Küchenhilfe (m./w./d.)

BERUFSBESCHREIBUNG

Küchenhilfen (m./w./d.) führen die in Betriebs- und Großküchen anfallenden Hilfs- und Reinigungsarbeiten aus. Sie halten die Küche sauber, waschen Küchengeräte und bedienen Geschirrspülmaschinen. Auf Anweisung der Köch*innen stellen sie Zutaten bereit und übernehmen vorbereitende Arbeiten wie z. B. Gemüse waschen, schneiden, wiegen etc. Weiters besorgen Küchenhilfen (m./w./d.) den Einkauf, führen verschiedene Arbeiten im Lager aus, schlichten die Lebensmittel und Getränke nach, halten den Verbrauch fest und erstellen Inventur- und Einkaufslisten. Sie arbeiten im Team mit Köch*innen und haben Kontakt zu Restaurantfachleuten und Lieferant*innen.

Ausbildung

Für diesen Beruf gibt es keine geregelte Ausbildung. Die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten werden betriebsintern vermittelt.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Arbeiten im Lager durchführen, Lebensmittel und Getränke nachschlichten
- Einkaufslisten, Lagerlisten erstellen
- den Einkauf besorgen, Lebensmittel fachgerecht einlagern
- Qualität der Frischwaren wie Obst, Fleisch, Fisch und Gemüse kontrollieren
- Lebensmittel in der Küche bereitstellen
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen etc.
- den Köch*innen bei der Zubereitung von Speisen und Menüfolgen assistieren
- dabei verschiedene Kochtechniken anwenden, z. B. Braten, Grillen, Backen etc.
- Küchengeräte und -maschinen, z. B. Backöfen, Teigmaschinen, Mixer, bedienen
- die Speisen unter Anweisung würzen und abschmecken, auf Tellern anrichten
- Aufräum-, Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- gute Reaktionsfähigkeit
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- Unempfindlichkeit gegenüber künstlicher Beleuchtung
- gutes Augenmaß
- Kommunikationsfähigkeit
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft