

Buffet- und Schankkraft (m/w)

Im BIS anzeigen



Haupttätigkeiten

Buffet- und Schankkräfte sind in gastgewerblichen Betrieben für das Herrichten von Speisen oder den Ausschank von Getränken zuständig. Sie bedienen gegebenenfalls auch Gäste, die direkt an der Theke konsumieren, oder bereiten den KellnerInnen die Speisen und Getränke serviergerecht vor.

Einkommen

Buffet- und Schankkräfte (m/w) verdienen ab 1.800 Euro brutto pro Monat.


Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Anlern- und Hilfsberuf: ab 1.800 Euro brutto
- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 1.860 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten z.B. Heurige, Buschenschanken, Gasthäuser, Restaurants, Cafes, Selbstbedienungsrestaurants und Kantinen.

Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **326**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Anrichten von Getränken
- Anrichten von Speisen
- Ausgabe an Stehbuffets
- Ausgabe an Würstelständen
- Bierzapfen
- Buffetservice
- Eisverkauf
- Frühstücksservice
- Getränkeverkauf
- Kaffeezubereitung
- Kaltes Buffet
- Kassieren im Gastgewerbe
- Kundenorientierung
- Nachfüllen von Vitrinen und Verkaufsfächern
- Raumpflege
- Servierkenntnisse
- Speisenverkauf

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Anrichten von Speisen
- Ausschanken von Getränken
- Barservice
- Buffetservice

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Branchenkenntnisse
 - Dienstleistungssektor (z. B. Café, Club, Diskothek, Gasthaus, Heuriger, Nachtlokal, Restaurant)

- Dekorationskenntnisse
 - Verkaufsraumdekoration (z. B. Vitrinengestaltung)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
 - Gemeinschaftsgastronomie
 - Mise en Place (z. B. Organisation von Tischen)
- Hygienemanagement
 - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien für Schankanlagen)
- Kochkenntnisse
 - Allgemeine Küchenarbeiten
 - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von kalten Speisen)
 - Kochen in Großküchen (z. B. Kochen in Betriebsküchen)
- Reinigungskennntnisse
 - Geschirreinigung (z. B. Gläserreinigung)
- Servierkenntnisse
 - Ausschanken von Getränken (z. B. Anrichten von Getränken, Zubereitung von Getränken)
 - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
 - Service (z. B. Buffetservice)
- Verkaufskennntnisse
 - Kassieren im Verkauf (z. B. Bedienung von Computerkassen)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Freundlichkeit
- Frustrationstoleranz
- Gutes Auftreten
- Kommunikationsstärke
 - Sprachliche Ausdrucksfähigkeit
- Organisationstalent
- Reinlichkeit
- Zuverlässigkeit
 - Ordnungsliebe

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p>Beschreibung: Buffet- und Schankkräfte (m/w) sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.</p>							

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	Buffet- und Schankkräfte (m/w) können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. digitale Boniergeräte und Kassensysteme, digitale Schankanlagen), Getränke in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	Buffet- und Schankkräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	Buffet- und Schankkräfte (m/w) können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation mit KollegInnen einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	Büffet- und Schankkräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	Buffet- und Schankkräfte (m/w) sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	Buffet- und Schankkräfte (m/w) erkennen alltägliche technische Probleme, können einfache selbst lösen und veranlassen die Lösung komplexer Probleme.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Anlern- und Hilfsberuf
- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung

Ausbildung

Anlernen im Betrieb

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildungen im Gastgewerbe
 - Zertifikat SachkundigeR für Schankanlagen

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Bedienung von Computerkassen

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung

- Barista-Ausbildung
- Lehre - Tourismus, Gastronomie
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Zertifikat SachkundigeR für Schankanlagen

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Verkaufstechnik

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Gastgewerbefachschule (GAFA) [↗](#)
- Schulungszentrum Fohnsdorf [↗](#)
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie

Deutschkenntnisse nach GERS

A2 Grundlegende bis B1 Durchschnittliche Deutschkenntnisse

Sie arbeiten als Hilfskräfte, müssen einfache Arbeitsanweisungen verstehen können und im Team, aber auch mit Kundinnen und Kunden das Wesentlichste kommunizieren können. Sie müssen außerdem auch bei größerer Lärmeinwirkung Aufträge zuverlässig verstehen.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld

- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Hilfstätigkeit
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen

SpeisenausgeberIn

BuffetkassierIn

Kantinenkraft (m/w)

Schank- und Thekenkraft (m/w)

Schankkraft (m/w)

Thekenkraft (m/w)

Thekenkraft mit Inkasso (m/w)

SchankkassierIn

Buffetgehilfe/-gehilfin

Buffetier/Buffetière

Mittagsschankhilfe (m/w)

Schank- und Kellnergehilfe/-gehilfin

SchankerIn

Schankhilfe (m/w)

Allein-Bufferkraft (m/w)

Bufferkraft (m/w)

Service Steward (m/w)

Service Steward an Bord von Europa-Nachtzügen (m/w)

TrainstewardEss

ZugstewardEss

MehlspeisenverkäuferIn an einem Buffet

Barista (m/w)

Kaffeekoch/-köchin

Bistro-MitarbeiterIn

Verwandte Berufe

- AbwäscherIn
- BarkeeperIn
- GastgewerblicheR KassierIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- KioskverkäuferIn
- Restaurantfachmann/-frau
- Servierkraft (m/w)
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe

- Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit




- **Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)


- 513105 Bufferkraft (m./w.)
- 513106 Buffetier(e)
- 513114 Mehlspeisenverkäufer/in
- 513115 Schank- und Kellnergehilf(e)in
- 513116 Schankbursch/-mädchen
- 513117 Schankgehilf(e)in
- 513121 Speisenausgeber/in
- 513123 Thekenkraft (m./w.)
- 513124 Buffetgehilf(e)in
- 513125 Barista (m./w.)

- 520116 Kaffeekoch/-köchin

Informationen im Berufslexikon

-  Barista (m/w) (Kurz-/Spezialausbildung)
-  Buffet- und Schankkraft (m/w) (Hilfs-/Anlernberufe)
-  Catering-MitarbeiterIn (Hilfs-/Anlernberufe)

Informationen im Ausbildungskompass

-  Buffet- und Schankkraft (m/w)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 13. Dezember 2024.