

Caterer (m/w)

Im BIS anzeigen



Haupttätigkeiten

Caterer organisieren die Belieferung von KundInnen mit Speisen und Getränken. Sie erstellen Speisepläne nach den Wünschen der KundInnen, organisieren Einkauf und Lagerung, Zubereitung und Auslieferung der Lebensmittel sowie Auf- und Abbau des Mobiliars am Veranstaltungsort. Auch betriebswirtschaftliche Tätigkeiten wie Personalorganisation, Buchhaltung, Anbotserstellung, Kalkulation oder Marketing gehören zu ihren Aufgaben.

Einkommen

Caterers (m/w) verdienen ab 2.150 bis 2.270 Euro brutto pro Monat.


Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.270 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.270 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten

Caterer arbeiten in Cateringunternehmen, zum Teil als Ein-Personen-Unternehmen, oder für Hotels und Gastronomiebetriebe, die auch Catering anbieten.

Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **17**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Catering
- Controlling
- Event Management
- Food & Beverage
- Führerschein B
- Kundenbetreuungskennntnisse
- Logistikkenntnisse
- Personalmanagement-Kenntnisse
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
- Restaurantmanagement
- Servierkenntnisse
- Weinauswahl

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Catering
- Event Management

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftskennntnisse
 - Kalkulation
- Event Management
- Fremdsprachenkenntnisse
 - Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
 - Gemeinschaftsgastronomie

- Food & Beverage (z. B. Einkauf von Wein)
- Kochkenntnisse
 - Allgemeine Küchenarbeiten
 - Kochen für Großveranstaltungen (z. B. Anlieferung von Speisen, Catering)
- Logistikkenntnisse
 - Materialwirtschaft (z. B. Erstellen von Mengenkalkulationen)
 - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhygiene, Lagertätigkeit)
- Personalmanagement-Kenntnisse
 - Personalführung
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
- Servierkenntnisse
 - Service (z. B. Gläserauswahl)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Einsatzbereitschaft
 - Flexibilität
- Führungsqualitäten
- Kommunikationsstärke

Digitale Kompetenzen nach DigComp

| 1 Grundlegend | | 2 Selbstständig | | 3 Fortgeschritten | | 4 Hoch spezialisiert | |
|---|--|-----------------|--|-------------------|--|----------------------|--|
| | | | | | | | |
| <p>Beschreibung: Caterer (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 zuverlässig 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 | Caterer (m/w) können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Buchungs- und Abrechnungssysteme) in alltäglichen, aber auch in neuen Situationen routiniert bedienen und anwenden. |
| 1 - Umgang mit Informationen und Daten | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Caterer (m/w) können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden. |
| 2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Caterer (m/w) können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen. |
| 3 - Kreation, Produktion und Publikation | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Caterer (m/w) müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Anwendungen einpflegen können. |
| 4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Caterer (m/w) sollten aufgrund ihres Zugangs zu sensiblen KundInnendaten ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, die grundlegenden betrieblichen Regeln kennen und einhalten können. |
| 5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Caterer (m/w) erkennen Probleme mit digitalen Geräten und Anwendungen bei ihrer Arbeit und können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Behebung der Probleme setzen. |

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildungen im Gastgewerbe
 - Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Controlling und Finanzplanung
- Eventmanagement
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Lagerwirtschaft
- Marketing
- Materialwirtschaft
- Mise en Place
- Patisserie
- Weinberatung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung zum/zur KaffeesommelierE
- Patissier/Patissiere-Ausbildung
- Eventmanagement-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Beschwerdemanagement
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Gesprächstechniken
- Kalkulation
- Qualitätsmanagement
- Teamführung
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Universitäten

Deutschkenntnisse nach GERS

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team kommunizieren. Sie haben laufend Kundinnen- und Kunden- bzw. Gästekontakt und informieren und betreuen diese. Sowohl in der Kundinnen-/Kundenkommunikation als auch in der Administration ist die sichere Beherrschung der deutschen Sprache erforderlich. In leitender Position müssen sie selbst Arbeitsanweisungen unmissverständlich erteilen und Kundinnen und Kunden intensiv beraten, Angebote erstellen und administrative Aufgaben erledigen. In diesen Fällen werden auch höhere Anforderungen an das Sprachniveau gestellt.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld

- Abenddienst
- Außendienst
- Sonn- und Feiertagsdienst

Berufsspezialisierungen zur Vermittlung

Catering Operations-ManagerIn

CateringassistentIn

CateringmanagerIn

CateringorganisatorIn

CateringveranstalterIn

Berufsspezialisierungen

CateringassistentIn

Cateringfachkraft (m/w)

Catering-BankettmanagerIn

CateringmanagerIn

Catering Operations-ManagerIn

CateringorganisatorIn

CateringspezialistIn

CateringveranstalterIn

PartyserviceleiterIn

Verwandte Berufe

- Food & Beverage-ManagerIn
- RestaurantleiterIn

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

- Küchen- und Servicefachkräfte


Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 500116 Catering-Assistent/in
- 500117 Catering-Manager/in
- 500118 Catering-Operations-Manager/in
- 500119 Catering-Organisator/in
- 500120 Catering-Veranstalter/in

Informationen im Berufslexikon

-  Catering-ManagerIn (Schule)

Informationen im Ausbildungskompass

-  Caterer (m/w)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.