

Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Profesioniștii din domeniul alimentar pregătesc mâncarea în bucătărie și, de asemenea, lucrează în serviciile pentru oaspeți, unde servesc mâncare și băuturi. În bucătărie, ei sunt responsabili cu achiziționarea, depozitarea și procesarea alimentelor. Ei gătesc, prăjesc și grătar alimente și le aranjează pe platouri sau platouri. De asemenea, au pregătit meniuri cu mâncare și băutură și planuri de meniu. În zona de servicii, aceștia servesc oaspeții, îi sfătuiesc și oferă informații, de ex. B. despre ingrediente și proveniența ingredientelor folosite în bucătărie. Ei preiau comenzile, servesc băuturile și mâncarea și curăță vasele. De asemenea, decorează camere pentru anumite ocazii, cum ar fi: B. petreceri de naștere sau de nuntă și puneți mesele. Ei colectează sumele facturilor și se ocupă de plângerile oaspeților. În general, specialiștii în catering îndeplinesc și unele sarcini organizatorice: printre altele, planifică evenimente, creează liste de serviciu și instruiesc angajații, de ex. B. Ajutoare de bucătărie sau de servire.

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.

Venituri (Einkommen)

Specialist catering câștigă din 2.080 euro brut pe lună (Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : de la 2.080 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : de la 2.080 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Specialiștii în catering lucrează în hoteluri și restaurante, de ex. De exemplu, restaurante, baruri, hoteluri, companii de catering, hanuri și cafenele. De asemenea, puteți lucra în hoteluri de wellness, spa-uri, bucătării comerciale sau cantine de companie.

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.

Posturi vacante curente

(Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **38** ➡ către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Dezvăluie (Aufdecken)
- Preluarea comenzilor (Aufnahme von Bestellungen)
- Sistem de comandă (Bestellwesen)
- Respectarea liniilor directe HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Crearea meniurilor (Erstellung von Speisekarten)
- Controlul prospețimii alimentelor (Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Recepția oaspeților (Gästeempfang)
- Serviciu de băuturi (Getränkesservice)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Evaluarea calității alimentelor (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Managementul restaurantului (Restaurantmanagement)
- Calculul alimentelor (Speisenkalkulation)
- Serviciu de luat masa (Speiseservice)
- Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen)

Alte competențe profesionale

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Abilități de gătit (Kochkenntnisse)
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)
- Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen)

Competențe profesionale tehnice

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe despre software pentru aplicații comerciale (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Software de afaceri specific industriei (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Software de gastronomie (Gastronomiesoftware))
- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calcul (Kalkulation)
- Cunoașterea aplicațiilor IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Cunoștințe despre aplicațiile software de birou (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Cunoașterea aplicației MS Office (MS Office-Anwendungskenntnisse))
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Etichetarea alergenilor în gastronomie (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Crearea meniurilor (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Compilare meniu (Menüzusammenstellung))
 - Manager bucatarie (Küchenleitung) (z. B. Cumpărături alimentare (Lebensmitteleinkauf))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Organizarea meselor (Organisation von Tischen), Furnizare de materiale de serviciu și echipamente de lucru (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Crearea foilor de funcții (Erstellung von Function-Sheets))
 - Managementul restaurantului (Restaurantmanagement) (z. B. Plasarea oaspeților (Platzierung der Gäste), Managementul rezervării în gastronomie (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))

- Crearea meniului (Speiseplanerstellung)
- Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage) (z. B. Inventar în gastronomie (Inventur in der Gastronomie), Cumpărarea vinului (Einkauf von Wein), Gestionarea inventarului băuturilor (Verwaltung des Getränkebestands), Calculul alimentelor (Speisenkalkulation))
- Cunoașterea hotelurilor și a cazării (Hotellerie- und Beherbergungskennnisse)
 - Servicii pentru oaspeți în cazare (Gästebetreuung in der Beherbergung) (z. B. Realizarea interviurilor cu invitații (Führen von Gästegesprächen))
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Abilități de casier (Kassierkenntnisse)
 - Încasarea în industria hotelieră (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Funcționarea sistemelor mobile de distribuție (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Funcționarea sistemelor de dezosare Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Linii directoare de igienă în gastronomie (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Abilități de gătit (Kochkenntnisse)
 - Lucrări generale în bucătărie (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Prepararea ingredientelor (Vorbereitung von Zutaten))
 - Servirea vaselor (Anrichten von Speisen) (z. B. Ornează mâncarea (Garnieren von Speisen))
 - Depozitarea alimentelor în gastronomie (Lebensmittellagerung in der Gastronomie) (z. B. Depozitarea băuturilor în industria de catering (Getränkellagerung in der Gastronomie))
 - Bucătăria austriacă (Österreichische Küche) (z. B. Pregătirea preparatelor austriece (Zubereitung von österreichischen Speisen))
 - Evaluarea calității alimentelor (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen) (z. B. Prepararea deserturilor (Zubereitung von Nachspeisen), Pregătirea preparatelor din carne (Zubereitung von Fleischgerichten), Pregătirea meselor din alimente durabile (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱, Pregătirea preparatelor din pește (Zubereitung von Fischgerichten), Prepararea mâncărurilor dulci (Zubereitung von Süßspeisen), Prepararea starterelor (Zubereitung von Vorspeisen))
 - Bucătărie internațională (Internationale Küche) (z. B. Bucătăria europeană (Europäische Küche), Pregătirea preparatelor internaționale (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Tehnici de preparare a alimentelor (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetare (Filetieren), Flambé (Flambieren), Sculptură (Tranchieren))
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement) (z. B. Procesarea reclamației (Reklamationsbearbeitung))
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
 - Fabricarea condimentelor (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Dezvoltarea amestecurilor de condimente (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Fabricarea alimentelor dietetice (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Producția de alimente fără gluten (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Producția de alimente fără lactoză (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Managementul materialelor (Materialwirtschaft) (z. B. Sistem de comandă (Bestellwesen), Determinarea nevoilor (Bedarfsermittlung))
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Acceptarea mărfurilor (Warenübernahme), Controlul inventarului (Lagerbestandskontrolle))
- Competențe de gestionare a personalului (Personalmanagement-Kenntnisse)

