

Das Berufslexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.berufslexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Köchin Koch

🕒 Lehrzeit: 3 Jahre

INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Anforderungen.....	2
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	2
Aussichten.....	3
Ausbildungen.....	3
Weiterbildung.....	6
Aufstieg.....	6
Vergleichbare Schulen.....	6
Verwandte Lehrberufe.....	7
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen).....	7
Lehrlingsstatistik.....	8
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	9
Impressum.....	9

TÄTIGKEITSMERKMALE

Köche/Köchinnen bereiten in Gastgewerbe- und Hotelbetrieben Speisen zu und führen alle dafür erforderlichen Verwaltungs- und Organisationsaufgaben und sonstigen Vorarbeiten durch (vor allem Einkauf/Nachbestellung bzw. die fachgerechte Lagerhaltung der Lebensmittel). Sie stellen die Speisekarte zusammen, beraten Gäste und sind für die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygieneverordnung verantwortlich.

Das steigende Gesundheitsbewusstsein stellt immer größere Forderungen an diesen Beruf. Köche/Köchinnen wissen über den Nährwert der Speisen und über die Grundlagen einer Diätküche Bescheid und berücksichtigen bei der Zubereitung der Speisen ernährungsphysiologische Aspekte (d.h. sie wissen, wie die jeweiligen Nahrungsmittel auf den menschlichen Körper wirken).

Die Tätigkeiten der Köche/Köchinnen weisen Unterschiede je nach Art und Größe des jeweiligen Gaststätten-, Restaurant- oder Beherbergungsbetriebes auf. In Großküchen stellen sie Speisen in großen Mengen unter Verwendung von Halbfabrikaten her. In einem Restaurant bereiten sie Menüs und Speisen à la carte (nach Bestellung) zu.

Vor Beginn ihrer eigentlichen Tätigkeit erledigen die Köche/Köchinnen notwendige Vorbereitungsarbeiten. Dazu gehören die Zusammenstellung der Speisekarte, das Abschätzen des Tagesbedarfes an Gerichten, das Berechnen

der benötigten Mengen an Zutaten und das Beschaffen der erforderlichen Nahrungsmittel aus kücheneigenen Vorräten bzw. das Veranlassen des Einkaufs.

Die Köche/Köchinnen bereiten die einzelnen Lebensmittel entsprechend ihrem Verwendungszweck und ihrer Zubereitungsart vor; dazu gehört das Hacken und Schneiden von Fleisch, das Ausnehmen von Geflügel, das Waschen und Reinigen von Fleisch und Gemüse, das Zerkleinern von Gemüse sowie das Bereitstellen von Marinade, Mehl, Fett, Zitronen, Eiern und Gewürzen. Nachdem sie alles vorbereitet haben, bereiten sie die Speisen zu.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden die Köche/Köchinnen die den einzelnen Nahrungsmitteln und Gerichten entsprechenden Arbeitsmethoden unter Einsatz von küchentechnischen Anlagen, Geräten und Maschinen. So wird Fleisch, Wild und Fisch z.B. gebacken, gebraten, geröstet oder gegrillt, Gemüse wird gedünstet und Beilagen (z.B. Nudeln) werden gekocht. Die einzelnen Speisen werden gewürzt und abgeschmeckt.

Die fertigen Speisen richten die Köche/Köchinnen auf Tellern bzw. Servierplatten an und stellen diese auf einer Anrichte für die Restaurantfachleute (vormals KellnerInnen) zum Abholen bereit. Der Umfang dieser Arbeiten wird je nach Betriebsgröße auf einen oder mehrere Köche/Köchinnen und deren Helfer aufgeteilt. Es bestehen Spezialisierungsmöglichkeiten auf verschiedene Speisengruppen, z.B. Suppen und Gemüse (Potager), Saucen (Saucier), Braten (Rotisseur), Kalte Küche (Gardemanger), Eier- und Teiggerichte (Entremetier), Fisch (Poissonier) und Süßspeisen (Patissier).

ANFORDERUNGEN

- Handgeschicklichkeit: Zerlegen von Fleisch, Zerkleinern von Gemüse
- Fingerfertigkeit: Zerhacken und Zerkleinern von Zutaten, z.B. Zwiebelschneiden
- Auge-Hand-Koordination: Schneiden von Gemüse und Fleisch
- Geruchs- und Geschmackssinn: Würzen und Abschmecken der Speisen
- Organisationstalent: gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen, Arbeitseinteilung des Personals
- Fähigkeit zur Zusammenarbeit: mit Kollegen und Küchenhilfen
- gestalterische Fähigkeit: Anrichten und Garnieren der Gerichte
- Merkfähigkeit: Behalten von Rezepten
- Selbständigkeit: Menüerstellung, Leitung der Küche
- zeitliche Flexibilität: Bereitschaft, auch abends und an Wochenenden zu arbeiten

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:

Köche/Köchinnen arbeiten in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes sowie in Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen.

Lehrstellensituation:

Der Lehrberuf "Koch/Köchin" ist einer der am häufigsten erlernten Lehrberufe. Bei den Mädchen liegt er an 8. Stelle, bei den Burschen an 9. Stelle der am häufigsten erlernten Lehrberufe. Die jährliche Gesamtzahl der Koch/Köchin-Lehrlinge ist allerdings in den letzten 10 Jahren stark zurückgegangen (von fast 4.000 auf rund 2.900 Personen). Das liegt einerseits daran, dass die Zahl der Ausbildungsbetriebe in der Gastronomie kleiner wird; andererseits kommt es aber auch vor, dass angebotene Lehrstellen in der Gastronomie gar nicht besetzt werden können, weil es zu wenige InteressentInnen gibt (vermutlich wegen der oft ungewöhnlichen Arbeitszeiten und der schwierigen Arbeitsbedingungen). Die meisten Lehrstellen gibt es derzeit in Wien (fast ein Viertel); aber auch in allen anderen Bundesländern sind viele Lehrstellen vorhanden.

Unterschiede nach Geschlecht:

Der Lehrberuf "Koch/Köchin" wird überwiegend von Männern erlernt; der Anteil der männlichen Lehrlinge beträgt seit vielen Jahren konstant zwei Drittel; der Anteil der weiblichen Lehrlinge ein Drittel. Männer und Frauen haben in einfachen Berufspositionen gewöhnlich gleiche Beschäftigungschancen. In der Spitzengastronomie und in gehobenen Berufspositionen (z.B. KüchenchefIn) sind jedoch nach wie vor deutlich mehr Männer anzutreffen, obwohl Frauen prinzipiell dieselben Voraussetzungen mitbringen.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:

In Österreich gibt es regionale Unterschiede hinsichtlich der Verteilung von Gastgewerbebetrieben. Insbesondere in Tourismusgebieten in den westlichen Bundesländern und in größeren Städten gibt es eine hohe Nachfrage nach Personal. Generell wird für die nächsten Jahre mit einem steigenden Lehrstellen- und Arbeitsplatzangebot gerechnet.

Beschäftigungsaussichten:

Die Beschäftigungsmöglichkeiten für Köche/Köchinnen sind stark von der Entwicklung des Tourismus abhängig. In Zukunft wird die Nachfrage nach qualifiziertem Personal steigen, wodurch Köche/Köchinnen weiterhin sehr gefragt sein werden. Daher besteht eine laufende Nachfrage nach Fachkräften.

Zusatzinformationen:

Nur ein Teil der Köche/Köchinnen ist ganzjährig beschäftigt. Vor allem in Tourismusregionen ergeben sich saisonale Schwankungen im Sommer bzw. Winter.

AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Burgenland

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Landesberufsschule Eisenstadt

Adresse: 7000 Eisenstadt, Gölbeszeile 10-12

Webseite: <https://www.bs-eisenstadt.at/>

Kärnten

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Fachberufsschule Warmbad Villach

Adresse: 9504 Villach, Kumpfallee 87

Webseite: <https://fbs-warmbad.at/>

Niederösterreich

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Berufsschule des Bundes St. Egyden am Steinfeld (NUR FÜR INSASSEN DER JUSTIZANSTALT GERASDORF)

Adresse: 2731 St. Egyden am Steinfeld, Puchberger Straße 1

Landesberufsschule Geras

Adresse: 2093 Geras, Am Goggitschberg 5

Webseite: <https://lbsgeras.ac.at/>

Landesberufsschule Waldegg

Adresse: 2754 Waldegg, Waldegg 41

Webseite: <https://lbswaldegg.ac.at/>

Oberösterreich

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Berufsschule Altmünster

Adresse: 4813 Altmünster, Ebenzweierstraße 26

Webseite: <https://bs-altmuenster.ac.at/>

[Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin](#) (a.o. Lehrabschluss)

