

Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Main activities (Haupttätigkeiten)

Catering professionals prepare food in the kitchen and also work in guest services, where they serve the food and drinks. In the kitchen, they are responsible for purchasing, storing and processing food. They cook, roast and grill food and arrange it on platters or plates. They also put together food and drink menus and menu plans. In the service area, they serve the guests, advise them and provide information, e.g. B. about the ingredients and origin of the ingredients used in the kitchen. They take the orders, serve the drinks and food and clear the dishes. They also decorate rooms for specific occasions, such as B. birthday or wedding celebrations, and set the tables. Collect bills and deal with guest complaints. In general, gastronomy professionals also do some organizational tasks: among other things, they plan events, create duty rosters and instruct employees, e.g. B. Kitchen or waitresses.

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.

Income (Einkommen)

Gastronomiefachmann/-frau earn from 2.080 euros gross per month (Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Job with apprenticeship training : from 2.080 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : from 2.080 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)


Employment opportunities (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Gastronomy professionals work in establishments in the hotel and catering industry, e.g. E.g. restaurants, bars, hotels, catering companies, inns and coffee houses. You can also work in wellness hotels, health resorts, canteen kitchens or company canteens.

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.

Current vacancies

(Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[33](#)  to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Reveal (Aufdecken)
- Taking orders (Aufnahme von Bestellungen)
- Order system (Bestellwesen)
- Compliance with HACCP guidelines (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Creation of menus (Erstellung von Speisekarten)
- Food freshness control (Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Guest reception (Gästeempfang)
- Beverage service (Getränkesservice)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Quality assessment of food (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Restaurant management (Restaurantmanagement)
- Food calculation (Speisenkalkulation)
- Dining service (Speiseservice)
- Preparation of food (Zubereitung von Speisen)

Further professional skills

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
- Serving skills (Servierkenntnisse)
- Preparation of food (Zubereitung von Speisen)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business application software knowledge (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Industry-specific business software (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomy software (Gastronomiesoftware))
- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calculation (Kalkulation)
- IT application knowledge (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Office software application knowledge (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. MS Office application knowledge (MS Office-Anwendungskenntnisse))
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Allergen labeling in gastronomy (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Creation of menus (Erstellung von Speisekarten) (z. B. menu composition (Menüzusammenstellung))
 - Kitchen manager (Küchenleitung) (z. B. Grocery shopping (Lebensmitteleinkauf))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Organization of tables (Organisation von Tischen), Provision of service materials and work tools (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Creation of function sheets (Erstellung von Function-Sheets))
 - Restaurant management (Restaurantmanagement) (z. B. Placement of guests (Platzierung der Gäste), Reservation management in gastronomy (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
 - Menu creation (Speiseplanerstellung)

- Food & Beverage (Food & Beverage) (z. B. Inventory in gastronomy (Inventur in der Gastronomie), Buying wine (Einkauf von Wein), Beverage inventory management (Verwaltung des Getränkebestands), Food calculation (Speisenkalkulation))
- Knowledge of hotels and accommodation (Hotellerie- und Beherbergungskennnisse)
 - Guest care in accommodation (Gästebetreuung in der Beherbergung) (z. B. Conducting guest interviews (Führen von Gästegesprächen))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Cashier skills (Kassierkenntnisse)
 - Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Operation of mobile dispensing systems (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Operation of Orderman boning systems (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines in gastronomy (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - General kitchen work (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Preparation of ingredients (Vorbereitung von Zutaten))
 - Serving dishes (Anrichten von Speisen) (z. B. garnishing of food (Garnieren von Speisen))
 - Food storage in gastronomy (Lebensmittellagerung in der Gastronomie) (z. B. Beverage storage in gastronomy (Getränkelerung in der Gastronomie))
 - Austrian cuisine (Österreichische Küche) (z. B. Preparation of Austrian dishes (Zubereitung von österreichischen Speisen))
 - Quality assessment of food (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Preparation of desserts (Zubereitung von Nachspeisen), Preparation of meat dishes (Zubereitung von Fleischgerichten), Preparing meals from sustainable foods (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) ♻️, Preparation of fish dishes (Zubereitung von Fischgerichten), Preparation of desserts (Zubereitung von Süßspeisen), Preparation of appetizers (Zubereitung von Vorspeisen))
 - International cuisine (Internationale Küche) (z. B. European cuisine (Europäische Küche), Preparation of international dishes (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Food preparation techniques (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filleting (Filetieren), Flambé (Flambieren), Carving (Tranchieren))
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Complaint Management (Beschwerdemanagement) (z. B. Complaint processing (Reklamationsbearbeitung))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
 - Manufacture of spices (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Development of spice mixtures (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Manufacture of dietetic foods (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Production of gluten-free foods (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Production of lactose-free foods (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Materials management (Materialwirtschaft) (z. B. Order system (Bestellwesen), Determination of needs (Bedarfsermittlung))
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Acceptance of goods (Warenübernahme), Inventory control (Lagerbestandskontrolle))
- Personnel management skills (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Personnel scheduling (Personaldisposition) (z. B. Duty roster creation (Dienstplanerstellung))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)

- Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Compliance with HACCP guidelines (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Quality assurance in gastronomy and hotel industry (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Accounting knowledge (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - External accounting (Externe Rechnungslegung) (z. B. daily accounting (Tagesabrechnung))
- Serving skills (Servierkenntnisse)
 - Serve off (Abservieren)
 - Reveal (Aufdecken) (z. B. Decoration of tables (Dekoration von Tischen))
 - Taking orders (Aufnahme von Bestellungen)
 - Guest service in the catering industry (Gästabbetreuung in der Gastronomie) (z. B. Advice for guests in the hospitality industry (Beratung von Gästen im Gastgewerbe))
 - Service (Service) (z. B. Buffet service (Buffetbetreuung), Gueridon Service (Gueridon-Service), Breakfast service (Frühstücksservice), Beverage service (Getränkesservice))
 - Serving beverages (Ausschenken von Getränken) (z. B. Preparation of beverages (Zubereitung von Getränken))
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
 - Retail (Einzelhandel) (z. B. Food freshness control (Frischkontrolle bei Lebensmitteln))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Good memory retention (Gute Merkfähigkeit)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Good appearance (Gutes Auftreten)
- Communication skills (Kommunikationsstärke)
 - Linguistic expression (Sprachliche Ausdrucksfähigkeit)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Creativity (Kreativität)
- Organizational talent (Organisationstalent)
- Service orientation (Serviceorientierung)
- Teamwork (Teamfähigkeit)

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic		2 Independent		3 Advanced		4 Highly specialized	
<p>Description: Gastroniefachleute 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.</p>							

**Detailed information on the digital skills
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Basics, access and digital understanding	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 - Handling information and data	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 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

**Training, certificates, further education
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typical qualification levels
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Apprenticeship
(Ausbildung)**

Lehre [NQR](#)^{IV}

- Specialist in vegetarian cuisine (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR^{IV}

- Tourismus, Gastronomie

Further education

(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

Knowledge of German according to CEFR

(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.

Further professional information **(Weitere Berufsinfos)**

Self-employment **(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.

Work environment **(Arbeitsumfeld)**

- Evening service (Abenddienst)
- Working under time pressure (Arbeit unter Zeitdruck)
- Shared service (Geteilter Dienst)
- Seasonal work (Saisonarbeit)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Constant contact with people (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Constant walking (Ständiges Gehen)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Competency Questionnaire **(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Cook and waitress (Koch/Köchin und KellnerIn)

Occupational specializations **(Berufsspezialisierungen)**

EntremetierE - side dish cook (Gastronomiefachmann/-frau) (EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

LégumierE - vegetable cook (Gastronomiefachmann/-frau) (LégumierE - Gemüsekoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

PoissonnierE - fish cook (Gastronomiefachmann/-frau) (PoissonnierE - Fischkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

PotagerE - soup cook (Gastronomiefachmann/-frau) (PotagerE - Suppenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

RotisseurIn - roast cook (Gastronomiefachmann/-frau) (RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

SaucierE - sauce cook (Gastronomiefachmann/-frau) (SaucierE - Soßenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

Catering specialist in the bar area (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar)

Catering specialist in the order taking area (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellaufnahme)

Catering specialist in the reception area (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang)

Catering specialist in the serving area (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren)

Catering specialist in the wine service area (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice)

Meat sommelier/-sommelier (Fleischsommelier/-sommelière)

Coffee sommelier/sommelier (Gastronomiefachmann/-frau) (Kaffeesommelier/-sommelière)

(Gastronomiefachmann/-frau))

Cheese sommelier (Gastronomiefachmann/-frau) (Käsesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Sommelier (Gastronomiefachmann/-frau) (Sommelier/Sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Cook and waitress (Koch/Köchin und KellnerIn)

Related professions

(Verwandte Berufe)

- Bartender (BarkeeperIn)
- Buffet and serving personnel (m / f) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Food and beverage manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Hospitality cashier (GastgewerblicheR KassierIn)
- Hotel and hospitality clerk (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Pastry chef (KonditorIn)
- Chef (KüchenchefIn)
- Kitchen assistant (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)
- Waiter (m/f) (Servierkraft (m/w))
- System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)**

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520118 Waiter and cook (Kellner/in und Koch/Köchin)
- 520120 Cook and waiter (Koch/Köchin und Kellner/in)
- 520135 Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)
- 520182 Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)

Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

-  Gastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)

powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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 JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)