priprava mednarodnih jedi (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Razvoj receptur (Entwicklung von Rezepturen))
 - Predelava mesa (Fleischverarbeitung)
 - Proizvodnja začimb (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Razvoj začimbnih mešanic (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Embalaža za živila (Verpacken von Speisen))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materialov (Materialwirtschaft) (z. B. Sistem naročanja (Bestellwesen), Določanje potreb (Bedarfsermittlung))
 - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Skladiščna higiena (Lagerhygiene), Sprejem blaga (Warenübernahme), Nadzor zalog (Lagerbestandskontrolle), Skladiščenje (Lagerhaltung))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Skladiščenje po HACCP (Lagerung nach HACCP), Predelava hrane po HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Skladnost s smernicami HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), HACCP (HACCP))
- Čistilne sposobnosti (Reinigungskenntnisse)
 - Čiščenje delovnega mesta (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Dezinfekcija kuhinj (Desinfektion von Küchen), Čiščenje kuhinjskih aparatov (Reinigung von Küchengeräten))
- Službene sposobnosti (Servierkenntnisse)
 - Razkrij (Aufdecken) (z. B. Dekoracija miz (Dekoration von Tischen))
 - Storitve (Service) (z. B. Samopostrežna storitev (Buffetbetreuung), Storitve pijač (Getränkesservice), Vročanje obrokov (Ausgabe von Speisen))

Splošne poklicne sposobnosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Koordinacija roke in oči (Auge-Hand-Koordination)
- Operativna pripravljenost (Einsatzbereitschaft)
- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Fizična odpornost (Körperliche Belastbarkeit)
 - Fizična vzdržljivost (Körperliche Ausdauer)
- Ustvarjalnost (Kreativität)
- Organizacijski talent (Organisationstalent)
- Čistoča (Reinlichkeit)
- Skupinsko delo (Teamfähigkeit)

**Digitalne veščine glede na DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p>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.</p>							

**Podrobne informacije o digitalnih veščinah
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

**Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

Tipične stopnje spretnosti

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Usposabljanje

(Ausbildung)

Lehre [NQ^W](#)

- Specialist za vegetarijansko kuhinjo (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Slaščičar (slašičar), poudarek na slaščičarstvu (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Fokus (Schwerpunkte))

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQ^W](#)

- Tourismus, Gastronomie

Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Usposabljanje za certificiranega kuharskega mojstra (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [NQ^W](#)
 - Usposabljanje za pâtissier/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Mojstrski razred slaščičarne (Patisserie-Meisterklasse))

Nadaljnje izobraževanje

(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 [NQ^W](#)
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Teammanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Verband der Köche Österreichs [↗](#)

- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Universitäten

Znanje nemščine po 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.

Dodatne strokovne informacije

(Weitere Berufsinfos)

Samozaposlitev

(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.

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

- Večerna služba (Abenddienst)
- Delo pod časovnim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Zgodnja izmena (Frühdienst)
- Skupna storitev (Geteilter Dienst)
- Toplotni stres (Hitzebelastung)
- Sezonsko delo (Saisonararbeit)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

Strokovne specializacije

(Berufsspezialisierungen)

*Kuhar (*Cook)

*Gastronomski strokovnjak (*Gastronomy expert)

Institucionalni kuhar (Anstaltskoch/-köchin)

Kuhar komercialne kuhinje (Großküchenkoch/-köchin)

Ladijski kuhar (Schiffskoch/-köchin)

Napovedovalec/Annonceuse - Koordinator za naročila hrane (Annonceur/Annonceuse - KoordinatorIn für Speisenbestellungen)

Žar (GrilleurIn)

Rotisseur - kuhar pečenke (RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin)

Commis Gardemanger (m/ž) - mladi kuhar hladne kuhinje (Commis Gardemanger (m/w) - Jungkoch/-köchin der

kalten Küche)

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

Kuharica hladne kuhinje (Koch/Köchin der kalten Küche)

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

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

Gostinski pripravnik v kuhinji (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)

Mladi kuhar (Jungkoch/-köchin)

Kuhinjski mesar (KüchenfleischerIn)

Začasni kuhar (Aushilfskoch/-köchin)

Pomočnik kuharja (Beikoch/-köchin)

Kuhar dogodka (Eventkoch/-köchin)

Springer kuhar (Springerkoch/-köchin)

TournantE - nadomestni kuhar (TournantE - Wechselkoch/-köchin)

Večerna kuharica (Abendkoch/-köchin)

Kuharica zajtrka (Frühstückskoch/-köchin)

Dnevni kuhar (Tageskoch/-köchin)

