

## **Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)**

Im BIS anzeigen



### **Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)**

Кухарі готують страви, гарніри, соуси, супи чи закуски, використовуючи різні способи приготування, такі як запікання, смаження, готування на пару, гриль, запікання, пасерування, тушкування, відварювання або відварювання. Вони професійно готують їжу і, наприклад, ріжуть м'ясо. Готові страви розкладають по тарілках. Їхня діяльність також може включати закупівлю товарів або створення планів харчування. Крім того, вони консультують гостей, дають рекомендації щодо харчування та розглядають скарги.

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.

### **Дохід (Einkommen)**

Кухар (м/ж) заробляти від 1.860 євро брутто на місяць (Köche/Köchinnen verdienen ab 1.860 Euro brutto pro Monat).

Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Професія з учнівською підготовкою : від 1.860 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: ab 1.860 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 1.860 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 1.860 Euro brutto)

### **Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten )**

Кухарі працюють в ресторанах і готелях, їдальнях компаній, лікарнях і будинках. Є й інші можливості працевлаштування в підприємствах громадського харчування, на екскурсійних та круїзних суднах, у харчовій промисловості, наприклад, у виробників готових страв, а також у приватних домогосподарствах.

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.

### **Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)**

... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **2.321**  до кімнати eJob AMS ( zum AMS-eJob-Room)

### **Професійні навички, запитувані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Кухня A la carte (À-la-carte-Küche)
- Подача їжі (Anrichten von Speisen)
- Харчування (Catering)
- Англійська (Englisch)

- сніданок кухня (Frühstücksküche)
- НАССР (НАССР)
- домашня кухня (Hausmannskost)
- Італійська кухня (Italienische Küche)
- Приготування їжі для великих подій (Kochen für Großveranstaltungen)
- Приготування їжі на кухнях їдалень (Kochen in Großküchen)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Розрахунок харчування (Speisenkalkulation)
- Створення плану харчування (Speiseplanerstellung)
- Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Приготування фастфуду (Zubereitung von Fastfood)
- Приготування піци (Zubereitung von Pizzen)

### **Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)**

#### **Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)**

- координація очей і рук (Auge-Hand-Koordination)
- Приготування їжі на ресторанных кухнях (Kochen in Restaurantküchen)
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

#### **Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskennntnisse)
  - Розрахунок (Kalkulation)
- Знання промисловості (Branchenkennntnisse)
  - Сектор послуг (Dienstleistungssektor) (з. В. Кафе (Café), корчма (Gasthaus), Хейпігер (Heuriger), Ресторан (Restaurant))
- Прикраса Знання (Dekorationskennntnisse)
  - Багато прикрашений (Verzieren)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkennntnisse)
  - Маркування алергенів у гастрономії (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
  - Громадське харчування (Gemeinschaftsgastronomie)
  - mise en place (Mise en Place) (з. В. Виконання підготовчих робіт у зоні обслуговування (Ausführen von Vorbereitungsarbeiten im Servicebereich), Складання меню та напоїв (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
  - Створення плану харчування (Speiseplanerstellung)
  - Управління кухнею (Küchenleitung) (з. В. Інструктаж кухонного персоналу (Anweisen von Küchenpersonal), Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf), Розрахунок харчування (Speisenkalkulation))
- Управління гігієною (Hygienemanagement)
  - Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien) (з. В. Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie), Гігієнічні вказівки для кухонь комерційних і медичних закладів (Hygieneleitlinien für Großküchen und Küchen des Gesundheitswesens))
  - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Професійне законодавство (Berufsspezifisches Recht) (з. В. Основи харчового права (Grundlagen des Lebensmittelrechts))

- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
  - Загальні кухонні роботи (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Підготовка інгредієнтів (Vorbereitung von Zutaten))
  - Вишукана кухня (Gourmetküche)
  - Приготування їжі на кухнях їдалень (Kochen in Großküchen) (z. B. Приготування їжі на кухні компанії (Kochen in Betriebsküchen))
  - Зберігання їжі в гастрономії (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
  - Приготування їжі (Zubereitung von Speisen) (z. B. Приготування десертів (Zubereitung von Nachspeisen), Приготування м'ясних страв (Zubereitung von Fleischgerichten), Тушкування (Dünsten), Приготування перев'язувальних матеріалів (Zubereitung von Dressings), Приправлення страв (Würzen von Speisen), Приготування рибних страв (Zubereitung von Fischgerichten), Приготування десертів (Zubereitung von Süßspeisen), Приготування закусок (Zubereitung von Vorspeisen))
  - Приготування їжі з екологічно чистих продуктів (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln)
  - Приготування веганських страв (Zubereitung von veganen Speisen)
  - Приготування вегетаріанських страв (Zubereitung von vegetarischen Speisen)
  - Приготування їжі для великих подій (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Харчування (Catering))
  - Подача їжі (Anrichten von Speisen) (z. B. прикрашання їжі (Garnieren von Speisen))
  - Дієтична кухня (Diätküche) (z. B. Готування з урахуванням харчової непереносимості (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten), Геріатрична кухня (Geriatrisküche))
  - Міжнародна кухня (Internationale Küche) (z. B. Тайська кухня (Thailändische Küche), Приготування страв інтернаціональної кухні (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
  - Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen))
  - Переробка м'яса (Fleischverarbeitung)
  - Виробництво спецій (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Розробка сумішей прянощів (Entwicklung von Gewürzmischungen))
  - Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Харчова упаковка (Verpacken von Speisen))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
  - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (z. B. Замовлення (Bestellwesen), оцінка потреб (Bedarfsermittlung))
  - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Управління товарами (Warenverwaltung), Гігієна складу (Lagerhygiene), Приймання товарів (Warenübernahme), Інвентарний контроль (Lagerbestandskontrolle), складське господарство (Lagerhaltung))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (z. B. Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Управління харчовими продуктами за HACCP (Lebensmittelmanagement nach HACCP), Відповідність вимогам HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), HACCP (HACCP))
- Навички прибирання (Reinigungskennntnisse)
  - Прибирання робочого місця (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Дезінфекція кухонь (Desinfektion von Küchen))
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
  - Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Робота мобільних систем замовлення (Bedienung von mobilen Boniersystemen))
  - Розкрити (Aufdecken) (z. B. Оздоблення столів (Dekoration von Tischen))
  - Послуги (Service) (z. B. Шведський стіл (Buffetbetreuung), Сервіс напоїв (Getränkesservice), Роздача страв (Ausgabe von Speisen))

