Küchenhilfskraft (m/w)

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Küchenhilfskräfte sind in gastgewerblichen Betrieben für die Reinigung des Geschirrs und Bestecks sowie für Hilfstätigkeiten bei der Zubereitung von Speisen (z.B. Waschen und Schälen von Lebensmittel, Überwachung der Koch- bzw. Backzeiten, Teigzubereitung etc.) zuständig.

Einkommen
Küchenhilfskräfte (m/w) verdienen ab 2.020 Euro brutto pro Monat.

- Anlern- und Hilfsberuf: ab 2.020 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es prinzipiell in allen gastgewerblichen Betrieben.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **1.414** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Abservieren
- Anrichten von Speisen
- Ausgabe von Speisen
- Buffetservice
- Catering
- Geschirrreinigung
- Gläserreinigung
- Küchenreinigung
- Müllentsorgung
- Schälen von Gemüse
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Zubereitung von Beilagen
- Zubereitung von Gemüse
- Zubereitung von Salaten
- Zubereitung von Speisen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Kochkenntnisse
- Reinigungskenntnisse

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Branchenkenntnisse
  - Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport (z. B. Branche Hotel, Café, Gasthaus, Heuriger, Restaurant)
- Haushaltsführungskenntnisse
- Kochkenntnisse
  - Allgemeine Küchenarbeiten (z. B. Schneiden von Gemüse)
  - Anrichten von Speisen
  - Internationale Küche (z. B. Zubereitung von internationalen Speisen)
  - Techniken der Speisenzubereitung (z. B. Frittieren)

- Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von vegetarischen Speisen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagertätigkeit)
- Reinigungskenntnisse
  - Arbeitsplatzreinigung (z. B. Desinfektion von Arbeitsflächen, Desinfektion von Küchen, Küchenreinigung, Reinigung von Küchengeräten)
  - Geschirrreinigung (z. B. Gläserreinigung, Reinigung von Schwarzgeschirr, Reinigung von Weißgeschirr)
  - Müllentsorgung 🌱 (z. B. Entsorgung von Hausmüll 🌱, Mülltrennung 🌱)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Einsatzbereitschaft
  - Flexibilität
- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit
- Teamfähigkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: Küchenhilfskräfte (m/w) sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation mit KollegInnen einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus
- Anlern- und Hilfsberuf

Ausbildung
Anlernen im Betrieb
- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur diplomierten Küchenhilfskraft (m/w)

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Catering
- Diätküche
- Food & Beverage
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- HACCP
- Kalte Küche
- Lagerhaltung
- Lebensmitteleinkauf
- Service

- Zubereitung von veganen Speisen
- Zubereitung von vegetarischen Speisen

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Tourismus, Gastronomie
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Patisserie-Zertifikatslehrgang

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Gastgewerbefachschule (GAFA)
- Schulungszentrum Fohnsdorf
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

Deutschkenntnisse nach GERS
A1 Geringe bis A2 Grundlegende Deutschkenntnisse
Sie arbeiten als Hilfskräfte und benötigen grundlegende Sprachkenntnisse, vor allem um einfache Arbeitsanweisungen zu verstehen und im Team das Wesentlichste kommunizieren zu können.

Weitere Berufsinfos

Arbeitsumfeld
- Abenddienst
- Frühdienst
- Geteilter Dienst
- Hilfstätigkeit
- Hitzebelastung
- Nässebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen
AbräumerIn
TassengeherIn

Gastgewerbliche Hilfskraft (m/w)
Hilfskoch/-köchin
Küchenhilfe (m/w) (Küchenhilfskraft (m/w))
Lauf- und Küchenjunge/-mädchen
Qualifizierte Hilfskraft in der Küche (m/w)

Burekkoch/-köchin
SalaterIn
Sandwich Artist (m/w) (Küchenhilfskraft (m/w))

HüttenhelferIn
SkihüttenhelferIn

KüchenansagerIn (Küchenhilfskraft (m/w))

Kantinengehilfe/-gehilfin

Verwandte Berufe
- AbwäscherIn
- Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin
- KonditorIn
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe
- Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit
- **Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 513110 Küchenansager/in
- 513112 Kantinengehilf(e)in
- 513113 Lauf- und Küchenjunge/-mädchen
- 513122 Tassengeher/in
- 520112 Hilfskoch/-köchin
- 520125 Salater/in
- 525103 Küchengehilf(e)in
- 525104 Küchenmädchen/-gehilfe
- 525105 Salatmädchen/-bursch
- 525106 Gastgewerbliche Hilfskraft (m./w.)
- 525501 Abräumer/in

Informationen im Berufslexikon
- Küchenhilfe (m/w) (Hilfs-/Anlernberufe)

Informationen im Ausbildungskompass
- Küchenhilfskraft (m/w)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 12. August 2026.