BFI Oberösterreich - Standort Gmunden

Adresse: 4810 Gmunden, Kaltenbrunnerstraße 45

Webseite: <https://www.bfi-ooe.at/>

WIFI Oberösterreich

Adresse: 4021 Linz, Wiener Straße 150

Webseite: <http://www.ooe.wifi.at/>

Salzburg

[Diplomakademie Tourismus](#) (Lehre)

Tourismus Akademie Salzburg

Adresse: 5027 Salzburg, Julius-Raab-Platz 1

Webseite: <https://www.tourismus-akademie.at>

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Landesberufsschule Obertrum

Adresse: 5162 Obertrum, Mattigtalstraße 10

Webseite: <https://lbs-obertrum.salzburg.at/>

[Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin](#) (a.o. Lehrabschluss)

WIFI Salzburg

Adresse: 5020 Salzburg, Julius-Raab-Platz 2

Webseite: <https://www.wifisalzburg.at/>

Steiermark

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Landesberufsschule Bad Gleichenberg

Adresse: 8344 Bad Gleichenberg, Mailandbergstraße 16

Webseite: <https://www.berufsschulen.steiermark.at/>

Private Berufsschule Graz

Adresse: 8020 Graz, Herrgottwiesgasse 50

[Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin](#) (a.o. Lehrabschluss)

WIFI Steiermark

Adresse: 8021 Graz, Körblergasse 111-113

Webseite: <https://www.stmk.wifi.at>

Tirol

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam
Adresse: 6067 Absam, Eichatstraße 18
Webseite: <https://tfbs-absam.tsn.at/>

Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Landeck
Adresse: 6500 Landeck, Kreuzgasse 9
Webseite: <https://tfbs-landeck.tsn.at/>

[Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin](#) (a.o. Lehrabschluss)

WIFI Tirol
Adresse: 6020 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116
Webseite: <http://www.tirol.wifi.at/>

Vorarlberg

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Landesberufsschule Lochau
Adresse: 6911 Lochau, Althofenweg 1
Webseite: <https://www.lbs-lochau.at/>

[Gastgeberschule für Tourismusberufe \(GASCHT\)](#) (Berufsbildende mittlere Schule (BMS))

Wirtschaftsschulen Bezau
Adresse: 6870 Bezau, Greben 178
Webseite: <https://www.bws.ac.at/>

Gastgeberschule für Tourismusberufe (GASCHT) - Standort Hohenems
Adresse: 6845 Hohenems, Bahnhofstraße 27
Webseite: <https://www.gascht.at>

Gastgeberschule für Tourismusberufe (GASCHT) - Standort Bludenz
Adresse: 6700 Bludenz, Schillerstraße 10
Webseite: <https://www.gascht.at/>

Gastgeberschule für Tourismusberufe (GASCHT) - Standort Bezau
Adresse: 6870 Bezau, Greben 179
Webseite: <https://www.gascht.at>

Wien

[Lehre Koch/Köchin](#) (Lehre)

Berufsschule für Gastgewerbe
Adresse: 1120 Wien, Längenfeldgasse 13-15
Webseite: <https://www.bsgg.at/>

[Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin](#) (a.o. Lehrabschluss)

BFI Wien
Adresse: 1030 Wien, Alfred-Dallinger-Platz 1
Webseite: <https://www.bfi.wien>

WIFI Wien
Adresse: 1180 Wien, Währinger Gürtel 97
Webseite: <https://www.wifiwien.at/>

KUS - Kultur- und Sportverein der Wiener Berufsschulen
Adresse: 1150 Wien, Hütteldorfer Straße 7-17
Webseite: <https://www.lehre-fertig.at/>

Zentrale ZIB OST für Wien, Burgenland, Weinviertel
Adresse: 1220 Wien, Lieblgasse 3
Webseite: <https://www.zib-training.at>

WEITERBILDUNG

Das Berufsförderungsinstitut (BFI) und das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) bieten neben Vorbereitungskursen für die Lehrabschlussprüfung und für die Gastgewerbe-Befähigungsprüfung vielfältige Weiterbildungskurse an. Auch die Kammer für Arbeiter und Angestellte (AK) bietet Vorbereitungslehrgänge für die Lehrabschlussprüfung an.