**Передача професійних навичок  
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Готовність (Einsatzbereitschaft)
- Хороший нюх (Guter Geruchssinn)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
  - Фізична витривалість (Körperliche Ausdauer)
- Творчість (Kreativität)
- Організаційний талант (Organisationstalent)
- Чистота (Reinlichkeit)
- Вміння працювати в команді (Teamfähigkeit)

**Цифрові навички згідно з DigComp  
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p><b>Опис:</b> 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>							

## Детальна інформація про цифрові навички (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	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 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

## Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

### Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

### Освіта (Ausbildung)

#### Lehre **NQR**<sup>IV</sup>

- Спеціаліст гастрономії (Gastronomiefachmann/-frau)
- Кухар (Koch/Köchin)
- Кондитер (кондитер), орієнтація на кондитерську (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Фокус (Schwerpunkte))

### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule <sup>NQR<sup>VI</sup></sup>**

- Tourismus, Gastronomie

### **Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Стажування майстра шеф-кухаря - Certified Master Chefs (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chefs) <sup>NQR<sup>VI</sup></sup>
- Стажування кондитера (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière)
  - Майстер-клас кондитерської (Patisserie-Meisterklasse)

### **Неперервна освіта**

#### **(Weiterbildung)**

#### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Catering
- Diätküche
- Food & Beverage
- Gehobene Gastronomie
- Geriatrieküche
- Vegane Küche
- Vegetarische Küche

#### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chefs <sup>NQR<sup>VI</sup></sup>
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Lehrlingsausbilderprüfung
- SommelierE-Ausbildung
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Zertifikat HygienemanagerIn für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

#### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Teammanagement
- Zeitmanagement

#### **Weiterbildungsveranstalter**

- Verband der Köche Österreichs [↗](#)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Universitäten

#### **Знання німецької мови згідно 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.

## Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

### самозайнятість (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.

### Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

- вечірня служба (Abenddienst)
- Робота під тиском часу (Arbeit unter Zeitdruck)
- раннє чергування (Frühdienst)
- Спільне обслуговування (Geteilter Dienst)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- сезонна робота (Saisonarbeit)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

### Професійні спеціальності (Berufsspezialisierungen)

\*Кухар (\*Cook)

\*Гастрономічний експерт (\*Gastronomy expert)

Інститутський кухар (Anstaltskoch/-köchin)

Шеф-кухар комерційної кухні (Großküchenkoch/-köchin)

Судновий кухар (Schiffskoch/-köchin)

Announcer/Annonceuse - Координатор замовлення їжі (Annonceur/Annonceuse - KoordinatorIn für Speisenbestellungen)

Грильник (GrilleurIn)

Rotisseur - кухар печери (RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin)

Commis Gardemanger (ч/ж) - молодий кухар холодної кухні (Commis Gardemanger (m/w) - Jungkoch/-köchin der kalten Küche)

Садівник (ч/ж) - кухар холодної кухні (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)

Кухар холодної кухні (Koch/Köchin der kalten Küche)

Commis de Cuisine/Кухня - молодий кухар (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)

Коміс де Парті/Commise de Partie - молодий кухар відділу (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)

Стажер гостинності на кухні (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)

Молодий кухар (Jungkoch/-köchin)

Кухонний м'ясник (KüchenfleischerIn)

Тимчасовий кухар (Aushilfskoch/-köchin)

Помічник кухаря (Beikoch/-köchin)  
Шеф-кухар заходу (Eventkoch/-köchin)  
Спрінгер кухар (Springerkoch/-köchin)  
TournantE - тимчасовий кухар (TournantE - Wechselkoch/-köchin)

