

Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Specjaliści od usług gastronomicznych przygotowują jedzenie w kuchni, a także pracują w usługach dla gości, gdzie serwują jedzenie i napoje. W kuchni odpowiadają za zakup, przechowywanie i przetwarzanie żywności. Gotują, smażą i grillują jedzenie oraz układają je na półmiskach lub półmiskach. Przygotowali także menu żywności i napojów oraz plany menu. W obszarze obsługi obsługują gości, doradzają i udzielają informacji m.in. B. o składnikach i pochodzeniu składników używanych w kuchni. Przyjmują zamówienia, podają napoje i jedzenie oraz zmywają naczynia. Ozdabiają także pomieszczenia na specjalne okazje, takie jak: B. urodziny lub przyjęcia weselne i nakrycie stołów. Zbierają kwoty faktur i zajmują się reklamacjami gości. Generalnie specjaliści od cateringu realizują także pewne zadania organizacyjne: m.in. planują wydarzenia, tworzą grafik pracy i instruują pracowników m.in. B. Pomoce kuchenne lub obsługujące.

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.

Dochód (Einkommen)

Specjalista ds. cateringu zarabia od 2.080 euro brutto miesięcznie (Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

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

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : od 2.080 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : od 2.080 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Specjaliści od cateringu pracują w hotelach i restauracjach m.in. Np. restauracje, bary, hotele, firmy cateringowe, zajazdy i kawiarnie. Możesz pracować także w hotelach wellness, SPA, kuchniach komercyjnych czy stołówkach firmowych.

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.

Aktualne wakaty

(Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **38**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Ujawnij (Aufdecken)
- Przyjmowanie zamówień (Aufnahme von Bestellungen)
- System zamówień (Bestellwesen)
- Zgodność z wytycznymi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Tworzenie menu (Erstellung von Speisekarten)
- Kontrola świeżości żywności (Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Recepcja dla gości (Gästeempfang)
- Usługi w zakresie napojów (Getränkesservice)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Ocena jakości żywności (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Zarządzanie restauracją (Restaurantmanagement)
- Obliczanie żywności (Speisenkalkulation)
- Usługi gastronomiczne (Speiseservice)
- Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen)

Inne umiejętności zawodowe

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
- Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen)

Techniczne umiejętności zawodowe

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znajomość oprogramowania aplikacji biznesowych (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Oprogramowanie biznesowe specyficzne dla branży (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Oprogramowanie gastronomiczne (Gastronomiesoftware))
- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obliczenia (Kalkulation)
- Znajomość aplikacji informatycznych (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znajomość aplikacji biurowych (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znajomość aplikacji MS Office (MS Office-Anwendungskenntnisse))
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Znakowanie alergenów w gastronomii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Tworzenie menu (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Kompilacja menu (Menüzusammenstellung))
 - Kierownik kuchni (Küchenleitung) (z. B. Zakupy spożywcze (Lebensmitteleinkauf))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Organizacja stołów (Organisation von Tischen), Zapewnienie materiałów serwisowych i sprzętu roboczego (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Tworzenie arkuszy funkcyjnych (Erstellung von Function-Sheets))
 - Zarządzanie restauracją (Restaurantmanagement) (z. B. Rozmieszczenie gości (Platzierung der Gäste), Zarządzanie rezerwacjami w gastronomii (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))

- Tworzenie menu (Speiseplanerstellung)
- Żywność i napoje (Food & Beverage) (z. B. Zapasy w gastronomii (Inventur in der Gastronomie), Kupowanie wina (Einkauf von Wein), Zarządzanie zapasami napojów (Verwaltung des Getränkebestands), Obliczanie żywności (Speisenkalkulation))
- Znajomość hoteli i zakwaterowania (Hotellerie- und Beherbergungskennntnisse)
 - Obsługa gości w zakwaterowaniu (Gästebetreuung in der Beherbergung) (z. B. Przeprowadzanie wywiadów gościnnych (Führen von Gästegesprächen))
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Umiejętności kasjera (Kassiererkennntnisse)
 - Spieniężanie w branży hotelarskiej (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Obsługa mobilnych systemów dozowania (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Działanie systemów odkostniania Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny w gastronomii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Umiejętności gotowania (Kochkennntnisse)
 - Ogólne prace kuchenne (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Przygotowanie składników (Vorbereitung von Zutaten))
 - Serwowanie potraw (Anrichten von Speisen) (z. B. Udekoruj jedzenie (Garnieren von Speisen))
 - Przechowywanie żywności w gastronomii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie) (z. B. Przechowywanie napojów w branży gastronomicznej (Getränkellagerung in der Gastronomie))
 - Kuchnia austriacka (Österreichische Küche) (z. B. Przygotowanie dań austriackich (Zubereitung von österreichischen Speisen))
 - Ocena jakości żywności (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowanie deserów (Zubereitung von Nachspeisen), Przygotowanie dań mięsnych (Zubereitung von Fleischgerichten), Przygotowywanie posiłków ze zrównoważonej żywności (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱, Przygotowanie dań rybnych (Zubereitung von Fischgerichten), Przygotowanie dań słodkich (Zubereitung von Süßspeisen), Przygotowanie przystawek (Zubereitung von Vorspeisen))
 - Kuchnia międzynarodowa (Internationale Küche) (z. B. Kuchnia europejska (Europäische Küche), Przygotowanie dań międzynarodowych (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Techniki przygotowywania posiłków (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetowanie (Filetieren), Flambirowany (Flambieren), Rzeźba (Tranchieren))
- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Zarządzanie reklamacjami (Beschwerdemanagement) (z. B. Rozpatrywanie skarg (Reklamationsbearbeitung))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Produkcja przypraw (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Rozwój mieszanek przyprawowych (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Produkcja żywności dietetycznej (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Produkcja żywności bezglutenowej (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Produkcja żywności bez laktozy (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft) (z. B. System zamówień (Bestellwesen), Określenie potrzeb (Bedarfsermittlung))
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Przyjmowanie towarów (Warenübernahme), Kontrola zapasów (Lagerbestandskontrolle))

