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.

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): **45** 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
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
  - Erstellung von Speisekarten (z. B. Menüzusammenstellung)
  - Küchenleitung (z. B. Lebensmitteleinkauf, Speisenkalkulation)
  - Mise en Place (z. B. Organisation von Tischen, Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten, Erstellung von Function-Sheets)
  - Restaurantmanagement (z. B. Platzierung der Gäste, Reservierungsmanagement in der Gastronomie)
  - Speiseplanerstellung
  - Food & Beverage (z. B. Inventur in der Gastronomie, Einkauf von Wein, Verwaltung des Getränkebestands)
- Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse
  - Gästebetreuung in der Beherbergung (z. B. Führen von Gästegesprächen)
- Hygienemanagement
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
  - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
- Kochkenntnisse
  - Allgemeine Küchenarbeiten (z. B. Vorbereitung von Zutaten)
  - Anrichten von Speisen (z. B. Garnieren von Speisen)
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie (z. B. Getränkelagerung in der Gastronomie)
  - Nationale Küche (z. B. Zubereitung von österreichischen Speisen)
  - Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Nachspeisen, Zubereitung von Fleischgerichten, Zubereitung von Fischgerichten, Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Zubereitung von Süßspeisen, Zubereitung von Vorspeisen)
  - Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln
  - Internationale Küche (z. B. Europäische Küche, Zubereitung von internationalen Speisen)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beschwerdemanagement (z. B. Reklamationsbearbeitung)
- Logistikkenntnisse
  - Materialwirtschaft (z. B. Bestellwesen, Bedarfsermittlung)
  - Lagerwirtschaft (z. B. Prüfung des Warenbestands, Warenübernahme, Lagerbestandskontrolle)
- Personalmanagement-Kenntnisse
  - Personaleinsatzplanung (z. B. Dienstplanerstellung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Einhaltung von HACCP-Richtlinien, Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie, Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Rechnungswesen-Kenntnisse
  - Externe Rechnungslegung (z. B. Tagesabrechnung)
- Servierkenntnisse
  - Abservieren
  - Aufdecken (z. B. Dekoration von Tischen)
  - Aufnahme von Bestellungen
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
  - Gästebetreuung in der Gastronomie (z. B. Beratung von Gästen im Gastgewerbe)
  - Service (z. B. Buffetbetreuung, Gueridon-Service, Frühstücksservice, Getränkeservice)
  - Ausschenken von Getränken (z. B. Zubereitung von Getränken)

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, Weiterbildung, Qualifikation

Typische Qualifikationsniveaus

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

Ausbildung

Lehre nQR[IV]

- Gastronomiefachmann/-frau

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nQR[IV]

- Tourismus, Gastronomie

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Ausbildung zum/zur KaffeesommelierE
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- SommelierE-Ausbildung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Zertifikat HygienemanagerIn für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

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

Einkommen
Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 1.860 Euro brutto pro Monat. Je nach Qualifikationsniveau kann das

Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Lehrausbildung: ab 1.860 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 1.860 Euro brutto

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
EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin
LégumierE - Gemüsekoch/-köchin
PoissonnierE - Fischkoch/-köchin
PotagerE - Suppenkoch/-köchin
RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin
SaucierE - Soßenkoch/-köchin

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

Fleisch-Sommelier/-Sommelière
Kaffee-Sommelier/-Sommelière
Käse-Sommelier/-Sommelière
SommelierE

Verwandte Berufe
- BarkeeperIn
- Buffet- und Schankkraft (m/w)
- Food-and-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)
- 520135 Gastronomiefachmann/-frau
- 520182 Gastronomiefachmann/-frau

Informationen im Berufslexikon
- Gastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass
- Gastronomiefachmann/-frau