Weiterführende Bildungsmöglichkeiten zur Erreichung höherer Bildungsabschlüsse bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs sind vor allem die Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie" des WIFI in Wien und Dornbirn (2 Jahre, Abendunterricht), der Hotelfachlehrgang für Erwachsene in Bischofshofen/Salzburg (2 Jahre) und der zur Reife- und Diplomprüfung führende Aufbaulehrgang für Tourismus (Ausbildungsschwerpunkte: "Fremdsprachen und Wirtschaft", "Gastronomiemanagement", "Sport", "Touristisches Management") (3 Jahre, zuvor muss ein halbjähriger Vorbereitungslehrgang in Bad Ischl absolviert werden).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:

In Mittel- und Großbetrieben bestehen für Köche/Köchinnen folgende Aufstiegsmöglichkeiten: Jungkoch/-köchin, Demichef (Chefin mit beschränkter Weisungsbefugnis), Chef de partie (Abteilungschefin), Sous-chef (stellvertretend(er/e) Küchenchefin), Chef de cuisine (Küchenchefin) und Exekutivchef (KüchendirektorIn über alle Küchen). In Kleinbetrieben sind wegen der geringen Anzahl an Führungspositionen nur wenige Aufstiegsmöglichkeiten gegeben.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Köche/Köchinnen in folgenden reglementierten Gewerben (Befähigungsnachweis erforderlich):

- Gastgewerbe
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Handwerk)

Weiters können Köche/Köchinnen folgende freie Gewerbe ausüben:

- Erzeugung von Speise-Eis
- verschiedene freie Gastgewerbe-Betriebsarten, für die keine Gewerbeberechtigung erforderlich ist, z.B. wenn Speisen in einfacher Art verabreicht werden, nichtalkoholische Getränke ausgeschenkt werden, nicht mehr als acht Verabreichungsplätze eingerichtet werden oder es sich um eine Schutzhütte handelt

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.

Weitere freie Gewerbe finden Sie hier: <https://www.bmaw.gv.at/Services/Publikationen/Bundeseinheitliche-Liste-der-freien-Gewerbe.html>

VERGLEICHBARE SCHULEN

Folgende berufsbildende Schulen bieten eine ähnliche Ausbildung wie der Lehrberuf:

Hotelfachschule; Schihotelfachschule (Ausbildungsschwerpunkt "Sport"); Tourismusfachschule; Fachschule für wirtschaftliche Berufe (Ausbildungsschwerpunkte "Betriebsorganisation und Wirtschaftsleitung", "Ernährungs- und Betriebswirtschaft", "Eventmanagement", "Gesundheit, Mode und Sport", "Gesundheit und Fitness", "Gesundheit und Soziales", "Humanökologie", "Informationsmanagement", "IT-Support", "Kulturtouristik", "Wellness und Bewegung", "Zweite lebende Fremdsprache"); Höhere Lehranstalt für Tourismus (Ausbildungsschwerpunkte "Dritte lebende Fremdsprache", "Fremdsprachen und Wirtschaft", "Hotelmanagement", "Hotelmanagement - Kulturelle Animation", "Medieninformatik", "Städtetourismus und Eventmanagement", "Touristisches Management", "Touristisches Management - Gesundheits- und Wellnesstourismus", "Touristisches Management - Marketing"); Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe (Ausbildungsschwerpunkte "Betriebsorganisation und Wirtschaftsleitung", "Dritte lebende Fremdsprache", "Ernährungs- und Betriebswirtschaft", "Ernährungs- und Gesundheitsmanagement", "Europa", "Fremdsprachen und Wirtschaft", "Gesundheit und Soziales", "Humanökologie", "Kommunikations- und Mediendesign", "Kultur- und Kongressmanagement", "Kulturtourismus und Eventmanagement", "Kulturtouristik", "Medieninformatik", "Produktionsmanagement und Präsentation", "Sozialmanagement", "Sozialverwaltung", "Umweltökonomie", "Umwelt und Wirtschaft", "Unterrichtssprache Deutsch und Slowenisch"); Höhere Lehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft.