Gospodinjski kuhar (Haushaltskoch/-köchin)

Kuhar in gospodinjski delavec (m/ž) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))

Slaščičar - kuhar sladice (ConfiseurIn - Süßspeisenkoch/-köchin)

Slaščičar (Mehlspeiskoch/-köchin)

Commis Entremetier/Entremetière - pomočnik kuharja priloge (Commis Entremetier/Entremetière - Gehilfe/Gehilfin von Beilagenkoch/-köchin)

Commis SaucierE - mladi kuhar omak (Commis SaucierE - Jungsoßenkoch/-köchin)

EntremetierE - kuhar priloge (EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin)

Specialist za vegetarijansko kuhinjo (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)

LégumierE - kuhar zelenjave (LégumierE - Gemüsekoch/-köchin)

PotagerE - kuhar juhe (PotagerE - Suppenkoch/-köchin)

SaucierE - kuhar omake (SaucierE - Soßenkoch/-köchin)

Kuhati omako (Soßenkoch/-köchin)

PoissonnierE - kuhar rib (PoissonnierE - Fischkoch/-köchin)

Suši kuhar (Sushikoch/-köchin)

Mojster sušija (SushimeisterIn)

RégimierE - dietni kuhar (RégimierE - Diätkoch/-köchin)

Burek kuham (Burekkoch/-köchin)

Kuhar hamburgerjev (Burgerkoch/-köchin)

Kebab kuhar (Kebabkoch/-köchin)

Pizza chef (Pizzakoch/-köchin)

Thai go go chef (Thai to go-Koch/Köchin)

Kuhar oddelka (Abteilungskoch/-köchin)
Samostojni kuhar, samostojni kuhar (Alleinkoch, Alleinköchin)
Bistro kuhar (Bistrokoch/-köchin)
Kuhar restavracije (Gaststättenkoch/-köchin)
Kuhar v kolibi (Hüttenkoch/köchin)
Kuhajte za vse (Koch/Köchin für alles)
Kuhar restavracije (Restaurantkoch/-köchin)
Kuhar smučarske koče (Skihüttenkoch/-köchin)

Družbeni gostinec (GemeinschaftsverpflegerIn)

Vodja Gastro inženiringa (m/ž) (Chef Gastro Engineering (m/w))

Sorodni poklici

(Verwandte Berufe)

- Predelovalec mesa (FleischverarbeiterIn)
- Vodja hrane in pijače (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Slaščičar (KonditorIn)
- Kuhar (KüchenchefIn)
- Kuhinjski pomočnik (m / ž) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- Vodja restavracije (RestaurantleiterIn)
- Specialist za sistemsko gostinstvo (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Strokovnjaki za kuhinjo in storitve (Küchen- und Servicefachkräfte)**

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)




(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520101 Oddelek kuhar (Abteilungskoch/-köchin)
- 520102 Sam kuhar (Alleinkoch/-köchin)
- 520103 Zavodska kuharica (Anstaltskoch/-köchin)
- 520104 Sokuhar (Beikoch/-köchin)
- 520109 Diet kuhar (Diätkoch/-köchin)
- 520110 Vrtnar (moški / ženska) (Gardemanger (m./w.))
- 520111 Griller (Grilleur/in)
- 520113 Mladi kuhar (Jungkoch/-köchin)
- 520119 Kuhar (hotelirstvo in gostinstvo) (Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe))
- 520121 Slaščičarka (Mehlspeiskoch/-köchin)
- 520123 Kuhalec pice (Pizzakoch/-köchin)
- 520124 Kuhar restavracije (Restaurantkoch/-köchin)
- 520126 Ladijski kuhar (Schiffskoch/-köchin)
- 520128 Kuhar restavracije (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 zajtrk (Frühstückskoch/-köchin)
- 520137 Commis de Partie (w / w) (Commis de Partie (m./w.))
- 520138 Gostinski pripravnik v kuhinji (Gastgewerbepraktikant/in in der Küche)
- 520141 Suši kuhar (Sushikoch/-köchin)
- 520142 Kebab kuhar (Kebabkoch/-köchin)
- 520143 Specialist za vegetarijansko kuhinjo (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520180 Kuhajte (Koch/Köchin)
- 520183 Specialist za vegetarijansko kuhinjo (m./ž.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520501 Gospodinjski kuhar (Haushaltskoch/-köchin)
- 520502 Kuhar (zasebno gospodinjstvo) (Koch/Köchin (Privathaushalt))
- 520503 Kuhar in gospodinjski delavec (moški / ženska) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.))


Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kuhajte (Koch/Köchin)



Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)