

## Küchenfachkraft

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	2 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Küchenfachkräfte befassen sich zum einen mit der Vor- und Nachbereitung von Speisen. Zum anderen richten sie Salate und Desserts an und bereiten beispielsweise einfache Suppen, Soßen, Sättigungsbeilagen sowie Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte mit professioneller Küchentechnik zu. Dabei arbeiten sie eng mit den Köchen und Köchinnen in der Küche zusammen und beachten beim Umgang mit den Lebensmitteln die gängigen Vorschriften zur Hygiene und Nachhaltigkeit. Im Service sowie Stewarding betreuen sie die Kunden, indem sie die Gästeräume reinigen, Gerichte ausgeben und Wünsche oder Reklamationen entgegennehmen. Darüber hinaus sind Küchenfachkräfte für die Warenannahme und Lagerung der Produkte und Zutaten verantwortlich und stellen somit die Quantität sowie Qualität der Lagerbestände sicher.

### ■ Wo arbeitet man?

#### **Beschäftigungsbetriebe:**

Küchenfachkräfte finden Beschäftigung in erster Linie

- in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen

#### **Arbeitsorte:**

Küchenfachkräfte arbeiten in erster Linie

- in Küchen
- in Lager- und Kühlräumen

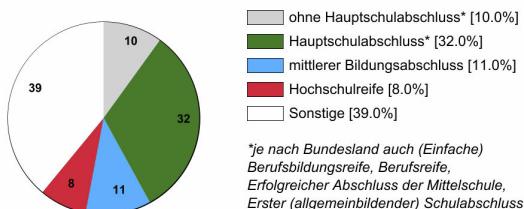
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Gasträumen

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss\*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2023 (in %)





BERUFENET

## Steckbrief



Bundesagentur für Arbeit

### ■ Worauf kommt es an?

#### Anforderungen:

- Geschicklichkeit (z.B. beim Schneiden von Gemüse, beim Garnieren)
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn (z.B. beim Abschmecken von Gerichten)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Psychische Belastbarkeit (z.B. beim Arbeiten unter Zeitdruck)

#### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen)
- Deutsch (z.B. bei der Entgegennahme von Wünschen und Reklamationen von Gästen)
- Chemie (z.B. Kenntnisse in der Lebensmittelchemie und -hygiene für den Umgang mit Lebensmitteln)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. bei der Zubereitung von Gerichten)

### ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 950 bis € 1.200
- 2. Ausbildungsjahr: € 1.050 bis € 1.300

### ■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

Berufs  
Informations  
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.