

Entremetier

Die Tätigkeit im Überblick

Archivierungsgrund: Strukturelle Änderung im Datenbestand

Entremetiers bereiten hauptsächlich warme Beilagen zu und richten diese an.

Aufgaben und Tätigkeiten kompakt

Entremetiers übernehmen die servierfertige Zubereitung von warmen Beilagen, Vor- und Zwischengerichten, Salaten, Nudel- und Mehlspeisen. Sie berechnen die benötigten Warenmengen, organisieren deren Bestellung bzw. Einkauf, lagern die Waren ein und arbeiten ggf. an Menüvorschlägen mit. Rechtzeitig stellen sie die Arbeitsmittel und Zutaten bereit und führen die Vorbereitungsarbeiten durch. Für Beilagen wie Reis, Nudeln oder Kartoffeln bereiten sie u.U. auch die passenden Soßen zu. Zudem kochen sie klare und gebundene Suppen oder stellen Eierspeisen in vielerlei Varianten her. Ggf. beraten sie auch Gäste bei der Auswahl der Gerichte.

Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

- Bedarf an Lebensmitteln und Zutaten berechnen, Bestellung bzw. Einkauf von Waren sowie deren fachgerechte Lagerung organisieren
- ggf. bei der Erstellung von Menüvorschlägen mitwirken
- warme Beilagen, Vor- und Zwischengerichte zubereiten
 - Arbeitsmittel bereitstellen, z.B. Messer, Kochlöffel, Schüsseln, Töpfe, Pfannen
 - Zutaten vorbereiten, z.B. Gemüse waschen oder schneiden
 - Beilagen wie Risotto, Wildreis, Bratkartoffeln, Gratin, Gnocchi, Klöße oder Nudeln zubereiten
 - Vorspeisen, Nudelgerichte, Salate sowie ggf. Mehlspeisen herstellen
 - Soßen, klare oder gebundene Suppen sowie Eierspeisen in vielerlei Varianten zubereiten
 - Gerichte servierfertig anrichten
- ggf. Gäste beraten
- Arbeitsmittel, Geräte und Kücheninventar reinigen und pflegen, Arbeitsplatz aufräumen und säubern
- an der Betreuung von Auszubildenden mitwirken

Tätigkeitsbezeichnungen

- Entremetier

Auch übliche Berufsbezeichnung/Synonym

- Beilagenkoch/-köchin

Arbeitsbereiche/Branchen

Entremetiers finden Beschäftigung

- in Gastronomiebetrieben

- in Cateringbetrieben
- in Beherbergungsbetrieben

Branchen im Einzelnen

- Gastronomie, Catering
 - Restaurants mit herkömmlicher Bedienung
 - Restaurants mit Selbstbedienung
 - Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
- Hotellerie
 - Hotels (ohne Hotels garnis)
 - Gasthöfe

Arbeitsorte

Entremetiers arbeiten in erster Linie

- in Küchen
- in Lager- und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Gasträumen

Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

Rohstoffe, z.B.: Gemüse, Kartoffeln, Reis, Mehl

Produkte, z.B.: Klöße, Gratins, Omeletts, Rühreier, pochierte Eier

Geräte und Maschinen, z.B.: Herde, Öfen, Küchenmaschinen

Zubehör, z.B.: Messer, Teller, Töpfe, Waagen, Schneidebretter, Schneebesen

Unterlagen, z.B.: Rezepte, lebensmittelrechtliche Bestimmungen, Hygienevorschriften

Arbeitssituation

Entremetiers arbeiten in erster Linie in der Küche. Sie stehen am Herd und am Arbeitstisch und drehen beispielsweise von Hand Klöße ab oder richten Salate an. Bei der Arbeit mit Messern und Küchenmaschinen achten sie darauf, sich nicht zu verletzen. Um die Hygienevorschriften zu erfüllen, tragen sie Schürze, Kopfbedeckung und ggf. Handschuhe. In der Küche ist es meist heiß und es riecht nach Essen. Zutaten holen Entremetiers aus Lager- und Kühlräumen, dann sind sie Temperaturschwankungen ausgesetzt. Ggf. beraten sie Gäste im Servicebereich. Wie in der Gastronomie üblich, arbeiten sie auch in den Abendstunden und am Wochenende.

Gute Arbeitsorganisation und Zusammenarbeit mit den anderen Köchen und Köchinnen und dem Küchen- und Servicepersonal ist vor allem gefragt, wenn viele Bestellungen auf einmal eingehen. Ihre Anweisungen erhalten sie meist vom Küchenchef oder der Küchenchefin.

Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Arbeit mit technischen Geräten, Maschinen und Anlagen (z.B. Herd)

- Handarbeit (z.B. Klöße abdrehen, Gemüse schneiden, Salate anrichten)
- Tragen von Schutzkleidung, -ausrüstung (z.B. Arbeitskleidung und Kopfbedeckung)
- Arbeit in der Küche
- wechselnde Arbeitsorte (z.B. zwischen Lager- und Kühlräumen sowie Küche wechseln)
- Arbeit bei Kälte, Hitze, Nässe, Feuchtigkeit, Zugluft
- Arbeit unter Geruchseinfluss (z.B. Kochdünste)
- Unfallgefahr (z.B. mit scharfen Messern umgehen)
- Verantwortung für Personen (z.B. Achten auf Hygiene und Einhalten der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, um die Gesundheit der Gäste nicht zu gefährden)
- Beachtung vielfältiger Vorschriften und gesetzlicher Vorgaben (z.B. Hygienevorschriften beachten)
- Gruppen-, Teamarbeit (z.B. mit dem Küchenpersonal zusammenarbeiten)

Verdienst/Einkommen

Beispielhafte tarifliche Bruttogrundvergütung (monatlich): € 2.254 bis € 2.477

Quelle:

Tarifsammlung des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales

Hinweis: Diese Angaben dienen der Orientierung. Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden.

