Küchenchef*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Küchenchef*in, auch Chef de Cuisine genannt, ist ein Aufstiegsberuf im Arbeitsbereich Küche.

Nach ihrer Ausbildung können Köche / Köchinnen in unterschiedliche Arbeitsbereiche der Küche aufsteigen und mehr Verantwortung übernehmen, z. B. als Chef de Partie (Leiter*in eines Küchenbereichs). Die Position Chef de Cuisine (Küchenchef*in) ist die höchste Leitungsposition in der Küche und bedeutet die Leitung und Verantwortung für alle Küchenbereiche.

Küchenchef*innen teilen das Personal ein (Dienstpläne) und sind für die Einstellung und Einschulung neuer Mitarbeiter*innen zuständig. Zusammen mit der Restaurantleitung (Restaurantmanager*in, Gastronom*in) stimmen sie das reguläre Speisenangebot sowie besondere Angebote ab (z. B. Mittagsmenüs, Fine Dining, saisonale Spezialitäten). Sie erstellen Speisekarten und Menüs und bestellen Waren, wählen die Lieferant*innen aus und verwalten das Budget. Eine wichtige Aufgabe ist auch auf die Einhaltung der Hygienevorschriften zu achten und regelmäßig Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchzuführen.

Küchenchef*innen arbeiten fast immer auch aktiv in der Küche mit. Sie tragen die Verantwortung für das gesamte kulinarische Angebot, entwickeln und gestalten neue Speisen und verändern bestehende Rezepte, um neue Geschmackserlebnisse zu schaffen.

Wie viele Berufe in der Gastronomie sind Küchenchef*innen meist auch am Abend und an Wochenenden beruflich im Einsatz.

Für mehr Informationen siehe die Berufe:

- Koch / Köchin (Lehrberuf)
- Gastronomiefachmann / Gastronomiefachfrau (Lehrberuf)

Ausbildung

Küchenchef*innen verfügen in der Regel über einer fundierte Ausbildung als Koch/Köchin über eine Lehre oder berufsbildende Schule (siehe Koch / Köchin (Lehrberuf)) und haben langjährige Berufserfahrung in unterschiedlichen Restaurants und Gastronomiebetrieben. Häufig haben sie auch mehrere Jahre in andern Ländern gearbeitet und so internationale Erfahrung gesammelt.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft