

Firma cateringowa (m/k) **(Caterer (m/w))**

Im BIS anzeigen



Główne działania **(Haupttätigkeiten)**

Catering organizuje dostawę jedzenia i napojów do klientów. Tworzą plany menu zgodnie z życzeniami klientów, organizują zakupy i magazynowanie, przygotowanie i dostawę jedzenia oraz montaż i demontaż mebli na miejscu imprezy. Do ich zadań należą również działania biznesowe, takie jak organizacja personelu, prowadzenie ksiąg rachunkowych, przygotowywanie ofert, kosztorysowanie czy marketing.

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, Angebotserstellung, Kalkulation oder Marketing gehören zu ihren Aufgaben.

Dochód **(Einkommen)**

Firma cateringowa (m/k) zarabia od 2.150 do 2.270 euro brutto miesięcznie (Caterers (m/w) verdienen ab 2.150 bis 2.270 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.150 do 2.270 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.270 Euro brutto)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.150 do 2.270 euro brutto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.270 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia **(Beschäftigungsmöglichkeiten)**

Cateringi pracują w firmach cateringowych, czasem jako firmy jednoosobowe, lub dla hoteli i restauracji, które również oferują catering.

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

Aktualne wakaty **(Aktuelle Stellenangebote)**

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[16](#)  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Catering (Catering)
- Kontrolowanie (Controlling)
- Zarządzanie wydarzeniami (Event Management)
- Żywność i napoje (Food & Beverage)
- Prawo jazdy B (Führerschein B)
- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskennntnisse)
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
- Umiejętności zarządzania personelem (Personalmanagement-Kenntnisse)

- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
- Zarządzanie restauracją (Restaurantmanagement)
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
- Wybór win (Weinauswahl)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Catering (Catering)
- Zarządzanie wydarzeniami (Event Management)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obliczenia (Kalkulation)
- Zarządzanie wydarzeniami (Event Management)
- Znajomość języków obcych (Fremdsprachenkenntnisse)
 - angielski (Englisch)
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Catering wspólnotowy (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Żywność i napoje (Food & Beverage) (z. B. Kupowanie wina (Einkauf von Wein))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Ogólne prace kuchenne (Allgemeine Küchenarbeiten)
 - Gotowanie na ważne wydarzenia (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Dostawa posiłków (Anlieferung von Speisen), Catering (Catering))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft) (z. B. Tworzenie obliczeń ilościowych (Erstellen von Mengenkalkulationen))
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Higiena magazynu (Lagerhygiene), Działalność magazynowa (Lagertätigkeit))
- Umiejętności zarządzania personelem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Zarządzanie personelem (Personalführung)
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
 - Usługi (Service) (z. B. Wybór szkła (Gläserauswahl))

Ogólne umiejętności zawodowe (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Gotowość operacyjna (Einsatzbereitschaft)
 - Elastyczność (Flexibilität)
- Umiejętności przywódcze (Führungsqualitäten)
- Umiejętności komunikacyjne (Kommunikationsstärke)

Kompetencje cyfrowe według DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: 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.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	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 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	1	2	3	4	5	6	7	8	Caterer (m/w) sollten aufgrund ihres Zugangs zu sensiblen KundInnen Daten ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, die grundlegenden betrieblichen Regeln kennen und einhalten können.
5 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności (Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Szkolenie (Ausbildung)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr^{iv}](#)

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nqr^v](#)

- Tourismus, Gastronomie

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na stanowisko Menedżera ds. Żywności i Napojów (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Kształcenie ustawiczne (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/Pâtissiere-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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(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.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Obsługa wieczorna (Abenddienst)
- Usługi terenowe (Außendienst)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Kierownik ds. cateringu (Catering Operations-ManagerIn)

Asystent ds. cateringu (CateringassistentIn)

Kierownik cateringu (CateringmanagerIn)

Organizator cateringu (CateringorganisatorIn)

Organizator cateringu (CateringveranstalterIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

Asystent ds. cateringu (CateringassistentIn)

Specjalista ds. cateringu (m/k) (Cateringfachkraft (m/w))

Kierownik cateringu bankietowego (Catering-BankettmanagerIn)
Kierownik cateringu (CateringmanagerIn)
Kierownik ds. cateringu (Catering Operations-ManagerIn)
Organizator cateringu (CateringorganisatorIn)
Specjalista ds. cateringu (CateringspezialistIn)
Organizator cateringu (CateringveranstalterIn)
Kierownik obsługi imprez (PartyserviceleiterIn)

**Zawody pokrewne
(Verwandte Berufe)**

- Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)
- Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)

**Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specjaliści od kuchni i serwisu (Küchen- und Servicefachkräfte)

**Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 500116 Asystent gastronomiczny (Catering-Assistent/in)
- 500117 Kierownik cateringu (Catering-Manager/in)
- 500118 Kierownik Operacji Gastronomicznych (Catering-Operations-Manager/in)
- 500119 Organizator cateringu (Catering-Organisator/in)
- 500120 Organizator cateringu (Catering-Veranstalter/in)

**Informacje w leksykonie zawodowym
(Informationen im Berufslexikon)**

-  Catering-ManagerIn (Schule)

**Informacje w kompasie treningowym
(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Firma cateringowa (m/k) (Caterer (m/w))



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)