

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 942 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 **670** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €942, Letztes Lehrjahr: ab €1500

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
- 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			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll			

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
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 31. Oktober 2025.