Zugang zur Tätigkeit

Voraussetzung ist in der Regel eine Ausbildung in der Gastronomie.

Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Koch/Köchin

Sonstige Zugangsbedingungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

Unmittelbare Job- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Kräfte 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.

Folgende unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen bieten sich für den Beruf Entremetier an:

Job- und Besetzungsalternativen

für die Gesamttätigkeit (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Koch/Köchin

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen

Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

Weitere Berufs- und Karrierechancen eröffnen sich durch eine **Aufstiegsweiterbildung** (z.B. als Küchenmeister/in) oder ein grundständiges **Studium** (z.B. im Studienfach Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie).

Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich. Weitere Informationen:

Zugang zur Hochschule in den einzelnen Bundesländern

Internet: http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2014/2014_08_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl_Qualifizierter.pdf

Kompetenzen

Kernkompetenzen, die in diesem Beruf grundsätzlich erforderlich sind:

- Arbeit nach Rezeptur
- Beilagenzubereitung
- Garnieren (Speisen)
- Speisekarten, -pläne zusammenstellen
- Speisen zubereiten und anrichten
- Warenannahme, Wareneingangskontrolle

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

- A-la-carte-Küche
- Bankett-Küche
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Einkauf, Beschaffung
- Gemüse-, Salatzubereitung
- Kalkulation
- Lebensmittelhygiene
- Partyservice
- Soßen-, Marinadenzubereitung
- Suppenzubereitung
- Vorratshaltung

Rechtliche Regelungen für die Tätigkeit

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 10.12.2021 (BGBl. I S. 5162)

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

Medien

- **AHGZ (Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung) Online** Matthaes
Internet: <https://www.ahgz.de/>
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **chefs! - Portal und Magazin für Profiküche und F&B Management** Gastronomica
Internet: <https://www.chefs-magazin.de>
- **Gastrotel** GW
Internet: <https://www.gastrotel.de>
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **KÜCHE** Verlag Chmielorz GmbH
Internet: <http://www.magazin-kueche.de>
Fachmagazin und Portal für Profiköche Offizielles Organ des Verbands der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
- **Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene**
Internet: <https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de>
Bayerischer Industrie- und Handelskammertag BIHK e.V. (BIHK e.V.)
- **Tartuffel**
Internet: <https://www.tartuffel.de>
Magazin für Gastrosophie und Genuss

Verbände und Organisationen

- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin D
+49.30.200786114 +49.30.200786219
Internet: <https://www.ang-online.com>
info@ang-online.com
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D
+49.621.44560 +49.800.197755310200
Internet: <https://www.bgn.de>
info@bgn.de
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin D
+49.30.7262520 +49.30.72625242
Internet: <https://www.dehoga-bundesverband.de>
info@dehoga.de
- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130
+49.40.3892637
Internet: <https://www.ngg.net>
hauptverwaltung@ngg.net
- Verband der Köche Deutschland e.V. (VKD) Steinlestraße 32 60596 Frankfurt D +49.69.6300060
+49.69.63000610
Internet: <https://www.vkd.com>
koeche@vkd.com

Stellen- und Bewerberbörsen

- **career-account**

Internet: <https://www.career-account.de/stellenangebote-gastronomie-deutschland.html>

Hotel- und Gastronomiebranche

- **foodjobs.de**

Internet: <https://www.foodjobs.de>

- **GastroExpress**

Internet: <https://www.gastro-express.ch/stellen/biete>

Beschäftigungsangebote in der Schweiz

- **Gastrojobs**

Internet: <https://www.gastrojobs.de>

Beschäftigungsangebote für Gastronomieberufe in Europa, Schwerpunkt D-A-CH Inhalte von stepstone

- **hogapage.de**

Internet: <https://jobs.hogapage.de>

Jobbörse für die Hotel- und Gastronomiebranche

- **hogastjob.com**

Internet: <https://www.hogastjob.com>

Beschäftigungsangebote in Österreich, Deutschland und Südtirol

- **hotelcareer**

Internet: <https://www.hotelcareer.de>

- **hoteljob.ch**

Internet: <https://www.hoteljob.ch/job-suchen>

Schweizer Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

- **Hoteljob Deutschland**

Internet: <https://hoteljob-deutschland.de/jobs>

- **Hoteljob-Schweiz**

Internet: <https://hoteljob-schweiz.de/stellenangebote.php>

Stellenmarkt für den Hoga-Bereich mit Schwerpunkt in der Schweiz

- **Job-Hotel**

Internet: <https://www.job-hotel.de/jobangebote/>

Internationale Ausbildungsstellen- und Beschäftigungsangebote

- **jobsterne**

Internet: <https://www.jobsterne.de>

Stellenangebote für Hotellerie und Gastronomie

- **Rolling Pin International**

Internet: <https://www.rollingpin.at/jobs/>

Jobbörse für Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrt

- **TouristikCareer**

Internet: <https://www.touristikcareer.de>

Stellenmarkt für Touristik