

Kitchen assistant (m / f) **(Küchenhilfskraft (m/w))**

[Im BIS anzeigen](#)



Main activities **(Haupttätigkeiten)**

Kitchen assistants are responsible for cleaning crockery and cutlery in catering establishments as well as for auxiliary activities in the preparation of meals (e.g. washing and peeling food, monitoring cooking and baking times, preparing dough, etc.).

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 Lebensmitteln, Überwachung der Koch- bzw. Backzeiten, Teigzubereitung etc.) zuständig.

Income **(Einkommen)**

Kitchen assistant (m / f) earn from 2.020 euros gross per month (Küchenhilfskräfte (m/w) verdienen ab 2.020 Euro brutto pro Monat).


- Semi-skilled and unskilled job : from 2.020 euros gross (Anlern- und Hilfsberuf: ab 2.020 Euro brutto)

Employment opportunities **(Beschäftigungsmöglichkeiten)**

In principle, there are employment opportunities in all catering establishments.

Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es prinzipiell in allen gastgewerblichen Betrieben.

Current vacancies **(Aktuelle Stellenangebote)**

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **1.455**  to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Serve off (Abservieren)
- Serving dishes (Anrichten von Speisen)
- Serving of meals (Ausgabe von Speisen)
- Buffet service (Buffetservice)
- Catering (Catering)
- Dish washing (Geschirreinigung)
- Glass cleaning (Gläserreinigung)
- Kitchen cleaning (Küchenreinigung)
- Garbage disposal (Müllentsorgung)
- Vegetable peeling (Schälen von Gemüse)
- Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Preparation of side dishes (Zubereitung von Beilagen)
- Preparation of vegetables (Zubereitung von Gemüse)
- Preparation of salads (Zubereitung von Salaten)
- Preparation of food (Zubereitung von Speisen)

Further professional skills

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Cooking skills (Kochkenntnisse)
- Cleaning skills (Reinigungskennntnisse)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Industry knowledge (Branchenkenntnisse)
 - Industry knowledge tourism, hospitality, leisure industry, sport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Café (Café), Inn (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restaurant (Restaurant), Industry hotel (Branche Hotel))
- Housekeeping skills (Haushaltsführungskenntnisse)
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - General kitchen work (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Cutting vegetables (Schneiden von Gemüse))
 - Serving dishes (Anrichten von Speisen)
 - Food preparation techniques (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Deep frying (Frittieren))
 - International cuisine (Internationale Küche) (z. B. Preparation of international dishes (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Preparation of vegetarian meals (Zubereitung von vegetarischen Speisen))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Warehouse activity (Lagertätigkeit))
- Cleaning skills (Reinigungskennntnisse)
 - Dish washing (Geschirrrreinigung) (z. B. Cleaning of white dishes (Reinigung von Weißgeschirr), Cleaning black dishes (Reinigung von Schwarzgeschirr), Glass cleaning (Gläserreinigung))
 - Garbage disposal (Müllentsorgung) (z. B. Disposal of household waste (Entsorgung von Hausmüll), Waste separation (Mülltrennung))
 - Workplace cleaning (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Disinfection of work surfaces (Desinfektion von Arbeitsflächen), Disinfection of kitchens (Desinfektion von Küchen), Cleaning of kitchen appliances (Reinigung von Küchengeräten), Kitchen cleaning (Küchenreinigung))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Operational readiness (Einsatzbereitschaft)
 - Flexibility (Flexibilität)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Cleanliness (Reinlichkeit)
- Teamwork (Teamfähigkeit)

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic		2 Independent		3 Advanced		4 Highly specialized	
Description: 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.							

Detailed information on the digital skills (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
0 - Basics, access and digital understanding	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Communication, interaction and collaboration	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation mit KollegInnen einsetzen.
3 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Training, certificates, further education (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typical qualification levels (Typische Qualifikationsniveaus)

- Semi-skilled and unskilled job (Anlern- und Hilfsberuf)

Apprenticeship (Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Tourismus, Gastronomie

Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Training to become a qualified kitchen assistant (m/f) (Ausbildung zum/zur diplomierten Küchenhilfskraft (m/w))

Further education (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

Knowledge of German according to CEFR

(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.

Further professional information (Weitere Berufsinfos)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Evening service (Abenddienst)
- early duty (Frühdienst)
- Shared service (Geteilter Dienst)
- Auxiliary activity (Hilfstätigkeit)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Wetness (Nässebelastung)
- Seasonal work (Saisonarbeit)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

Cleaner (AbräumerIn)

Cup walker (TassengeherIn)

Table clearer (TischabräumerIn)

Assistant cook (Hilfskoch/-köchin)

Kitchen boy / girl (Küchenbursch/-mädchen)

Kitchen assistant (m/f) (Küchenhilfe (m/w))

Runner and kitchen boy / girl (Lauf- und Küchenjunge/-mädchen)

Qualified kitchen assistant (m/f) (Qualifizierte Hilfskraft in der Küche (m/w))

Bread roll maker (BrötchenmacherIn)

Vegetable cleaner (GemüseputzerIn)

Herd boy / girl (Herdbursch/-mädchen)

SalaterIn (SalaterIn)

SchnitzelklopferIn (SchnitzelklopferIn)

Catering assistant (m / f) (Gastgewerbliche Hilfskraft (m/w))

Hut helper (HüttenhelferIn)

Ski hut helper (SkihüttenhelferIn)

Kitchen announcer (KüchenansagerIn)

Canteen assistant (Kantinengehilfe/-gehilfin)

Casino helper (KasinohelferIn)

Sandwich artist (m/f) (Sandwich Artist (m/w))

Related professions

(Verwandte Berufe)

- Kitchen porter (AbwäscherIn)
- Meat processing assistant (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Pastry chef (KonditorIn)
- System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cleaning, housekeeping, semi-skilled and unskilled jobs (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Semi-skilled and unskilled jobs in tourism, hospitality, leisure (Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Semi-skilled and unskilled jobs in tourism, hospitality, leisure (Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 513110 Kitchen announcer (Küchenansager/in)

- 513112 Canteen assistant (s) in (Kantinengehilf(e)in)
- 513113 Run and kitchen boy / girl (Lauf- und Küchenjunge/-mädchen)
- 513122 Cup walker (Tassengeher/in)
- 520112 Assistant cook (Hilfskoch/-köchin)
- 520125 Salater (Salater/in)
- 525103 Kitchen assistant (s) in (Küchengehilf(e)in)
- 525104 Kitchen maid / helper (Küchenmädchen/-gehilfe)
- 525105 Salad girl / boy (Salatmädchen/-bursch)
- 525106 Hospitality assistant (male / female) (Gastgewerbliche Hilfskraft (m./w.))
- 525501 Cleaner (Abräumer/in)


Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

-  Küchengehilfe/-gehilfin (Hilfs-/Anlernberufe)

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kitchen assistant (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)