# 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.

**Beschäftigungsmöglichkeiten**
Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es prinzipiell in allen gastgewerblichen Betrieben.

**Aktuelle Stellenangebote**
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **1.869** zum AMS-eJob-Room

**In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen**
- Abservieren
- Anrichten von Speisen
- Ausgabe von Speisen
- Buffetküche
- Buffetservice
- Frühstücksküche
- Geschirrreinigung
- Gläserreinigung
- Kochkenntnisse
- Küchenreinigung
- Lagerhaltung
- Müllentsorgung
- Nachfüllen von Vitrinen und Verkaufsfächern
- Schälen von Gemüse
- Zubereitung von Beilagen
- Zubereitung von Gemüse
- Zubereitung von Getränken
- Zubereitung von Jausen
- Zubereitung von kalten Speisen
- Zubereitung von Salaten
- Zubereitung von Speisen
- Zubereitung von Vorspeisen

## Weitere berufliche Kompetenzen

**Berufliche Basiskompetenzen**
- Kochkenntnisse
- Reinigungskenntnisse

**Fachliche berufliche Kompetenzen**
- Abfallwirtschaftskenntnisse
  - Müllentsorgung (z. B. Entsorgung von Hausmüll, Mülltrennung)
- Branchenkenntnisse
  - Dienstleistungssektor (z. B. Café, Gasthaus, Heuriger, Restaurant, Branche Hotel, Pub)
- Haushaltsführungskenntnisse
- Kochkenntnisse

- Allgemeine Küchenarbeiten
  - Anrichten von Speisen
  - Zubereitung von vegetarischen Speisen
  - Internationale Küche (z. B. Zubereitung von internationalen Speisen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagertätigkeit)
- Reinigungskenntnisse
  - Geschirrreinigung (z. B. Reinigung von Weißgeschirr, Reinigung von Schwarzgeschirr, Gläserreinigung)
  - Arbeitsplatzreinigung (z. B. Desinfektion von Arbeitsflächen, Desinfektion von Küchen, Küchenreinigung)

**Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Einsatzbereitschaft
  - Flexibilität
- Frustrationstoleranz
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperkraft
  - Körperliche Ausdauer
- 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, Weiterbildung, Qualifikation

**Typische Qualifikationsniveaus**
- Anlern- und Hilfsberuf

**Ausbildung**
**Anlernen im Betrieb**
- Tourismus, Gastronomie

**Weiterbildung**
**Fachliche Weiterbildung Vertiefung**
- Catering
- Diätküche
- Food & Beverage
- HACCP
- Kalte Küche
- Lagerhaltung
- Lebensmitteleinkauf
- Service
- Zubereitung von veganen Speisen
- Zubereitung von vegetarischen Speisen
- Gästebetreuung in der Gastronomie

**Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Außerordentliche Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Tourismus, Gastronomie
- Patisserie-Zertifikatslehrgang
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Zertifikat HygienemanagerIn für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

**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

**Einkommen**
Küchenhilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.800 Euro brutto pro Monat:
- Anlern- und Hilfsberuf: ab 1.800 Euro brutto

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

**Berufsspezialisierungen**
AbräumerIn
TassengeherIn
TischabräumerIn

Hilfskoch/-köchin
Küchenbursch/-mädchen
Küchenhilfe (m/w)
Lauf- und Küchenjunge/-mädchen

BrötchenmacherIn

GemüseputzerIn

Herdbursch/-mädchen

SalaterIn

SchnitzelklopferIn

Gastgewerbliche Hilfskraft (m/w)

KüchenansagerIn

Kantinengehilfe/-gehilfin

KasinohelferIn

Sandwich Artist (m/w)

**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**
- Küchengehilfe/-gehilfin (Hilfs-/Anlernberufe)

**Informationen im Ausbildungskompass**
- Küchenhilfskraft (m/w)