



Jobbeskrivelse

De fleste restaurationskøkkener og institutionskøkkener har ansat køkkenmedhjælpere.

Køkkenmedhjælpere er som regel ufaglærte og udfører forberedende arbejde samt tager sig af opvask og rengøring i køkkenet.

Arbejdet i professionelle hotel- og restaurantkøkkener og kantiner er et teamsamarbejde og du vil have direkte kundekontakt, hvis du arbejder i en kantine eller et åbent køkken. Tidspresset i kantiner og på konferencehoteller er ofte mindre end i restauranter, da dagens opgaver lettere kan planlægges på forhånd. Der kan dog også være meget travlt i en kantine/konferencehotel, hvor der kan serveres frokost til + 1000 medarbejdere/gæster.

Arbejdet ledes typisk af en kok/køkkenchef.

Som køkkenmedhjælper arbejder man typisk i et restaurations- hotelkøkken, i virksomhedskantiner, i cateringfirmaer eller med madfremstilling inden for institutionsområdet.

Hverdagen er præget af mange forskellige opgaver, fx:

- At sørge for en ordentlig køkkenhygiejne/udførelse af egenkontrol
- Modtagelse af varer
- Klargøring af råvarer
- Daglig produktion af kold og varm mad
- Anretning
- Opfyldning på buffet

- Tilberedning af personalemad
- Rengøring og oprydning i køkkenet og serveringsområder
- Hjælpe det øvrige køkkenpersonale med forefaldende opgaver

Arbejdstid og løn

Vil du arbejde på en restaurant, skal du forvente at arbejde, når andre holder fri. Arbejdstiden ligger typisk om aftenen, i weekenden og på helligdage.

Arbejdstiden er anderledes i kantiner og institutioner, hvor arbejdstiden typisk ligger i dagtimerne fra mandag-fredag. Løn og arbejdsvilkår er aftalt mellem arbejdsmarkedets parter. Som køkkenmedhjælper kan du være ansat på en lang række andre overenskomster. Det afhænger af, hvor du er ansat.

Supplerende kompetencer

- Du kan både arbejde selvstændigt og i tæt samarbejde med andre
- Det er en fordel, hvis du forstår og taler dansk på jobbet. Du skal som minimum tale og forstå engelsk
- Du har en god fysik
- Du er fleksibel
- Du er driftsikker og mødestabil
- Du tager initiativ og vil gerne lære noget nyt
- Du har gode sociale kompetencer i forhold til kolleger

Jobmuligheder og uddannelse

Der er generelt gode jobmuligheder som køkkenmedhjælper og der er gode muligheder for at dygtiggøre sig gennem AMU kurser. Hvis man er over 25 år og har længere tids erfaring som køkkenmedhjælper, kan man starte som voksenlærling, fx som gastronomassistent. Erhvervsskolen kan gennem en realkompetencevurdering afklare, hvor meget uddannelsen kan afkortes.

Gastronomassistent: 2 år (trin 1)



Smørrebrød og catering: 3 år 6 mdr. (trin 1+2)



Kok: 4 år 3 mdr. (trin 1+2)



Figuren er vejledende; den enkelte skole kan selv tilrettelægge forløbet.