- Programarea personalului (Personaldisposition) (z. B. Crearea listei de serviciu (Dienstplanerstellung))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Respectarea liniilor directoare HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Asigurarea calității în gastronomie și industria hotelieră (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Cunoștințe contabile (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Contabilitate externă (Externe Rechnungslegung) (z. B. Facturare zilnică (Tagesabrechnung))
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)
 - Serviți (Abservieren)
 - Dezvăluie (Aufdecken) (z. B. Decorarea meselor (Dekoration von Tischen))
 - Preluarea comenzilor (Aufnahme von Bestellungen)
 - Servicii pentru oaspeți în industria de catering (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Consilierea oaspeților din industria ospitalității (Beratung von Gästen im Gastgewerbe))
 - Serviciu (Service) (z. B. Serviciu bufet (Buffetbetreuung), Serviciul Gueridon (Gueridon-Service), Serviciu de mic dejun (Frühstücksservice), Serviciu de băuturi (Getränkesservice))
 - Servirea băuturilor (Ausschenken von Getränken) (z. B. Pregătirea băuturilor (Zubereitung von Getränken))
- Cunoștințe privind vânzările (Verkaufskenntnisse)
 - Comerț cu amănuntul (Einzelhandel) (z. B. Controlul proapețimii alimentelor (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Bună păstrare a memoriei (Gute Merkfähigkeit)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Aspect bun (Gutes Auftreten)
- Abilități de comunicare (Kommunikationsstärke)
 - Expresie lingvistică (Sprachliche Ausdrucksfähigkeit)
- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
- Creativitate (Kreativität)
- Talent organizațional (Organisationstalent)
- Orientarea serviciului (Serviceorientierung)
- Muncă în echipă (Teamfähigkeit)

Abilități digitale conform DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Instruire
(Ausbildung)

Lehre

- Specialist în bucătărie vegetariană (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nqr^{IV}

- Tourismus, Gastronomie

Educație continuă

(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

Cunoașterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă (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.

Mediul de lucru (Arbeitsumfeld)

- Serviciu de seară (Abenddienst)
- Lucrul sub presiunea timpului (Arbeit unter Zeitdruck)
- Serviciu partajat (Geteilter Dienst)
- Muncă sezonieră (Saisonarbeit)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Contact constant cu oamenii (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Mers constant (Ständiges Gehen)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)

Chestionar de competențe (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Bucătar și chelneriță (Koch/Köchin und KellnerIn)

Specializări profesionale (Berufsspezialisierungen)

Bucătar și chelneriță (Koch/Köchin und KellnerIn)

Specialist catering in sectorul barurilor (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar)
Specialist catering in preluarea comenzii (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellaufnahme)
Specialist catering in zona de receptie (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang)
Specialist catering in zona de servire (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren)
Specialist în gastronomie în domeniul serviciilor de vin (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice)

EntremetierE - bucătar de garnitură (Specialist catering) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
PoissonnierE - bucătar de pește (Specialist catering) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
Rotisseur - friptură (Specialist catering) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
SaucierE - bucătar de sos (Specialist catering) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

Somelier/somelier de carne (Fleischsommelier/-sommelière)
Somelier de cafea/somelier (Specialist catering) (Kaffeesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))
Somelier de brânzeturi (Specialist catering) (Käsesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))
Somelier (Specialist catering) (Sommelier/Sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Barman (BarkeeperIn)
- Personal tip bufet și servitor (bărbat / femeie) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Manager alimente și băuturi (Food & Beverage-ManagerIn)
- Casierie pentru ospitalitate (GastgewerblicheR KassierIn)
- Grefier hotelier și ospitalitate (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Patisier (KonditorIn)
- Chef (KüchenchefIn)
- Asistent bucătărie (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)
- Manager restaurant (RestaurantleiterIn)
- Server (l/f) (Servierkraft (m/w))
- Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turism, ospitalitate, agrement (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specialiști în bucătărie și service (Küchen- und Servicefachkräfte)

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520118 Chelner și bucătar (Kellner/in und Koch/Köchin)
- 520120 Bucătar și chelner (Koch/Köchin und Kellner/in)
- 520135 Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)
- 520182 Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

-  Gastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)