

## Poučevanje Kuhajte (Koch/Köchin)

Im BIS anzeigen



Kuharji načrtujejo jedi in sestavljajo menije ter naročajo in upravljajo potrebno hrano. Hrano tudi pripravijo in postrežejo.

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.

Obdobje vajeništva: (Lehrzeit: ) 3 Leta (3 Jahre)

Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr: ) ab 966 Evro (966 Euro)

### Kaj počne Kuhajte ?

#### (Was macht ein/eine Koch/Köchin?)

- Pripravljajte in servirajte jedi
- Načrtujte jedi in ustvarite meni
- Naročite hrano, ki jo potrebujete
- Preverite kakovost in svežino hrane
- Izračunajte cene jedi
  
- Speisen zubereiten und anrichten
- Gerichte planen und die Speisekarte erstellen
- Benötigte Lebensmittel bestellen
- Qualität und Frische der Lebensmittel überprüfen
- Preise für die Gerichte kalkulieren

### Kje poteka Kuhajte ?

#### (Wo arbeitet ein/eine Koch/Köchin?)

- Hotelska in gostinska podjetja, npr. B. Hoteli, restavracije
- komercialne kuhinje podjetij, bolnišnic in zdravstvenih ustanov
  
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe, z. B. Hotels, Restaurants
- Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

### Kaj me navdušuje in v čem sem dober?

#### (Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Uživanje v kuhanju (Freude am Kochen)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Osnovno znanje angleščine (Grundkenntnisse in Englisch)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

### Koliko časa traja vajeništvo?

#### (Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 let

### Iskanje in iskanje vajeništva

### **(Lehrstellen suchen und finden)**

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) **761** prosta delovna mesta (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### **Dohodek vajenca**

#### **(Lehrlingseinkommen)**

Prvo leto vajeništva: od € 966 , zadnje leto vajeništva: od 1500

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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odšteti davki in prispevki za zavarovanje).

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

Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi:  
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

### **Kje so poklicne šole?**

#### **(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Več informacij: [↗](#) na vadbeni kompas

(zum Ausbildungskompass)

### **Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj?**

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

### **Področja zanimanja**

#### **(Interessensgebiete)**

##### **• Gostinstvo, kuhinja, turizem (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

##### **• Hrana (Lebensmittel)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživate v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)

### **Osebne lastnosti**

#### **(Persönliche Eigenschaften)**

- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

### **Kakšno je moje delovno okolje?**

#### **(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

### **Delovno okolje**

**(Arbeitsumfeld)**

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

**Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo?  
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

**Dodelitev naslednjim poklicnim profilom  
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Kuhar (KüchenchefIn)

**Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS  
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

- Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)**
- Strokovnjaki za kuhinjo in storitve (Küchen- und Servicefachkräfte)

**Dodatne strokovne informacije  
(Weitere Berufsinfos)**

**Sorodna vajeništva in kreditiranje  
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Sorodno vajeništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
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			

**Zamenjava zaključnega pripravniškega izpita  
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeništvu ' Koch/Köchin ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeništvih.

**Kvalifikacije, enakovredne učiteljskemu poklicu  
(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

**Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)**  
**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 520180 Kuhajte (Koch/Köchin)

**Vrsta vajeništva**

**(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Status vajeništva**

**(Lehrberuf Status)**

trenutno (aktuell)

**Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju**

**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Koch

 powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN ODGOVORNOST.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

To učenje je bilo posodobljeno dne 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)