Gastronomiefachmann/-frau

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Gastronomiefachleute bereiten in der Küche Speisen zu und arbeiten auch im Gästeservice, wo sie die Speisen und Getränke servieren. In der Küche sind sie für den Einkauf, die Lagerung und die Verarbeitung der Lebensmittel verantwortlich. Sie kochen, braten und grillen Speisen und richten diese auf Platten oder Tellern an. Sie stellen auch Speise- und Getränkekarten sowie Menüpläne zusammen. Im Servicebereich bedienen sie die Gäste, beraten diese und erteilen Auskunft, z. B. über Inhaltsstoffe und Herkunft der in der Küche verwendeten Zutaten. Sie nehmen die Bestellungen entgegen, servieren die Getränke und Speisen und räumen das Geschirr ab. Außerdem dekorieren sie Räume für bestimmte Anlässe, wie z. B. Geburtstags- oder Hochzeitsfeiern, und decken die Tische ein. Sie kassieren die Rechnungsbeträge und kümmern sich um Beschwerden von Gästen. Generell erledigen Gastronomiefachleute auch einige organisatorische Aufgaben: u. a. planen sie Veranstaltungen, erstellen Dienstpläne und weisen MitarbeiterInnen an, z. B. Küchen- oder Servierhilfskräfte.

Einkommen
Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Gastronomiefachleute arbeiten in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, z. B. Restaurants, Bars, Hotels, Catering-Unternehmen, Gast- und Kaffeehäuser. Sie können auch in Wellness-Hotels, Kuranstalten, Großküchen oder Betriebskantinen arbeiten.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **26** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Aufdecken
- Aufnahme von Bestellungen
- Bestellwesen
- Einhaltung von HACCP-Richtlinien
- Erstellung von Speisekarten
- Frischekontrolle bei Lebensmitteln
- Gästeempfang
- Getränkeservice
- Mise en Place
- Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln
- Restaurantmanagement
- Speisenkalkulation
- Speiseservice
- Zubereitung von Speisen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Gastronomiemanagementkenntnisse
- Kochkenntnisse

- Servierkenntnisse
- Zubereitung von Speisen

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Gastronomiesoftware)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Kalkulation
- EDV-Anwendungskenntnisse
  - Bürosoftware-Anwendungskenntnisse (z. B. MS Office-Anwendungskenntnisse)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
  - Erstellung von Speisekarten (z. B. Menüzusammenstellung)
  - Food & Beverage (z. B. Einkauf von Wein, Inventur in der Gastronomie, Speisenkalkulation, Verwaltung des Getränkebestands)
  - Küchenleitung (z. B. Lebensmitteleinkauf)
  - Mise en Place (z. B. Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten, Erstellung von Function-Sheets, Organisation von Tischen)
  - Restaurantmanagement (z. B. Platzierung der Gäste, Reservierungsmanagement in der Gastronomie)
  - Speiseplanerstellung
- Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse
  - Gästebetreuung in der Beherbergung (z. B. Führen von Gästegesprächen)
- Hygienekenntnisse
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kassierkenntnisse
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
- Kochkenntnisse
  - Allgemeine Küchenarbeiten (z. B. Vorbereitung von Zutaten)
  - Anrichten von Speisen (z. B. Garnieren von Speisen)
  - Internationale Küche (z. B. Europäische Küche, Zubereitung von internationalen Speisen)
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie (z. B. Getränkelagerung in der Gastronomie)
  - Österreichische Küche (z. B. Zubereitung von österreichischen Speisen)
  - Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln
  - Techniken der Speisenzubereitung (z. B. Filetieren, Flambieren, Tranchieren)
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Fischgerichten, Zubereitung von Fleischgerichten, Zubereitung von Nachspeisen, Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln 🌱, Zubereitung von Süßspeisen, Zubereitung von Vorspeisen)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beschwerdemanagement (z. B. Reklamationsbearbeitung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln, Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln)
  - Herstellung von Gewürzen (z. B. Entwicklung von Gewürzmischungen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerbestandskontrolle, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsermittlung, Bestellwesen)
- Personalmanagement-Kenntnisse
  - Personaleinsatzplanung (z. B. Dienstplanerstellung)

- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Einhaltung von HACCP-Richtlinien, Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Rechnungswesen-Kenntnisse
  - Externe Rechnungslegung (z. B. Tagesabrechnung)
- Servierkenntnisse
  - Abservieren
  - Aufdecken (z. B. Dekoration von Tischen)
  - Aufnahme von Bestellungen
  - Ausschenken von Getränken (z. B. Zubereitung von Getränken)
  - Gästebetreuung in der Gastronomie (z. B. Beratung von Gästen im Gastgewerbe)
  - Service (z. B. Buffetbetreuung, Frühstücksservice, Getränkeservice, Gueridon-Service)
- Verkaufskenntnisse
  - Einzelhandel (z. B. Frischekontrolle bei Lebensmitteln)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Gute Merkfähigkeit
- Guter Geschmackssinn
- Gutes Auftreten
- Kommunikationsstärke
  - Sprachliche Ausdrucksfähigkeit
- Körperliche Belastbarkeit
- Kreativität
- Organisationstalent
- Serviceorientierung
- Teamfähigkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: Gastronomiefachleute 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. Sie kennen die betrieblichen Datensicherheitsregeln und sorgen in ihrem Verantwortungsbereich für deren Einhaltung.

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	Gastronomiefachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, Online-Reservierungssysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Gastronomiefachleute 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	Gastronomiefachleute 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	Gastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Gastronomiefachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit in hohem Maße bewusst, da sie Zugang zu persönlichen Kundinnenendaten haben. Sie kennen die allgemeinen und die grundlegenden betrieblichen Datenschutzregeln und halten sie genau ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute 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 Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung
Lehre NQR IV
- Fachkraft für vegetarische Kulinarik
- Gastronomiefachmann/-frau

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV
- Tourismus, Gastronomie

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Beschwerdemanagement
- Diätküche
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Gastronomiesoftware
- Hygieneleitlinien
- Kaffeezubereitung
- Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Vegane Küche
- Vegetarische Küche
- Weinservice
- Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Ausbildung zum/zur KaffeesommelierE
- Zertifikat Service Spezialisierung

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Datenschutz
- Fremdsprachen
- Kostenrechnung
- Lagerhaltung
- Social Media Account Management
- Teammanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Verband der Köche Österreichs
- Österreichische Hotellerievereinigung
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Fachhochschulen

Deutschkenntnisse nach GERS

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team kommunizieren. Wenn sie Personalverantwortung besitzen, müssen sie Anweisungen erteilen. Sie haben laufend Gästekontakt, empfangen und betreuen sie, wofür die sichere Beherrschung der deutschen Sprache vor allem in der mündlichen Kommunikation erforderlich ist. Für den Einstieg in die Ausbildung kann eine durchschnittliche Sprachbeherrschung (Niveau B1) ausreichend sein. Für die Berufsausübung sollten aber auf jeden Fall gute (mindestens Niveau B2), häufig auch sehr gute Deutschkenntnisse erreicht werden.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- Gastgewerbe
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Handwerk)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld
- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Geteilter Dienst
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Gehen
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen
Koch/Köchin und KellnerIn

Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar
Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellungsaufnahme
Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang
Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren
Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice

Entremetier/Entremetière (Gastronomiefachmann/-frau)
Rotisseur/Rotisseuse (Gastronomiefachmann/-frau)
Saucier/Saucière (Gastronomiefachmann/-frau)

Fleischsommelier/-sommelière
Kaffeesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau)
Käsesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau)
Sommelier/Sommelière (Gastronomiefachmann/-frau)

Verwandte Berufe
- BarkeeperIn
- Buffet- und Schankkraft (m/w)
- Food & Beverage-ManagerIn
- GastgewerblicheR KassierIn
- Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau
- Koch/Köchin
- KonditorIn
- KüchenchefIn
- Küchenhilfskraft (m/w)
- Restaurantfachmann/-frau
- RestaurantleiterIn
- Servierkraft (m/w)
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

- **Küchen- und Servicefachkräfte**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 520118 Kellner/in und Koch/Köchin
- 520120 Koch/Köchin und Kellner/in
- 520135 Gastronomiefachmann/-frau
- 520182 Gastronomiefachmann/-frau

Informationen im Berufslexikon

- Gastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass

- Gastronomiefachmann/-frau

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.