

Stellenbeschreibung Küchenhilfe

Muster mit Textbausteinen zum Anpassen — stellenbeschreibungen.com

1. Einleitung & Positionsbeschreibung

Positionsprofil: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber unterstützt das Küchenteam bei vorbereitenden und unterstützenden Tätigkeiten. Die Tätigkeit erfolgt im Rahmen der betrieblichen Abläufe und der lebensmittelrechtlichen Hygienevorgaben.

Ziel der Stelle: Ziel der Stelle ist die Entlastung des Küchenpersonals und die Sicherstellung eines reibungslosen, hygienischen Küchenablaufs. Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber trägt durch verlässliche Zuarbeit und Sauberkeit zur Qualität und Sicherheit der Speisen bei.

2. Aufgaben & Tätigkeiten

Vorbereitung & Zuarbeit: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber wäscht, schält, putzt und schneidet Zutaten und bereitet einfache Komponenten nach Anweisung vor. Die vorbereiteten Waren werden für die Köchinnen und Köche an den Posten bereitgestellt.

Unterstützung bei der Speisenausgabe: Bei Bedarf hilft die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber beim Portionieren, Anrichten und bei der Ausgabe von Speisen, insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Vorgaben zu Portionsgrößen und Temperatur werden dabei eingehalten.

Spüldienst: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber übernimmt den Spüldienst für Geschirr, Töpfe, Küchengeräte und Besteck von Hand und mit der Spülmaschine. Das gereinigte Geschirr wird kontrolliert, poliert und an den vorgesehenen Plätzen eingeräumt.

Reinigung & Ordnung: Arbeitsflächen, Geräte, Böden und Küchenräume werden nach dem Reinigungs- und Desinfektionsplan des Betriebs gereinigt. Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber sorgt für Ordnung im Arbeitsbereich und entsorgt Abfälle fachgerecht nach den Vorgaben der Abfalltrennung.

Hygiene nach HACCP: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber hält die Hygienevorgaben nach HACCP und der Lebensmittelhygiene-Verordnung ein, achtet auf die Trennung reiner und unreiner Bereiche und dokumentiert

bei Bedarf Reinigungs- und Temperaturkontrollen. Die persönliche Hygiene und das Tragen der Arbeitskleidung werden konsequent beachtet.

Warenannahme & Lagerhilfe: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber hilft bei der Annahme, Kontrolle und Einlagerung von Waren und beachtet dabei die Kühltette sowie das FIFO-Prinzip. Leergut und Verpackungen werden geordnet und der Bestand an Verbrauchsmaterialien im Blick behalten.

3. Anforderungen & Qualifikationen

Grundvoraussetzungen: Eine abgeschlossene Berufsausbildung ist nicht erforderlich. Erwartet werden erste Erfahrungen in einer Küche oder die Bereitschaft, sich zügig einzuarbeiten, sowie ein Grundverständnis für Sauberkeit und Ordnung.

Rechtliche Voraussetzungen: Erforderlich sind ein gültiges Gesundheitszeugnis sowie die Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz und die regelmäßige Folgebelehrung. Grundkenntnisse der Küchenhygiene werden vorausgesetzt oder im Betrieb vermittelt.

Persönliche Kompetenzen: Die Stelle erfordert körperliche Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, Sorgfalt und ein ausgeprägtes Hygienebewusstsein. Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden und Feiertagen runden das Profil ab.

Sprach- & Verständigungsfähigkeit: Erwartet werden ausreichende Deutschkenntnisse, um Anweisungen sicher zu verstehen und Hygiene- und Sicherheitsvorgaben umzusetzen. Die Fähigkeit zur zügigen und strukturierten Arbeit unter Zeitdruck ist von Vorteil.

4. Benefits & Arbeitgeberleistungen

Vergütung & Zuschläge: Die Vergütung erfolgt nach Tarif- oder Betriebsvereinbarung, mindestens jedoch nach dem gesetzlichen Mindestlohn, ergänzt um Zuschläge für Sonn-, Feiertags- und Nachtarbeit.

Verpflegung & Arbeitskleidung: Während der Dienstzeiten wird ein kostenfreies oder vergünstigtes Personalessen gestellt. Arbeitskleidung und deren Reinigung werden vom Betrieb bereitgestellt.

Einarbeitung & Entwicklung: Eine strukturierte Einarbeitung erleichtert den Einstieg auch ohne Vorkenntnisse.

Bei Eignung und Interesse werden Weiterentwicklung und der Einstieg in eine Ausbildung als Koch bzw. Köchin unterstützt.

Arbeitszeit & Team: Eine planbare Dienstplangestaltung und ein wertschätzendes Team sorgen für ein verlässliches Arbeitsumfeld. Teilzeit- und Aushilfsmodelle sind je nach Betrieb möglich.

5. Rahmenbedingungen

Arbeitszeit & Dienstplan: Der Einsatz erfolgt im Schichtdienst nach Dienstplan, auch an Wochenenden und Feiertagen; Voll- und Teilzeitmodelle sind möglich. Teildienste sind je nach Betriebskonzept vorgesehen.

Organisatorische Einordnung: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber ist der Küchenleitung bzw. den zuständigen Köchinnen und Köchen unterstellt und berichtet an diese. Eine eigene Weisungsbefugnis besteht in der Regel nicht.

Arbeitsort & Arbeitsumgebung: Arbeitsort ist die Küche einschließlich Spül-, Vorbereitungs- und Lagerbereiche. Die Tätigkeit ist mit stehender Arbeit, Nässe, Hitze und Zeitdruck in Stoßzeiten verbunden.

6. Abschluss & Einordnung

Vertretungsregelung: Bei Abwesenheit wird die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber durch andere Küchenhilfen oder das Küchenteam vertreten. Die konkrete Vertretung regelt die Küchenleitung im Dienstplan.

Gültigkeit & Unterschriften: Diese Stellenbeschreibung ist Bestandteil der Personalakte und wird bei wesentlichen Änderungen des Aufgabenzuschnitts überprüft und angepasst. Küchenleitung und Stelleninhaberin / Stelleninhaber bestätigen die Kenntnisnahme durch ihre Unterschrift.