Küchengehilfe / Küchengehilfin

BERUFSBESCHREIBUNG

Küchengehilf*innen führen die in Betriebs- und Großküchen anfallenden Hilfs- und Reinigungsarbeiten aus. Sie halten die Küche sauber, waschen Küchengeräte und bedienen Geschirrspülmaschinen. Auf Anweisung der Köche und Köchinnen stellen sie Zutaten bereit und übernehmen vorbereitende Arbeiten wie z. B. Gemüse waschen, schneiden, wiegen etc. Weiters besorgen Küchengehilf*innen 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.

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 Köchen und Köchinnen 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

Ausbildung

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

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft