

## Beikoch/-köchin

### Hauptaufgabe des Berufs

Beiköche und Beiköchinnen unterstützen die Arbeit von Köchen und Köchinnen. Sie bereiten z.B. Salate, Vorspeisen und Menükomponenten zu oder erledigen Vorbereitungsarbeiten. Auch beim Wareneinkauf und Spülen helfen sie ggf. mit.

### Aufgaben und Tätigkeiten (Kurzform)

Sie unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen, übernehmen aber auch selbst die entsprechende Zubereitung. Beiköche und Beiköchinnen setzen Rezepte für Gerichte aller Art ein, z.B. für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie. In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung bestimmter Speisen beteiligt, etwa von Beilagen, Salaten oder Fisch- und Fleischgerichten. In kleinen Restaurantküchen werden sie als Allround-Fachkräfte im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie das Geflügel, schneiden das Fleisch zu und säubern den Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie das Gemüse und den Salat. Beiköche und Beiköchinnen übernehmen ggf. auch Spülarbeiten oder den Wareneinkauf.

### Aufgaben und Tätigkeiten (Beschreibung)

#### Worum geht es?

Beiköche und Beiköchinnen unterstützen die Arbeit von Köchen und Köchinnen. Sie bereiten z.B. Salate, Vorspeisen und Menükomponenten zu oder erledigen Vorbereitungsarbeiten. Auch beim Wareneinkauf und Spülen helfen sie ggf. mit.

#### Multitalent in der Küche

So vielfältig wie die Gerichte, die in einer Küche entstehen können, ist auch das Aufgabenfeld von Beiköchen und Beiköchinnen: Während das Gemüse noch fünf Minuten im Dampfgarer gart, behalten die Fachkräfte die köchelnde Suppe im Auge und zerkleinern gleichzeitig die Petersilie für die Bratensoße. Mittags und abends, wenn der Andrang der Gäste am größten ist, kann es in den Küchen von Restaurants oder Hotels mitunter sehr hektisch zugehen. Auch in Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen ist zur Essenszeit oft Hektik angesagt.

In der Küche bereiten die Fachkräfte oft mehrere Speisen gleichzeitig zu. Das erfordert organisatorisches Geschick. Beiköche und Beiköchinnen wissen immer, welchen Arbeitsschritt sie zuerst erledigen müssen. Beispielsweise darf das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat gegeben werden. Der Backofen sollte vorgeheizt sein, bevor der Auflauf darin gart, und die Rinderfiletstücke müssen vor dem Braten mehrere Stunden mariniert werden. In der Spitzengastronomie wendet man auch Methoden der Molekularküche an, um die Herstellungszeit bestimmter Speisen zu reduzieren.

#### Vom Salatbuffet bis zur Süßspeise

Ein typischer Arbeitstag beginnt zunächst in der kalten Küche. Beiköche und Beiköchinnen holen dafür alle Zutaten aus dem Lager oder Kühlraum, putzen, waschen und schälen gemeinsam mit Küchenhilfskräften Obst und Gemüse. Für das Salatbuffet schneiden sie Gurken und Tomaten und hacken Petersilie und Zwiebeln klein. Bei der Arbeit mit scharfen Messern ist eine ruhige Hand gefragt. Vor allem wenn es schnell gehen muss, setzen Beiköche und Beiköchinnen für ihre Arbeiten auch Küchenmaschinen und -geräte ein. Sobald die Aufgaben für die kalte Küche erledigt sind, müssen die Fachkräfte auch schon erste Vorbereitungen für das Hauptgericht treffen. Sie bereiten z.B. die Panade für das Schnitzel vor, stellen alle Zutaten für die Bratensoße bereit und unterstützen so die Arbeit von Köchen und Köchinnen.

Als Dessert steht etwa Mokka-creme auf dem Speiseplan der Kantine. In der Großküche müssen sehr große Mengen zubereitet werden. Beiköche und Beiköchinnen füllen die noch warme Puddingmasse in kleine Portionsschälchen. Zum Abkühlen der 200 Glasschälchen mit Pudding kommt ein großer Tablettwagen zum Einsatz, den die Fachkräfte in die Kühlkammer schieben. Als nächstes müssen noch drei verschiedene Torten für die Cafeteria vorbereitet werden. Dafür holen Beiköche und Beiköchinnen die am Vortag gebackenen Tortenböden und frisches Obst aus dem Kühlraum. Mit steif geschlagener Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren sie die Obsttorten.

### Essensausgabe, Spülküche, Vorbereitungen für den nächsten Tag

Ist das Essen zu- bzw. vorbereitet, kehrt noch lange keine Ruhe in der Küche ein. Die Gäste kommen und an der Essensausgabe herrscht reges Treiben. Ist ein Gericht ausgegangen, sorgen Beiköche und Beiköchinnen gemeinsam mit dem Koch oder der Köchin schnell für Nachschub. Auch das Salatbuffet muss immer wieder aufgefüllt werden.

Inzwischen erreichen die Arbeiten in der Spülküche ihren Höhepunkt. Dort geht es mitunter laut zu und Dämpfe liegen in der Luft, wenn Töpfe, Teller, Tassen, Besteck, Gläser und Glasschälchen in großen Geschirrspülmaschinen gereinigt werden. Jetzt unterstützen Beiköche und Beiköchinnen die Arbeit der Küchenhelfer/innen und räumen z.B. das saubere und abgetrocknete Geschirr in die Schränke. Dabei ist durchaus körperliche Kraft gefragt.

Gemeinsam mit dem Koch oder der Köchin besprechen Beiköche und Beiköchinnen später die Gerichte für den nächsten Tag. Anschließend holen sie z.B. den tiefgefrorenen Fisch aus der Gefrierkammer, damit dieser am nächsten Tag verarbeitet werden kann.

## Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

Beiköche und Beiköchinnen haben folgende Aufgaben:

- Speisen vorbereiten, zubereiten und anrichten
  - Zutaten vorbereiten, z.B. waschen oder schneiden, abwiegen und bereitstellen
  - je nach zugeteiltem Posten in der Küchenbrigade alle warmen und kalten Speisen zubereiten, z.B. Fleischgerichte, Fischgerichte und Soßen, warme Beilagen, Suppen, Salate, andere kalte Beilagen, Süßspeisen und Gebäck
  - Speisen anrichten und optisch ansprechend garnieren
- Lagerbestände kontrollieren
  - Waren fachgerecht einlagern
  - Verfallsdaten überwachen
  - verdorbene Ware aussortieren und beseitigen; ggf. neue Ware einkaufen
- Arbeitsplatz aufräumen und reinigen
  - vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abräumen, ggf. beim Kochen anfallende Reste verarbeiten
  - Küche und Spezialräume reinigen und pflegen
  - Küchenabfälle fachgerecht beseitigen, dabei vor allem biologische Abfälle und Verpackungsmüll trennen
  - Küchenhilfskräfte in der Spülküche unterstützen

## Tätigkeitsbezeichnungen

Berufsbezeichnung in französischer Sprache

- Aide-cuisinier/Aide-cuisinière

## Arbeitsbereiche/Branchen

Beiköche und Beiköchinnen arbeiten hauptsächlich in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen sie, z.B. auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen.

## Branchen im Einzelnen

- Hotellerie
  - Hotels (ohne Hotels garnis)
  - Hotels garnis
  - Pensionen
  - Jugendherbergen und Hütten
  - Erholungs- und Ferienheime
  - Ferienzentren
  - Gasthöfe
- Gastronomie, Catering
  - Restaurants mit herkömmlicher Bedienung
  - Restaurants mit Selbstbedienung
  - Cafés
  - Schankwirtschaften
  - Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen, z.B. Kantinen
- Gesundheitswesen
  - Krankenhäuser
- Sozialwesen
  - Pflegeheime
  - Altenheime; Alten- und Behindertenwohnheime
  - Sonstige Heime (ohne Erholungs- und Ferienheime)
  - Sonstiges Sozialwesen a. n. g., z.B. Tagesstätten, Organisationen der freien Wohlfahrtspflege

Darüber hinaus bieten sich Beschäftigungsmöglichkeiten in folgenden Arbeitsbereichen/Branchen:

- Fleisch, Wurst
  - Fleischverarbeitung, z.B. Hersteller von Fleischfertiggerichten
- Fisch
  - Fischverarbeitung, z.B. Hersteller von Fischfertiggerichten
- Mühlenprodukte, Nahrungsmittel, Öle, Fette
  - Herstellung von Fertiggerichten, z.B. Hersteller von Convenience Food und Tiefkühlkost
- Schifffahrt
  - Personenbeförderung in der See- und Küstenschifffahrt, z.B. Betrieb von Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen
- Privathaushalte
  - Private Haushalte mit Hauspersonal
- Personaldienstleistungen
  - Befristete Überlassung von Arbeitskräften, z.B. Zeitarbeitsfirmen für das Hotel- und Gaststättengewerbe

## Arbeitsorte

Meist arbeiten sie meist in Großküchen. Auch in Lager- und Kühlräumen haben sie zu tun. Wenn sie beim Wareneinkauf mithelfen, gehen sie auch in Groß- oder Supermärkte, um die Nahrungsmittel abzuholen.

## Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

Aus Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch sowie Eier- und Teigwaren bereiten Beiköche und Beiköchinnen Speisen zu. Dabei halten sie sich an Rezepte und wenden herkömmliche Küchentechniken und ggf. auch Methoden der Molekularküche an.

Auf einem Schneidebrett bzw. Arbeitstisch bereiten sie die Zutaten mit scharfen Messern, Mixer, Pürierstab und Waage zum Kochen vor. Küchenmaschinen, Herd, Backofen, Fritteuse und Mikrowelle sowie Töpfe, Pfannen und Geschirr werden für die verschiedenen Gerichte benötigt. Bei Aufgaben in der Spülküche benutzen Beiköche und Beiköchinnen Reinigungsmaschinen und -geräte.

## Arbeitsbedingungen

Sie arbeiten in Großküchen oder in kleineren Küchen und erledigen Einkäufe im Groß- und Supermarkt. Beiköche und Beiköchinnen unterstützen die Arbeit von Köchen und Köchinnen und arbeiten auch mit dem übrigen Küchenpersonal zusammen.

Da sie vorwiegend im Gehen und Stehen arbeiten und oft schwere Lebensmittelkisten tragen und heben, ist ihre Arbeit körperlich anstrengend. An die großen Temperaturunterschiede, die vor allem zwischen den Kühlräumen und dem Herdbereich herrschen, haben sie sich gewöhnt. Auch der Lärm, die Dämpfe und die Gerüche in der Küche machen ihnen nichts aus. Oft herrscht Hektik, in kleineren Küchen arbeitet man zudem häufig auf engem Raum. Dennoch bleiben Beiköche und -köchinnen stets konzentriert, denn die Arbeit am heißen Herd sowie mit Messern und Küchenmaschinen birgt Unfallgefahren. Außerdem achten sie auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und tragen je nach Aufgabenbereich Mütze, Handschuhe, Schürze oder Kittel. Da viele verschiedene Gerichte schnell und oftmals gleichzeitig fertig sein müssen, sind Organisationstalent und flinke Hände gefordert. Arbeiten Beiköche und -köchinnen in einer Catering-Firma, ist zudem ihre Kreativität gefragt. Neben dem Dekorieren von Gerichten, kann dort z.B. auch das Gestalten von Partyutensilien zu ihren Aufgaben gehören.

Abends und an Wochenenden sowie in Schichten zu arbeiten, ist für Beiköche und -köchinnen üblich.

## Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Arbeit im Gehen und Stehen
- Handarbeit (Zutaten waschen oder schneiden, abwiegen und bereitstellen)
- schweres Heben und Tragen (z.B. Lebensmittelkisten)
- Arbeit in der Küche
- wechselnde Arbeitsorte (zwischen Arbeiten im Herdbereich und in kühlen Lagerräumen wechseln)
- Arbeit bei Kälte, Hitze, Nässe, Feuchtigkeit, Zugluft (z.B. bei der Arbeit am Herd)
- Arbeit bei Rauch, Staub, Gasen, Dämpfen (z.B. Dämpfe beim Braten oder Dünsten)
- Arbeit unter Lärm
- Tragen von Schutzkleidung, -ausrüstung (z.B. Handschuhe, Schürzen, Kopfbedeckung)
- Unfallgefahr (z.B. im Umgang mit scharfen Messern, heißen Flüssigkeiten und Speisen)
- Gruppen-, Teamarbeit (z.B. mit anderen Fachkräften in der Küchenbrigade und im Service zusammenarbeiten)
- Beachtung vielfältiger Vorschriften und gesetzlicher Vorgaben (z.B. Hygienebestimmungen einhalten)



- Verantwortung für Personen (z.B. lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten, um Verbraucher nicht zu gefährden)
- Schichtarbeit

## Verdienst/Einkommen

Die folgenden Angaben sollen der Orientierung dienen und einen Eindruck von der Bandbreite der Einkommen vermitteln. Ansprüche können aus ihnen nicht abgeleitet werden.

Das Einkommen ist wesentlich von den jeweiligen Anforderungen abhängig. Daneben werden in der Regel Berufserfahrung und Verantwortlichkeit berücksichtigt.

Neben einer Grundvergütung werden teilweise Zulagen und Sonderzahlungen wie 13. Monatsgehalt, Urlaubsgeld und vermögenswirksame Leistungen gezahlt. Es treten regionale und branchenabhängige Einkommensunterschiede auf.

Bei dieser Tätigkeit kann die tarifliche Bruttogrundvergütung beispielsweise € 1.693 bis € 1.791 im Monat betragen.

Quelle:

**Tarifsammlung des Bayerischen Staatsministeriums für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen**

Informationen über Einkommensmöglichkeiten geben auch folgende Internet-Seiten:

- **LohnSpiegel.de**  
Internet: <http://www.lohnspiegel.de>
- **Tarifspiegel.de**  
Internet: <http://www.tarifspiegel.de>

## Zugang zur Tätigkeit

Eine rechtlich geregelte Ausbildung für eine Tätigkeit als Beikoch/Beiköchin gibt es derzeit nicht. Von verschiedenen Einrichtungen werden jedoch Lehrgänge angeboten.

Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

## Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Beikoch/Beiköchin

## Sonstige Zugangsbedingungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.

## Unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber, die in ihrem erlernten Beruf keine freie Stelle finden, eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Fachkräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen.

Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

## Job- und Besetzungsalternativen

mit niedrigerem Qualifikationsniveau:

- Helfer/Helferin in der Küche

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

**Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen**

## Weitere Beschäftigungsalternativen aus der Sicht eines Bewerbers

Die genannten Bereiche und Berufe basieren auf gemeinsamen Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen. Ggf. erfordern die genannten Jobalternativen eine längere Einarbeitung, eine Zusatzausbildung oder eine neue Ausbildung, die allerdings oft verkürzt absolviert werden kann.

Jobalternativen im Bereich Nahrungs- und Genussmittelherstellung

- Fleischer/Fleischerin
- Bäcker/Bäckerin
- Konditor/Konditorin
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Gemeinsame Aufgaben: lebensmittelrechtliche Vorschriften und Hygienevorschriften einhalten; Verarbeitung und Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln; Lagerung und Verarbeitung tierischer oder pflanzlicher Rohstoffe sowie Arbeit nach Rezepturen.

Jobalternativen im Bereich Hauswirtschaft

- Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin
- Staatlich geprüfter Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftsassistent / Staatlich geprüfte Hauswirtschaftshelferin/Hauswirtschaftsassistentin

Gemeinsame Aufgaben: Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung der Grundlagen der Ernährungslehre, Speisepläne zusammenstellen, Arbeitsabläufe im Küchenbereich planen und organisieren, den Bedarf an Lebensmitteln ermitteln und den Einkauf erledigen.

Jobalternativen im Bereich Süßwarentechnik

- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Dauerbackwaren
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Konfekt
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Schokolade
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Zuckerwaren

Gemeinsame Aufgaben: Verarbeitung unterschiedlicher Rohstoffe und Zutaten nach Rezepturen, sachgemäße Lagerung der Lebensmittel und Beachtung der lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften.

Jobalternativen im Bereich Verkauf

- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei
- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei
- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei
- Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel

Gemeinsame Aufgaben: Waren- und Produktkenntnisse im Lebensmittel-, Nahrungsmittel- und Getränkebereich anwenden; fachgerechtes Anrichten und Portionieren von Lebensmitteln; sachgemäße Lagerung von Nahrungsmitteln.

### **Auch denkbar:**

Jobalternativen im Vertrieb: Einsatzmöglichkeiten bieten sich auch als Fachverkäufer/in für Hotel- und Gaststättenbedarf, im Getränke- und Weinhandel.

## Weitere Besetzungsalternativen aus der Sicht eines Arbeitgebers

Arbeitnehmer/innen der hier genannten Bereiche besitzen durch ihre Ausbildung und Berufstätigkeit Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen, die für die Ausübung der Tätigkeit als Beikoch bzw. Beiköchin von Vorteil sind. Ggf. erfordern die Besetzungsalternativen eine Einarbeitung, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Besetzungsalternativen im Bereich Nahrungs- und Genussmittelherstellung

- Fleischer/Fleischerin
- Bäcker/Bäckerin
- Konditor/Konditorin
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Gemeinsame Aufgaben: lebensmittelrechtliche Vorschriften und Hygienevorschriften einhalten; Verarbeitung und Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln; Lagerung und Verarbeitung tierischer oder pflanzlicher Rohstoffe sowie Arbeit nach Rezepturen.

Besetzungsalternativen im Bereich Hauswirtschaft

- Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin
- Staatlich geprüfter Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftsassistent / Staatlich geprüfte Hauswirtschaftshelferin/Hauswirtschaftsassistentin

Gemeinsame Aufgaben: Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung der Grundlagen der Ernährungslehre, Speisepläne zusammenstellen, Arbeitsabläufe im Küchenbereich planen und organisieren, den Bedarf an Lebensmitteln ermitteln und den Einkauf erledigen.

## Spezialisierungsformen

Beiköche und Beiköchinnen können sich auf die Zubereitung von Speisen wie Suppen, Kaltspeisen, Fleisch- oder Fischgerichten, Gemüse und Beilagen oder Süßspeisen spezialisieren. Weitere Schwerpunkte bieten sich im Catering oder in der Zubereitung von Tiefkühlkost.

## Weiterbildung im Überblick

Weiterbildung kann dazu dienen, fachlich auf dem Laufenden zu bleiben, sich zu spezialisieren, beruflich voranzukommen oder sich selbstständig zu machen.

### Qualifizierung und Spezialisierung

Das Themenspektrum für eine fachliche **Anpassungsweiterbildung** ist breit und reicht von Küchenwesen über Lebensmittelhygiene bis hin zu Arbeitsschutz.

### Aufstieg

Wer sich das Ziel gesetzt hat, beruflich voranzukommen, kann ebenso aus einer Palette an Angeboten zur **Aufstiegsweiterbildung** auswählen. Naheliegend ist es, die Ausbildung fortzusetzen und die Prüfung als Koch bzw. Köchin abzulegen.

## Weiterbildung (berufliche Anpassung)

### Anpassungsweiterbildung

#### Qualifizierungslehrgänge (Auswahl)

- Kochen, Küchenwesen



- Lebensmittel-, Küchenhygiene
- Ernährung, Ernährungsberatung
- Arbeitssicherheit und Arbeitsschutz - sonstige Branchen
- Lagermanagement, -organisation

Anpassungsweiterbildungen in KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung

## Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

### Aufstieg

#### Fortsetzung der Ausbildung

- Koch/Köchin

#### Aufstiegsweiterbildungen (Auswahl)

- Meister/innen
  - Küchenmeister/Küchenmeisterin

Aufstiegsweiterbildungen in KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung

## Interessen

Folgende Interessen sind wichtig und hilfreich, um diesen Beruf erlernen und ausüben zu können. Die Interessen sind in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit genannt. Zu jedem Interessenbereich werden zur Veranschaulichung Tätigkeiten genannt.

#### **Interesse an praktisch-konkreten Tätigkeiten**

- z.B. Waschen, Schneiden oder Abwiegen von Zutaten
- z.B. Zubereiten von warmen und kalten Speisen
- z.B. Aussortieren und Beseitigen verdorbener Ware

## Arbeits- und Sozialverhalten

Einige Merkmale des Arbeits- und Sozialverhaltens sind gleichermaßen für alle Berufe relevant und werden deshalb nicht gesondert erwähnt. Hierzu gehören: Leistungs- und Einsatzbereitschaft, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, selbstständige Arbeitsweise, Kritikfähigkeit sowie angemessene Umgangsformen. Zusätzlich werden die nachfolgend genannten berufsspezifischen Merkmale benötigt, um diesen Beruf ausüben zu können.

- Sorgfalt (z.B. hygienisches Arbeiten und Umgehen mit verderblichen Lebensmitteln, genaues Kontrollieren von Frische und Qualität der Lebensmittel)
- Verantwortungsbewusstsein und -bereitschaft (z.B. Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften, um Verbraucher nicht zu gefährden)
- Psychische Belastbarkeit (z.B. zuverlässiges und sorgfältiges Arbeiten trotz Zeitdruck in Stoßzeiten, bei Nacharbeit und bei Hitze und Lärm)
- Befähigung zur Gruppenarbeit / Teamfähigkeit (z.B. Zusammenarbeit in der Küchenbrigade und mit dem Service)





## Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten

Folgende Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten werden benötigt, um den Beruf lernen und ausüben zu können. Bei einigen Fähigkeiten wird ein Ausprägungsgrad genannt. Dieser gilt für den mittleren oder typischen Vertreter dieses Berufes.

### Fähigkeiten

- Knapp durchschnittliches allgemeines intellektuelles Leistungsvermögen
- Beobachtungsgenauigkeit (z.B. Erkennen von Qualitätsmängeln an Rohwaren)
- Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit (z.B. Dosieren, Zubereiten und Überprüfen mehrerer Zutaten gleichzeitig unter Zeitdruck)
- Merkfähigkeit (z.B. Einprägen von Bestelleingang und Rezepten)
- Handgeschick (z.B. Zerlegen und Filetieren von Fleisch bzw. Fisch)
- Auge-Hand-Koordination (z.B. rasches Zerlegen und Portionieren von Gemüse, Fleisch und anderen Küchenzutaten)
- Sinn und Gespür für Ästhetik (z.B. Garnieren von Speisen)

Hinweis: Die Ausprägungsgrade beziehen sich auf Personen mit Hauptschulabschluss.

### Kenntnisse und Fertigkeiten

- Rechenfertigkeiten (z.B. Berechnen von Rezepturen)
- Verständnis für mündliche Äußerungen (z.B. Verstehen von Anweisungen in z.T. hektischer und lauter Arbeitsumgebung)

## Kompetenzen

Die folgende Liste enthält eine Auswahl der wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse. Die Auswahl dieser berufsbezogenen Kompetenzen erfolgt auf Basis zugrundeliegender Regelungen (z.B. Ausbildungs- und Prüfungsordnung, rechtliche Regelung) sowie der Auswertung von Stellen- und Bewerberangeboten.

### Kernkompetenzen, die man während der Ausbildung erwirbt:

- Arbeit nach Rezeptur
- Beilagenzubereitung
- Bratenzubereitung
- Garnieren (Speisen)
- Gemüse putzen
- Gemüse-, Salatzubereitung
- Soßen-, Marinadenzubereitung
- Speisen zubereiten und anrichten
- Suppenzubereitung
- Vorspeisen (Horsd'oeuvre) zubereiten

### Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- Backen
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Lagerwirtschaft
- Lebensmittelhygiene
- Partyservice

- Patisserie, Süßspeisen
- Speiseausgabe, -büfett
- Spülen
- Teig herstellen

Darüber hinaus enthalten die folgenden Kompetenzgruppen weitere relevante Fertigkeiten und Kenntnisse:

- Kompetenzgruppe "Fleisch- und Fischwaren, Feinkost"
- Kompetenzgruppe "Regionale und internationale Küche"

## Rechtliche Regelungen

**Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 5 (2) des Gesetzes vom 20.04.2013 (BGBl. I S. 868)**

Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

## Informationsquellen

Informationen von Ministerien, Verbänden und Organisationen

- **AHGZ Online**  
Internet: <http://www.ahgz.de/>  
Newsportal für Hotellerie und Gastronomie
- **GastroinfoPortal - Hotellerie, Gastronomie, GV, Catering, Technik**  
Internet: <http://www.gastroinfoportal.de>  
B&L MedienGesellschaft

Fachzeitschriften

- **Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ) Matthaes**  
Internet: <http://www.ahgz.de/abo/>  
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Hrsg.)
- **Gastrotel GW-Verl.**  
Internet: <http://www.gastrotel.de>  
Fachmagazin für Unternehmer und Manager in Hotellerie und Gastronomie
- **GV kompakt Huss**  
Internet: <http://gv-kompakt.de/aktuelles-heft>  
Fachmagazin für Gastronomie & Gemeinschafts-Verpflegung
- **Küche LPV Media**  
Internet: <http://www.kueche-magazin.de/>  
Magazin für kreatives Küchenmanagement

Auswahl an Büchern/Medien, die im Buchhandel erhältlich sind

- **Der junge Koch, die junge Köchin** Hermann Grüner u.a. Pfanneberg 34. Aufl. 2011
- **Die Lehrküche. Lernfelder im Kochberuf** F. J. Herrmann Handwerk und Technik 2012
- **Küchenmanagement HLT/HF/BS. Speisen-, Menükunde - Kochen** Eduard Mitsche u.a. Trauner 5. Aufl. 2010
- **Prüfungsbuch Koch / Köchin. Prüfungsbereiche Technologie und Warenwirtschaft** Hermann Grüner Pfanneberg 2011



## Adressen für weiterführende Informationen

### Berufs-/Interessenverbände, Arbeitgeber-/Arbeitnehmer-Organisationen

- Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) Marienstraße 19-20 10117 Berlin D  
+49.30.28482300 +49.30.28482309  
Internet: <http://www.boelw.de>  
[info@boelw.de](mailto:info@boelw.de)
- Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) Wilhelm-Wagenfeld-Straße 18 80807 München D  
+49.89.30658790 +49.89.306587910  
Internet: <http://www.bundesverband-systemgastronomie.de>  
[info@bundesverband-systemgastronomie.de](mailto:info@bundesverband-systemgastronomie.de)
- Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V. (BVI) Klettenberggürtel 51 50939 Köln D  
+49.221.461020 +49.221.465882  
Internet: <http://www.snackbistro.de>  
[info@schnellgastronomie.de](mailto:info@schnellgastronomie.de)
- Deutsche Akademie für Kulinaristik e.V. Ottmarsbocholter Straße 117 48163 Münster D +49.2501.950772  
+49.2501.950773  
Internet: <http://www.kulinaristik.de>  
[akademie@kulinaristik.de](mailto:akademie@kulinaristik.de)
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin D  
+49.30.7262520 +49.30.72625242  
Internet: <http://www.dehoga-bundesverband.de>  
[info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de)
- Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) Steinlestraße 32 60596 Frankfurt D +49.69.6300060  
+49.69.63000610  
Internet: <http://www.vkd.com>  
[koeche@vkd.com](mailto:koeche@vkd.com)

### Arbeitgeberverband

- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Wilhelm-Wagenfeld-Str. 18 80807 München D  
+49.89.322093940 +49.89.3220939410  
Internet: <http://www.ang-online.com>  
[info@ang-online.com](mailto:info@ang-online.com)

### Arbeitnehmerverband

- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130  
+49.40.3892637  
Internet: <http://www.ngg.net/>  
[hauptverwaltung@ngg.net](mailto:hauptverwaltung@ngg.net)

### Sonstige

- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D  
+49.621.44560 +49.621.44563645  
Internet: <http://www.bgn.de>  
[info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) Godesberger Allee 18 53175 Bonn D +49.228.3776600  
+49.228.3776800



Internet: <http://www.dge.de>  
[webmaster@dge.de](mailto:webmaster@dge.de)

- INTERHOGA Ges. zur Förderung d. Deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbh Karlplatz 7 10117 Berlin D +49.30.590099850 +49.30.590099851  
 Internet: <http://www.interhoga.de>  
[sekretariat@interhoga.de](mailto:sekretariat@interhoga.de)

### Internationale Verbände

- HOTREC Hotels, Restaurants & Cafés in Europe Boulevard Anspach 111, box 4 1000 Brüssel B +32.2.5136323 +32.2.5024173  
 Internet: <http://www.hotrec.eu>  
[hotrec@hotrec.eu](mailto:hotrec@hotrec.eu) Handelsverband

## Stellen- und Bewerberbörsen

### Ausbildungsstellen (branchenbezogen)

- **IHK-Lehrstellenbörse**  
 Internet: <http://www.ihk-lehrstellenboerse.de>  
 Lehrstellenbörsen der Industrie- und Handelskammern im Internet bieten eine Plattform für Angebot und Nachfrage auf dem Ausbildungsmarkt für die Lehrberufe in den Bereichen Industrie, Handel und Dienstleistungen.

### Stellenangebote in Deutschland und im deutschsprachigen Ausland

- **adsjob.com**  
 Internet: <http://www.adsjob.com/index.php>  
 Jobbörse der Hotellerie und Gastronomie für Deutschland, Österreich und Schweiz, vereinzelt auch andere EU-Länder. Die Website erlaubt nur eine Suche nach freien Stellen in bestimmten Betrieben, nicht aber unabhängig von Land oder Ort nach Jobangeboten.
- **Bonne Ménagère**  
 Internet: <http://www.bonnemenagere.ch/inserate.aspx?Sel=336&lg=1>  
 Jobbörse einer privaten Agentur für Hauspersonal mit und ohne Kinderbetreuung und Bedienstete in Schlössern und Privatgärten. Die Angebote kommen überwiegend aus der Schweiz.
- **foodjobs.de**  
 Internet: <http://www.foodjobs.de/>  
 Jobportal für die Lebensmittelindustrie und deren Zulieferer mit Angeboten zum Beispiel für Lebensmittel- oder Getränketechnologen und Fachkräfte für Lebensmitteltechnik.
- **Gastro Jobs**  
 Internet: <http://www.gastrojobs.com>  
 Das internationale Webportal für Gastronomie- und Hotellerieberufe enthält eine Stellenbörse mit Vollständigkeitsanspruch. Die gelisteten Angebote umfassen die gesamte Branche, eine Filterfunktion erlaubt die differenzierte Suche nach Tätigkeitsfeldern.
- **GastroExpress**  
 Internet: <http://www.gastro-express.ch/jobs/>  
 Große, übersichtlich gestaltete Stellenbörse mit vielen, gut sortierten Angeboten für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie.
- **hogapage.de**  
 Internet: <http://www.hogapage.de>  
 Jobbörse für die Hotel- und Gastronomiebranche.



- **hogastjob.com**  
Internet: <http://www.hogastjob.com>  
Hotel- und Tourismus-Jobportal für Österreich, Deutschland und Italien. Die Stellensuche kann nach Beruf bzw. Tätigkeitsbereich und Land gefiltert werden.
- **Horesto Jobs**  
Internet: <http://www.horesto.ch>  
Schweizer Jobbörse mit internationalen Angeboten für die Hotel-, Gastronomie und Restaurantbranche. Eine detaillierte Angebotssuche ist dank mehrstufiger Filterung möglich, auch Jobs auf Kreuzfahrtschiffen werden gelistet.
- **hotelcareer**  
Internet: <http://www.hotel-career.de>  
Internationale Stellenangebote und Informationen für Berufe der Bereiche Hotel, Gastronomie und Touristik. Die gut strukturierten und ausführlichen Offerten lassen sich über eine mehrstufige Suchmaske filtern.
- **Hoteljob Deutschland**  
Internet: <http://www.hoteljob-deutschland.de>  
Zahlreiche aktuelle Stellen aus der Hotel- und Gastronomiebranche nicht nur in Hotels und Gaststätten, sondern auch z.B. auf Kreuzfahrtschiffen oder in Privatkliniken.
- **Hoteljob International**  
Internet: <http://www.cge.de/>  
Internationale Stellenbörse für den Hotel- und Gaststättenbereich. Stellenangebote und -gesuche. Angebote sortiert nach Tätigkeitsbereichen (z.B. Empfang, Wellness, Küche), nicht nach Orten.
- **hoteljob.ch**  
Internet: <http://hoteljob.ch/>  
Online-Stellenmarkt einer schweizerischen Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
- **Hoteljob-Schweiz**  
Internet: <http://www.hoteljob-schweiz.de/stellenangebote.php>  
Stellenmarkt für den Hoga-Bereich mit Schwerpunkt in der Schweiz. Auch Angebote in Privat- oder Geschäftshaushalten oder in der Systemgastronomie werden gelistet.
- **JOB-HOTEL.eu**  
Internet: <http://www.job-hotel.eu/>  
Eine Jobbörse für Hotellerie, Gastronomie, Touristik, Kreuzfahrt und Freizeitparks.
- **jobsterne.de**  
Internet: <http://www.jobsterne.de/>  
Jobsterne.de hat sich zum Ziel gesetzt, alle im Netz vorhandenen Stellenangebote für Hotellerie und Gastronomie aufzuspüren. Dahinter steckt eine Fachzeitschrift der Hotel- und Gastronomiebranche.
- **Rolling Pin International**  
Internet: <http://www.rollingpin.at/job/jobsearch>  
Internationales Magazin für Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrt. Unter dem Menüpunkt "Jobsuche" lassen sich Stellenangebote vom Zimmermädchen über Kabinenstewardess, Chef de Rang, Headwaiter bis zum Hotelmanager recherchieren.
- **Unabhängige Gesundheitsberatung**  
Internet: <http://www.ugb.de/stellenangebote/>  
Dieser Internet-Auftritt ist eine Zusammenarbeit der deutschsprachigen "UGB-Vereine für Unabhängige Gesundheitsberatung in Europa". Hier findet man auch eine kleine Stellenbörse aus den Bereichen (Vollwert-)Ernährung, Naturkost und Gesundheit.

## Stellenangebote im europäischen Ausland

- **Caterer.com**



Internet: <http://www.caterer.com/>

Große britische Jobbörse in englischer Sprache für den Restaurations- und Cateringbereich. Geboten werden Stellen in Hotels, Restaurants, Konferenzzentren, Freizeitanlagen und auf Kreuzfahrtschiffen.

- **myGulliver.com**

Internet: <http://www.mygulliver.com/>

Englischsprachige Hotel-, Gastronomie- und Tourismus-Jobbörse mit weltweiten Angeboten vom Restaurantchef bis zur Bardame, vom F&B Manager bis zum Nachtportier.

## Zuordnung Berufsfelder

Der Beruf Beikoch/Beiköchin ist folgenden Berufsfeldern zugeordnet:

- Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe
- Berufe in der Ernährung
- Berufe mit Lebensmitteln

## Zuordnung Berufliche Merkmale

Der Beruf Beikoch/Beiköchin ist folgenden beruflichen Merkmalen zugeordnet:

### Tätigkeit

- zubereiten/kochen

### Arbeitsort

- Hotel/Gaststätte

### Arbeitsgegenstand/-mittel

- Lebensmittel/Speisen/Getränke