Privatkoch / Privatköchin

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter https://www.berufeerleben.at/berufe/2858

Berufsbeschreibung

Privatköche/Privatköchinnen sind Köche/Köchinnen die Speisen in privaten Haushalten für ihre Kund*innen bzw. Arbeitgeber*innen zubereiten.

Als permanente Privatköch*innen für Haushalte im gehobenen Einkommenssegment, aber z. B. auch für Botschaften und andere repräsentative Einrichtungen, bereiten sie alle Speisen für ihre Arbeitgeber*innen zu. Dabei richten sie sich an die Vorgaben und Wünsche bezüglich Essgewohnheiten, Unverträglichkeiten und Vorlieben ihrer Arbeitgeber*innen, achten auf Ausgewogenheit und sind auch für das kulinarische Angebot bei Feierlichkeiten oder Veranstaltungen zuständig. Je nach Arbeitgeber*in sind diese Privatköche/Privatköchinnen auch an verschiedenen Wohnsitzen (Urlaubswohnsitz, Yacht, usw.) im Einsatz. Sie planen Menüs, kümmern sich um die richtige Vorratshaltung sowie um die Organisation der Speisepläne und Einkäufe. Dabei haben Sie, neben ihren Arbeitgeber*innen, Kontakt zu anderen Mitarbeiter*innen von gehobenen Haushalten z. B. Butler / Butleress, Haushälter*in oder Concierge (m./w./d.).

Privatköche/Privatköchinnen können aber auch auftragsbezogen tätig sein. Dabei kochen sie in wechselnden Privathaushalten meist mehrgängige Menüs zu besonderen Anlässen für unterschiedlich viele Personen. Sie planen Menüs in Absprache mit ihren Auftraggeber*innen, kümmern sich um den Einkauf und andere anfallende Vorbereitungen. Viele Privatköche/Privatköchinnen bieten zusätzlich noch Service und Tischdekoration, passend zum Menü und Anlass, an. Sie bereiten die vereinbarten Speisen in den Küchen der Auftraggeber*innen zu und kümmern sich auch um die anschließende Reinigung der Küche.

Für ihre Tätigkeit benötigen Privatköche/Privatköchinnen ein breites Wissen in allen Bereichen der Küche und verschiedensten Kochtraditionen sowie Kenntnisse über gesundheitliche Trends und ernährungsphysiologische Aspekte. In manchen Fällen können auch diätologische Kenntnisse (z. B. Rohkost, TCM, Ayurveda) gefragt sein. Zusätzlich zur Speisenauswahl und Zubereitung kümmern sich Diätköche/Diätköchinnen oft auch um die Auswahl der zur Speisenfolge passenden Getränke (vor allem Weine). Das ansprechende Anrichten von Speisen sowie Wissen über die Zubereitung von Speisen für verschiedenste Anlässe (Flying Buffet, gehobenes Dinner, Geburtstagsfeiern) sind für Privatköche/Privatköchinnen besonders von Vorteil.

Für Ihre Tätigkeit benötigen Privatköche/Privatköchinnen eine hohe Kund*innenorientierung, Flexibilität und Reisebereitschaft. Fremdsprachenkenntnisse sind ebenfalls von Vorteil sowie gute Kenntnisse von lokalen Produkten und Essensgepflogenheiten.

Anforderungen