


AUSBILDUNG · DEIN EINSTIEG IN DIE PROFIKÜCHE

Küchenfachkraft

Frische Zutaten, scharfe Messer und ein eingespieltes Team? Dann kann die Ausbildung zur Fachkraft Küche gut zu dir passen. Du unterstützt Köch/innen und Küchenteams in Restaurants, Kantinen und Großküchen. Du wäschst, schälst und schneidest Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch. Du bereitest Salate, Soßen und Beilagen vor. Du hältst Geräte und Arbeitsplatz sauber und achtest streng auf Hygiene. So sorgst du dafür, dass in der Küche alles rund läuft. Dafür brauchst du Sorgfalt, Teamgeist und Freude an Lebensmitteln. Hier erfährst du, was du als Fachkraft Küche machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


2 Jahre

Dauer


**dual,
Gastronomie,
Hotel, Tourismus**
Ausbildung

950 € bis 1.200 €

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		27 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		15 %
Abitur / Fachabitur		12 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie sagt man noch zu dem Beruf?

Im Alltag sagt man auch: Beikoch/Beiköchin

Was macht eine Fachkraft Küche?

Du bereitest Lebensmittel vor, arbeitest mit Küchengeräten und hältst dich an strenge Hygieneregeln. Du bist Schnippelprofi, Lagerprofi und helfende Hand mit Überblick. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Mise en Place

Du wäschst, schälst, schneidest und portionierst Lebensmittel nach Anweisung. Du bereitest Salate, Soßen und Beilagen vor.

Lager und Warenkontrolle

Du nimmst Lieferungen an, prüfst Qualität und Menge und lagerst alles richtig ein. Du achtest auf Temperatur und Mindesthaltbarkeitsdatum.

Abfall

Du trennst Küchenabfälle und entsorgst sie richtig.

Einfach kochen

Je nach Betrieb kochst du auch selbst, zum Beispiel Nudeln, Reis oder einfache Soßen.

Wo arbeitest du als Fachkraft Küche?

Du arbeitest in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen und Mensen. Auch Krankenhäuser, Pflegeheime und Catering-Unternehmen brauchen dich.

Meist arbeitest du in einem Team unter der Leitung von Köch/innen. Gegessen wird oft dann, wenn andere frei haben. Deshalb gehört Schichtdienst dazu, auch abends und am Wochenende.

Wie läuft die Ausbildung zur Fachkraft Küche ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert in der Regel 2 Jahre. Du lernst in einem Betrieb mit Küche, zum Beispiel in einem Hotel, Restaurant, einer Großküche, Mensa oder einem Krankenhaus. Die Ausbildung ist sehr praxisnah. Du lernst direkt im Küchenalltag. In der Berufsschule geht es um Lebensmittelkunde, Küchentechnik, Hygiene, Arbeitsorganisation, Ernährungslehre und Arbeitssicherheit.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Küchenpraxis

Gemüse, Fleisch, Fisch und andere Lebensmittel vorbereiten

Hygiene nach HACCP

gesetzliche Regeln zu Lebensmittelhygiene und Reinigung

Küchengeräte

sicherer Umgang mit Schneidemaschinen, Spülmaschinen und Herden

Abfallwirtschaft

Küchenabfälle trennen und entsorgen

Küchengeräte

Du bedienst Aufschnittmaschinen, Gemüseputzmaschinen oder Fritteusen. Danach reinigst du Geräte, Töpfe, Pfannen und Arbeitsflächen gründlich.

Hygiene

Du hältst dich an die Hygieneregeln nach HACCP, trägst Schutzkleidung und desinfizierst die Arbeitsbereiche.

Team unterstützen

Du hilfst beim Anrichten, Portionieren und beim Transport von Gerichten.

Lebensmittelkunde

Eigenschaften und richtige Lagerung von Lebensmitteln

Küchenorganisation

Arbeitsabläufe planen

Servicegrundlagen

Speisen anrichten und ausgeben

Arbeitssicherheit

sicher mit heißen Geräten, scharfen Messern und Reinigungsmitteln arbeiten

Welche Voraussetzungen brauchst du als Küchenfachkraft?

