

Nauczanie Kucharz (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Szefowie kuchni planują dania i układają menu oraz zamawiają i zarządzają niezbędnym jedzeniem. Przygotowują również i podają jedzenie.

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.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 966 Euro (966 Euro)

Co daje Kucharz ?

(Was macht ein/eine Koch/Köchin?)

- Przygotuj i podawaj dania
- Zaplanuj dania i stwórz menu
- Zamów jedzenie, które potrzebujesz
- Sprawdź jakość i świeżość potraw
- Oblicz ceny dań
- Speisen zubereiten und anrichten
- Gerichte planen und die Speisekarte erstellen
- Benötigte Lebensmittel bestellen
- Qualität und Frische der Lebensmittel überprüfen
- Preise für die Gerichte kalkulieren

Gdzie działa Kucharz ?

(Wo arbeitet ein/eine Koch/Köchin?)

- Firmy hotelarskie i hotelarskie, m.in. B. Hotele, restauracje
- kuchnie komercyjne firm, szpitale i zakłady opieki
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Przyjemność z gotowania (Freude am Kochen)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Podstawowa znajomość języka angielskiego (Grundkenntnisse in Englisch)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **656** wakaty (offene Stellen) [🔗](#) zum AMS-eJob-Room

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 966 , ostatni rok nauki 1500

(Erstes Lehrjahr: ab €966, Letztes Lehrjahr: ab €1500)

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[🔗](#) do leksykonu zawodowego AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji: [🔗](#) do kompasu treningowego

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

- **Hotelarstwo, kuchnia, turystyka (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Żywność (Lebensmittel)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

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

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Kucharz (Koch/Köchin)
- Szef kuchni (KüchenchefIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specjaliści od kuchni i serwisu (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
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			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do Koch/Köchin ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Kwalifikacje ukończenia szkoły równoważne zawodowi nauczyciela

(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

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520180 Kucharz (Koch/Köchin)

Rodzaj praktyki

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu

(Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Koch



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)