

Učiteľstvo Kuchár (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Kuchári plánujú jedlá a zostavujú jedálny lístok a objednávajú a riadia potrebné jedlo. Jedlo tiež pripravujú a podávajú.

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.

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 966 Euro (966 Euro)

Čo robí Kuchár ?

(Was macht ein/eine Koch/Köchin?)

- Pripravte a podávajte pokrmy
- Plánujte pokrmy a vytvorte si jedálny lístok
- Objednajte si jedlo, ktoré potrebujete
- Skontrolujte kvalitu a čerstvosť jedla
- Vypočítajte ceny za jedlá
- Speisen zubereiten und anrichten
- Gerichte planen und die Speisekarte erstellen
- Benötigte Lebensmittel bestellen
- Qualität und Frische der Lebensmittel überprüfen
- Preise für die Gerichte kalkulieren

Kde funguje Kuchár ?

(Wo arbeitet ein/eine Koch/Köchin?)

- Hotelové a pohostinské podniky, napr. B. Hotely, reštaurácie
- obchodné kuchyne podnikov, nemocníc a opatrovateľských zariadení
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Radosť z varenia (Freude am Kochen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Základná znalosť angličtiny (Grundkenntnisse in Englisch)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **656** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 966 , minulý rok učenia: od € 1500

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 k odbornému lexiku AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  do cvičného kompasu

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- **Pohostinstvo, kuchyňa, cestovný ruch (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Jedlo (Lebensmittel)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Užite si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

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

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Kuchár (Koch/Köchin)
- Kuchár (KüchenchefIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Špecialisti na kuchyňu a služby (Küchen- und Servicefachkräfte)

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
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 Pâtisserie	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „Koch/Köchin“ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Kvalifikácia ukončujúca školskú dochádzku ekvivalentná učiteľskému povolaniu

(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

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520180 Kuchár (Koch/Köchin)

Druh učňovskej prípravy

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav

(Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Koch



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÄTÖ SLUŽBA MÖZE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)