Вечірній кухар (Abendkoch/-köchin)  
Кухар сніданку (Frühstückskoch/-köchin)  
Щоденний кухар (Tageskoch/-köchin)

Домашній кухар (Haushaltskoch/-köchin)  
Кухар-господар (ч/ж) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m/w))

Кондитер - кухар десертів (ConfiseurIn - Süßspeisenkoch/-köchin)  
Шеф-кондитер (Mehlspeiskoch/-köchin)

Commis Entremetier/Entremetière - помічник кухаря гарніру (Commis Entremetier/Entremetière -  
Gehilfe/Gehilfin von Beilagenkoch/-köchin)  
Commis SaucierE - молодий соусник (Commis SaucierE - Jungsoßenkoch/-köchin)  
EntremetierE - кухар гарніру (EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin)  
LégumierE - кухар овочів (LégumierE - Gemüsekoch/-köchin)  
PotagerE - кухар супу (PotagerE - Suppenkoch/-köchin)  
SaucierE - готувати соус (SaucierE - Soßenkoch/-köchin)  
Готувати соус (Soßenkoch/-köchin)

PoissonnierE - готувати рибу (PoissonnierE - Fischkoch/-köchin)  
Суші шеф (Sushikoch/-köchin)  
Суші-майстер (SushimeisterIn)

RégimierE - дієтичний шеф-кухар (RégimierE - Diätkoch/-köchin)

Варити бурек (Burekkoch/-köchin)  
Бургер шеф (Burgerkoch/-köchin)  
Готувати шашлик (Kebabkoch/-köchin)  
Шеф-піца (Pizzakoch/-köchin)  
Тайський шеф-кухар (Thai to go-Koch/Köchin)

Кухар відділу (Abteilungskoch/-köchin)  
Соло кухар, соло кухар (Alleinkoch, Alleinköchin)  
Шеф-кухар бістро (Bistrokoch/-köchin)  
Шеф-кухар ресторану (Gaststättenkoch/-köchin)  
Готувати на все (Koch/Köchin für alles)  
Шеф-кухар ресторану (Restaurantkoch/-köchin)

Громадський (GemeinschaftsverpflegerIn)

Начальник гастроінжинірингу (ч/ж) (Chef Gastro Engineering (m/w))

### **Суміжні професії (Verwandte Berufe)**

- М'ясник (м/ж) (FleischverarbeiterIn)
- Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж) (Food & Beverage-ManagerIn)



- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)
- Шеф-кухар (м/ж) (KüchenschefIn)
- Помічник на кухні (м/ж) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Працівник ресторану (м/ж) (Restaurantfachmann/-frau)
- Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)
- Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

**Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп  
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**



**Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)**

- Фахівці кухні та сервісу (Küchen- und Servicefachkräfte)

**Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)  
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**


- 520101 Кухар відділу (Abteilungskoch/-köchin)
- 520102 Одиночний кухар (Alleinkoch/-köchin)
- 520103 Кухар закладу (Anstaltskoch/-köchin)
- 520104 Помічник кухаря (Beikoch/-köchin)
- 520109 Дієтичний кухар (Diätkoch/-köchin)
- 520110 Гардемангер (чоловік/жінка) (Gardemanger (m./w.))
- 520111 Гриль (Grilleur/in)
- 520113 Молодий кухар (Jungkoch/-köchin)
- 520119 Шеф-кухар (Гостинність) (Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe))
- 520121 Шеф-кондитер (Mehlspeiskoch/-köchin)
- 520123 Шеф-кухар піци (Pizzakoch/-köchin)
- 520124 Шеф-кухар ресторану (Restaurantkoch/-köchin)
- 520126 Корабельний кухар (Schiffskoch/-köchin)
- 520128 Шеф-кухар ресторану (Gaststättenkoch/-köchin)
- 520129 Rotiss(eur)euse (Rotiss(eur)euse)
- 520130 Entremetier(s) (Entremetier(e))
- 520131 Турнір(и) (Tournant/e)
- 520132 Соусник/и (Saucier/e)
- 520133 Commis de Cuisine (чоловіки/жінки) (Commis de Cuisine (m./w.))
- 520136 Шеф-кухар на сніданок (Frühstückskoch/-köchin)
- 520137 Commis de Partie (чоловік/жінка) (Commis de Partie (m./w.))
- 520138 Інтерн гостинності на кухні (Gastgewerbepraktikant/in in der Küche)
- 520141 Суші-кухар (Sushikoch/-köchin)
- 520142 Шеф-кухар шашлику (Kebabkoch/-köchin)
- 520180 Кухар (Koch/Köchin)
- 520501 Домашній кухар (Haushaltskoch/-köchin)
- 520502 Кухар (приватне господарство) (Koch/Köchin (Privathaushalt))
- 520503 Кухар та допомога по господарству (чоловіки/жінки) (Koch/Köchin und Haushaltskraft (m./w.))

**Інформація у професійному словнику  
(Informationen im Berufslexikon)**

-  Koch/Köchin (Lehre)
-  Koch/Köchin (Schule)

**Інформація в навчальному компасі**

**(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)

 powered by **Google Translate**

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.

ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 27. September 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 27. September 2024.)