Lehre Koch/Köchin

Im BIS anzeigen

Köche / Köchinnen planen Gerichte und stellen Speisekarten zusammen und sie bestellen und verwalten die nötigen Lebensmittel. Außerdem bereiten sie die Speisen zu und richten sie an.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 966 Euro

Was macht ein/eine Koch/Köchin?
- Speisen zubereiten und anrichten
- Gerichte planen und die Speisekarte erstellen
- Benötigte Lebensmittel bestellen
- Qualität und Frische der Lebensmittel überprüfen
- Preise für die Gerichte kalkulieren

Wo arbeitet ein/eine Koch/Köchin?
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Was begeistert mich und was kann ich gut?
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Freude am Kochen
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Grundkenntnisse in Englisch
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden
Aktuell gibt es **640** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €966, Letztes Lehrjahr: ab €1.550
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

Interessensgebiete
- **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**
  Voraussetzungen:
  - Freude am Kontakt mit Menschen

  - Freundliches Auftreten
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Lebensmittel
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Persönliche Eigenschaften
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperliche Ausdauer
- Reinlichkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld
- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Hitzebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- **Koch/Köchin**
- KüchenchefIn

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit
- **Küchen- und Servicefachkräfte**

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
FleischverarbeiterIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll	voll	voll	
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll	voll		
Hotelkaufmann/-frau	voll			

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Ersatz der Lehrabschlussprüfung
Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Koch/Köchin" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Dem Lehrberuf gleichzuhaltende Schulabschlüsse
- 5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus einschließlich Sonderformen und Ausbildungsschwerpunkte
- 5-jährige Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe einschließlich Sonderformen und Ausbildungsschwerpunkte
- Gastgewerbefachschule
- Hotelfachschule

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 520180 Koch/Köchin

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Koch

Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.