- Umiejętności zarządzania personelem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Harmonogramowanie personelu (Personaldisposition) (z. B. Tworzenie harmonogramu dyżurów (Dienstplanerstellung))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Zgodność z wytycznymi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Zapewnienie jakości w gastronomii i hotelarstwie (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Wiedza księgowa (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Rachunkowość zewnętrzna (Externe Rechnungslegung) (z. B. Codzienne rozliczenia (Tagesabrechnung))
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
 - Podawać (Abservieren)
 - Ujawnij (Aufdecken) (z. B. Dekoracja stołów (Dekoration von Tischen))
 - Przyjmowanie zamówień (Aufnahme von Bestellungen)
 - Obsługa gości w branży gastronomicznej (Gästekbetreuung in der Gastronomie) (z. B. Doradztwo dla gości w branży hotelarsko-gastronomicznej (Beratung von Gästen im Gastgewerbe))
 - Usługi (Service) (z. B. Obsługa w formie bufetu (Buffetbetreuung), Usługa Gueridona (Gueridon-Service), Usługa śniadaniowa (Frühstücksservice), Usługi w zakresie napojów (Getränkesservice))
 - Serwowanie napojów (Ausschenken von Getränken) (z. B. Przygotowanie napojów (Zubereitung von Getränken))
- Wiedza o sprzedaży (Verkaufskenntnisse)
 - Handel detaliczny (Einzelhandel) (z. B. Kontrola świeżości żywności (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobre zachowanie pamięci (Gute Merkfähigkeit)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Dobry wygląd (Gutes Auftreten)
- Umiejętności komunikacyjne (Kommunikationsstärke)
 - Wyrażenie językowe (Sprachliche Ausdrucksfähigkeit)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
- Kreatywność (Kreativität)
- Talent organizacyjny (Organisationstalent)
- Orientacja na usługi (Serviceorientierung)
- Praca zespołowa (Teamfähigkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

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

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	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

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

Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Szkolenie
(Ausbildung)

Lehre ^{NQR}

- Specjalista w dziedzinie kuchni wegetariańskiej (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nqr^{tv}

- Tourismus, Gastronomie

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według 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.

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie (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.

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Obsługa wieczorna (Abenddienst)
- Praca pod presją czasu (Arbeit unter Zeitdruck)
- Wspólna usługa (Geteilter Dienst)
- Praca sezonowa (Saisonarbeit)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stały kontakt z ludźmi (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Ciągłe chodzenie (Ständiges Gehen)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Kucharka i kelnerka (Koch/Köchin und KellnerIn)

Specjalizacje zawodowe (Berufsspezialisierungen)

Kucharka i kelnerka (Koch/Köchin und KellnerIn)

Specjalista ds. cateringu w strefie barowej (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar)
Specjalista ds. cateringu przyjmuję zamówienia (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellaufnahme)
Specjalista ds. cateringu w recepcji (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang)
Specjalista cateringowy w obszarze serwowania (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren)
Specjalista gastronomii w obszarze serwisu wina (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice)

EntremetierE - kucharz przystawek (Specjalista ds. cateringu) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
PoissonnierE – kucharz rybny (Specjalista ds. cateringu) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
Rotisseur - kucharz pieczony (Specjalista ds. cateringu) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
SaucierE - kucharz sosu (Specjalista ds. cateringu) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

Sommelier mięsny/-sommelier (Fleischsommelier/-sommelière)
Sommelier kawy/sommelier (Specjalista ds. cateringu) (Kaffeesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))
Sommelier serowy (Specjalista ds. cateringu) (Käsesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Sommelier (Specjalista ds. cateringu) (Sommelier/Sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Barman (BarkeeperIn)
- Personel bufetowy i obsługujący (mężczyzna/kobieta) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)
- Kasjer hotelarski (GastgewerblicheR KassierIn)
- Pracownik hotelu i hotelarstwa (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Cukiernik (KonditorIn)
- Szef kuchni (KüchenchefIn)
- Asystent kuchenny (m/k) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-frau)
- Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)
- Serwer (m/k) (Servierkraft (m/w))
- Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

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))

- 520118 Kelner i kucharz (Kellner/in und Koch/Köchin)
- 520120 Kucharz i kelner (Koch/Köchin und Kellner/in)
- 520135 Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)
- 520182 Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Gastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)



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.)