

Asystent kuchenny (m/k) (Küchenhilfskraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Pomocnicy kuchni odpowiadają za mycie naczyń i sztućców w lokalach gastronomicznych oraz za czynności pomocnicze przy przygotowywaniu posiłków (np. mycie i obieranie potraw, monitorowanie czasu gotowania i pieczenia, przygotowywanie ciasta itp.).

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.

Dochód (Einkommen)

Asystent kuchenny (m/k) zarabia od 2.020 euro brutto miesięcznie (Küchenhilfskräfte (m/w) verdienen ab 2.020 Euro brutto pro Monat).

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy : od 2.020 euro brutto (Anlern- und Hilfsberuf: ab 2.020 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Zasadniczo możliwości zatrudnienia znajdują się we wszystkich placówkach gastronomicznych.

Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es prinzipiell in allen gastgewerblichen Betrieben.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **942**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Podawać (Abservieren)
- Serwowanie potraw (Anrichten von Speisen)
- Podawanie posiłków (Ausgabe von Speisen)
- Obsługa w formie bufetu (Buffetservice)
- Catering (Catering)
- Mycie naczyń (Geschirreinigung)
- Czyszczenie szkła (Gläserreinigung)
- Sprzątanie kuchni (Küchenreinigung)
- Wywóz śmieci (Müllentsorgung) 
- Obieranie warzyw (Schälen von Gemüse)
- Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Przygotowanie dodatków (Zubereitung von Beilagen)
- Przygotowanie warzyw (Zubereitung von Gemüse)
- Przygotowanie sałatek (Zubereitung von Salaten)
- Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen)

Inne umiejętności zawodowe

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
- Umiejętności sprząwania (Reinigungskenntnisse)

Techniczne umiejętności zawodowe

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znajomość branży (Branchenkenntnisse)
 - Branża wiedzy o turystyce, hotelarstwie, rekreacji, sporcie (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kawiarnia (Café), Zajazd (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restauracja (Restaurant), Hotel przemysłowy (Branche Hotel))
- Umiejętności sprząwania (Haushaltsführungskenntnisse)
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Ogólne prace kuchenne (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Krojenie warzyw (Schneiden von Gemüse))
 - Serwowanie potraw (Anrichten von Speisen)
 - Techniki przygotowywania posiłków (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Smażenie na głębokim tłuszczu (Frittieren))
 - Kuchnia międzynarodowa (Internationale Küche) (z. B. Przygotowanie dań międzynarodowych (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowanie posiłków wegetariańskich (Zubereitung von vegetarischen Speisen))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Działalność magazynowa (Lagertätigkeit))
- Umiejętności sprząwania (Reinigungskenntnisse)
 - Mycie naczyń (Geschirrrreinigung) (z. B. Czyszczenie białych naczyń (Reinigung von Weißgeschirr), Czyszczenie czarnych naczyń (Reinigung von Schwarzeschirr), Czyszczenie szkła (Gläserreinigung))
 - Wywóz śmieci (Müllentsorgung) ♻️ (z. B. Utylizacja odpadów z gospodarstw domowych (Entsorgung von Hausmüll) ♻️, Segregacja odpadów (Mülltrennung) ♻️)
 - Sprząwanie miejsca pracy (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Dezynfekcja powierzchni roboczych (Desinfektion von Arbeitsflächen), Dezynfekcja kuchni (Desinfektion von Küchen), Czyszczenie urządzeń kuchennych (Reinigung von Küchengeräten), Sprząwanie kuchni (Küchenreinigung))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Gotowość operacyjna (Einsatzbereitschaft)
 - Elastyczność (Flexibilität)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
- Czystość (Reinlichkeit)
- Praca zespołowa (Teamfähigkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: 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.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation mit KollegInnen einsetzen.
3 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	1	2	3	4	5	6	7	8	Küchenhilfskräfte (m/w) erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności (Typische Qualifikationsniveaus)

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy (Anlern- und Hilfsberuf)

Szkolenie

(Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Tourismus, Gastronomie

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na stanowisko wykwalifikowanego pomocnika kuchennego (m/k) (Ausbildung zum/zur diplomierten Küchenhilfskraft (m/w))

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według 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.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Obsługa wieczorna (Abenddienst)
- Wczesna zmiana (Frühdienst)
- Wspólna usługa (Geteilter Dienst)
- Działalność pomocnicza (Hilfstätigkeit)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Wilgotność (Nässebelastung)
- Praca sezonowa (Saisonarbeit)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Wyrażniej (AbräumerIn)

Asystent ds. gościnności (m/k) (Gastgewerbliche Hilfskraft (m/w))

Pomocnik kucharza (Hilfskoch/-köchin)

Asystent w stołówce (Kantinengehilfe/-gehilfin)

Spiker kuchenny (KüchenansagerIn)

Pomoc kuchenna (m/k) (Asystent kuchenny (m/k)) (Küchenhilfe (m/w) (Küchenhilfskraft (m/w)))

Bieganie i kuchnia chłopak/dziewczynka (Lauf- und Küchenjunge/-mädchen)

Producent sałatek (SalaterIn)

Pucharowy piechur (TassengeherIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

Wyrażniej (AbräumerIn)

Pucharowy piechur (TassengeherIn)

Asystent ds. gościnności (m/k) (Gastgewerbliche Hilfskraft (m/w))

Pomocnik kucharza (Hilfskoch/-köchin)

Pomoc kuchenna (m/k) (Asystent kuchenny (m/k)) (Küchenhilfe (m/w) (Küchenhilfskraft (m/w)))

Bieganie i kuchnia chłopak/dziewczynka (Lauf- und Küchenjunge/-mädchen)

Wykwalifikowany pomocnik kuchenny (m/k) (Qualifizierte Hilfskraft in der Küche (m/w))

Burek kucharz (Burekkoch/-köchin)

Producent sałatek (SalaterIn)

Artysta kanapkowy (m/k) (Asystent kuchenny (m/k)) (Sandwich Artist (m/w) (Küchenhilfskraft (m/w)))

Pomocnik w chacie (HüttenhelferIn)

Pomocnik w schronisku narciarskim (SkihüttenhelferIn)

Spiker kuchenny (KüchenansagerIn)

Asystent w stołówce (Kantinengehilfe/-gehilfin)

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Podkładka (AbwäscherIn)

- Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Cukiernik (KonditorIn)
- Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Sprzątanie, prowadzenie domu, praktyki i zawody pomocnicze (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Szkolenia i zawody pomocnicze w turystyce, hotelarstwie, wypoczynku (Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Szkolenia i zawody pomocnicze w turystyce, hotelarstwie, wypoczynku (Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)**

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 513110 Spiker kuchenny (Küchenansager/in)
- 513112 Asystent (y) w stołówce w (Kantinengehilf(e)in)
- 513113 Bieganie i kuchnia chłopiec / dziewczynka (Lauf- und Küchenjunge/-mädchen)
- 513122 Chodzik do kubków (Tassengeher/in)
- 520112 Asystent kucharza (Hilfskoch/-köchin)
- 520125 Salater (Salater/in)
- 525103 Pomoc kuchenna (y) w (Küchengehilf(e)in)
- 525104 Pomoc kuchenna / pomocnik (Küchenmädchen/-gehilfe)
- 525105 Sałatka dziewczynka / chłopiec (Salatmädchen/-bursch)
- 525106 Asystent hotelowy (mężczyzna / kobieta) (Gastgewerbliche Hilfskraft (m./w.))
- 525501 Środek czyszczący (Abräumer/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Küchengehilfe/-gehilfin (Hilfs-/Anlernberufe)

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Asystent kuchenny (m/k) (Küchenhilfskraft (m/w))



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 16. Juli 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 16. Juli 2026.)