Was solltest du mitbringen?

- Oft ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.
- Freude an praktischer Arbeit und an Lebensmitteln
- eine sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise
- Ordnungssinn und viel Sinn für Sauberkeit
- Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft
- körperliche Fitness für langes Stehen, Heben und Tragen
- Belastbarkeit, auch wenn es stressig wird

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	950 € bis 1.200 €
2. Ausbildungsjahr	1.050 € bis 1.350 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zur Fachkraft Küche zu dir?

Du stehst gern in der Küche und packst mit an? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Essen als Beruf

Du lernst, wie in einer Profiküche gearbeitet wird, und entdeckst verschiedene Zutaten und Techniken.

Viele Einsatzorte

Restaurant, Hotel, Catering oder Kreuzfahrtschiff. Du kannst dir aussuchen, wo du arbeiten willst.

Teamarbeit

Du arbeitest eng mit anderen zusammen und lernst, auch unter Zeitdruck klar zu kommunizieren.

Wege nach oben

Mit der Ausbildung zum/zur Koch/Köchin oder einer Spezialisierung geht es weiter.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Küchenfachkraft?

Was du als Küchenfachkraft jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer zu Hause Gemüse schnippelt, für die Familie Pfannkuchen brät oder in der Schulküche hinterher alles blitzblank macht, zeigt Küchen Freude an Lebensmitteln und Sinn für Sauberkeit. Wer bei der Tafel hilft oder im Fußballteam mitzieht, beweist dazu Hilfsbereitschaft und Teamgeist. Wenn du später selbst Gerichte kreieren willst, schau dir **Koch/Köchin** an. Für einen Einstieg mit mehr Unterstützung passt **Fachpraktiker/in Küche**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ zu Hause Gemüse schnippelst und mitkochst
Kochfreude
- ✓ nach dem Kochen die Küche blitzblank machst
Sauberkeit
- ✓ bei der Tafel oder Essensausgabe ehrenamtlich hilfst
Hilfsbereitschaft
- ✓ im Fußball- oder Handballteam mitziehst
Teamgeist
- ✓ im Nebenjob lange auf den Beinen bist
Belastbarkeit

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 130

Betriebe bilden aus

Platz 119 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder Betrieb

bildet auch Koch/Köchin aus.

Jeder 2. bildet auch Fachkraft für Gastronomie aus.

WO?

Bayern		30
Baden-Württemberg		20
Nordrhein-Westfalen		20

Die meisten Betriebe: Hochsauerlandkreis, Kreis Herzogtum Lauenburg, Landkreis Oberallgäu

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung brauchen gutes Küchenpersonal. Hier kannst du arbeiten:

- in Restaurants, Hotels und Gaststätten
- in Großküchen von Kantinen, Mensen, Krankenhäusern und Pflegeheimen
- bei Catering-Unternehmen und im Partyservice
- in der Systemgastronomie
- in Schulen und Kitas
- im Tourismus, zum Beispiel auf Kreuzfahrtschiffen oder in Ferienanlagen

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Koch/Köchin

Bei entsprechender Eignung kannst du die 3-jährige Ausbildung zum/zur Koch/Köchin anschließen.

Hygienebeauftragte/r

Du achtest auf die Hygienestandards in der Küche.

Ausbilder/in

Oft mit Zusatzqualifikation gibst du dein Wissen an den Nachwuchs weiter.

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

wenn dich feste Abläufe in größeren Küchen oder Filialen reizen

Lager und Warenannahme

Du übernimmst mehr Verantwortung für Einkauf und Lagerung.

KURZ GESAGT

Fazit: Starke Basis für deinen Weg in der Küche

Als Fachkraft Küche bist du eine wichtige Stütze im Küchenteam. Du bereitest vor, hältst Ordnung und sorgst dafür, dass leckere und sichere Speisen auf den Tisch kommen. Die Ausbildung dauert in der Regel 2 Jahre und ist sehr praxisnah. Danach kannst du arbeiten oder Koch/Köchin werden.

Lust auf Küche? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Gastronomie, Hotel, Tourismus.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de