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m/w) (gültig ab 1.7.2025)	nein
FleischverarbeiterIn	nein
Gastronomiefachmann/-frau	ja >
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	nein
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	nein
Hotelkaufmann/-frau (Lehrberuf)	nein
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	nein
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Patisserie	nein
Restaurantfachmann/-frau	nein
Systemgastronomiefachmann/-frau	nein

* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro

Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

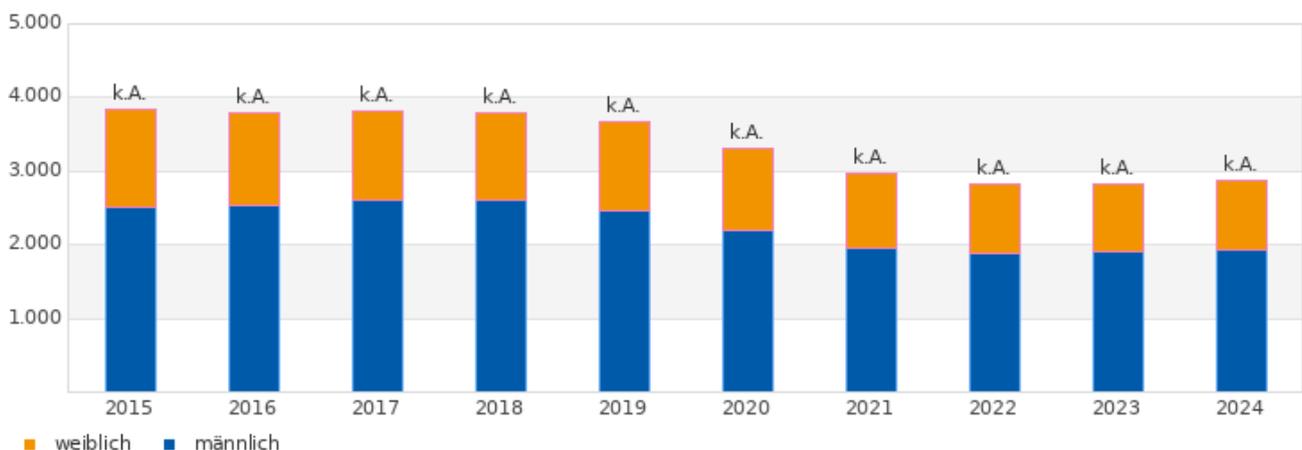
Kollektivvertrag	gültig ab
Hotel- und Gastgewerbe (Arbeiter)	01.05.2025
1. Lehrjahr: 1.050	
2. Lehrjahr: 1.180	
3. Lehrjahr: 1.400	
4. Lehrjahr: 1.500	

Kollektivvertrag	gültig ab
Gemeinde WIEN (gemäß Dienstvorschrift für Lehrlinge) (Gemeindebedienstete) 1. Lehrjahr: 1.046 2. Lehrjahr: 1.180 3. Lehrjahr: 1.489 4. Lehrjahr: 2.025	01.01.2025
Sozialwirtschaft Österreich (SWÖ) - Sozial- und Gesundheitseinrichtungen, die dem Verband der österreichischen Sozial- und Gesundheitsunternehmen angehören (Mitgliederliste siehe im Internet unter www.swoe.at) (Angestellte) 1. Lehrjahr: 942 2. Lehrjahr: 1.197 3. Lehrjahr: 1.424 4. Lehrjahr: 1.861	01.01.2025
Kliniken der Diakonissen in Linz und Schladming (Angestellte+Arbeiter) 1. Lehrjahr: 886 2. Lehrjahr: 1.126 3. Lehrjahr: 1.339 4. Lehrjahr: 1.750	01.07.2024
Arbeiterkammer Wien - Kammer für Arbeiter und Angestellte (AK) (Angestellte+Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.088 2. Lehrjahr: 1.224 3. Lehrjahr: 1.496 4. Lehrjahr: 1.768	01.01.2025

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
männlich	2.501	2.524	2.595	2.617	2.460	2.190	1.967	1.888	1.898	1.920
weiblich	1.332	1.267	1.221	1.179	1.198	1.116	997	946	918	942
gesamt	3.833	3.791	3.816	3.796	3.658	3.306	2.964	2.834	2.816	2.862
Frauenanteil	34,8%	33,4%	32,0%	31,1%	32,8%	33,8%	33,6%	33,4%	32,6%	32,9%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.860,- bis k.A. *

* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: 2023). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (<http://www.kollektivvertrag.at>) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (<http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html>).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 04.06.25

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!