

Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Фахівці громадського харчування готують їжу на кухні, а також працюють у гостьових службах, де подають їжу та напої. На кухні вони відповідають за закупівлю, зберігання та обробку їжі. Вони готують, запікають і готують на грилі, а також розкладають на тарілках або тарілках. Вони також складали меню їжі та напоїв та плани меню. У зоні обслуговування вони обслуговують гостей, консультують їх та надають інформацію, напр. В. про інгредієнти та походження інгредієнтів, які використовуються на кухні. Вони приймають замовлення, подають напої та їжу, прибирають посуд. Вони також прикрашають кімнати для конкретних випадків, наприклад Б. святкування дня народження або весілля, накривання столів. Збирайте рахунки та розглядайте скарги гостей. Загалом, фахівці гастрономії також виконують певні організаційні завдання: окрім іншого, вони планують заходи, створюють розклади чергувань та інструктують працівників, напр. В. Кухня або офіціантки.


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.

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Фахівці гастрономії працюють у закладах готельного та громадського харчування, напр. Наприклад, ресторани, бари, готелі, підприємства громадського харчування, корчми та кав'ярні. Ви також можете працювати в оздоровчих готелях, санаторіях, кухнях їдалень або фірмових їдальнях.

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.

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)56  до кімнати eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитовані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Розкрити (Aufdecken)
- Прийом замовлень (Aufnahme von Bestellungen)
- Замовлення (Bestellwesen)
- Відповідність вимогам HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Створення меню (Erstellung von Speisekarten)

- Контроль свіжості харчових продуктів (Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Прийом гостей (Gästeempfang)
- Сервіс напоїв (Getränkesservice)
- mise en place (Mise en Place)
- Оцінка якості харчових продуктів (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement)
- Розрахунок харчування (Speisenkalkulation)
- Харчування (Speiseservice)
- Приготування їжі (Zubereitung von Speisen)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
- Приготування їжі (Zubereitung von Speisen)

Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання програмного забезпечення бізнес-додатків (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Спеціальне програмне забезпечення для бізнесу (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (з. В. Програмне забезпечення для гостинності (Gastronomiesoftware))
- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Розрахунок (Kalkulation)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Маркування алергенів у гастрономії (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Створення меню (Erstellung von Speisekarten) (з. В. Склад меню (Menüzusammenstellung))
 - Управління кухнею (Küchenleitung) (з. В. Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf), Розрахунок харчування (Speisenkalkulation))
 - mise en place (Mise en Place) (з. В. Організація столів (Organisation von Tischen), Забезпечення сервісними матеріалами та інструментами (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Створення функціональних аркушів (Erstellung von Function-Sheets))
 - Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement) (з. В. Розміщення гостей (Platzierung der Gäste), Управління резервуванням в гастрономії (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
 - Створення плану харчування (Speiseplanerstellung)
 - Продукти харчування та напої (Food & Beverage) (з. В. Інвентар в гастрономії (Inventur in der Gastronomie), Купівля вина (Einkauf von Wein), Управління запасами напоїв (Verwaltung des Getränkebestands))
- Знання готелів та розміщення (Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse)
 - Обслуговування гостей у закладі (Gästebetreuung in der Beherbergung) (з. В. Ведення бесід з гостями (Führen von Gästegesprächen))
- Управління гігієною (Hygienemanagement)
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien) (з. В. Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)

- Загальні кухонні роботи (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Підготовка інгредієнтів (Vorbereitung von Zutaten))
- Подача їжі (Anrichten von Speisen) (z. B. прикрашання їжі (Garnieren von Speisen))
- Зберігання їжі в гастрономії (Lebensmittellagerung in der Gastronomie) (z. B. Зберігання напоїв в гастрономії (Getränkellagerung in der Gastronomie))
- Національна кухня (Nationale Küche) (z. B. Приготування австрійських страв (Zubereitung von österreichischen Speisen))
- Оцінка якості харчових продуктів (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Приготування їжі (Zubereitung von Speisen) (z. B. Приготування десертів (Zubereitung von Nachspeisen), Приготування м'ясних страв (Zubereitung von Fleischgerichten), Приготування рибних страв (Zubereitung von Fischgerichten), Філетування (Filetieren), Фламбе (Flambieren), різьблення (Tranchieren), Приготування десертів (Zubereitung von Süßspeisen), Приготування закусок (Zubereitung von Vorspeisen))
- Приготування їжі з екологічно чистих продуктів (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln)
- Міжнародна кухня (Internationale Küche) (z. B. Європейська кухня (Europäische Küche), Приготування страв інтернаціональної кухні (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Управління скаргами (Beschwerdemanagement) (z. B. Розгляд скарг (Reklamationsbearbeitung))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Виробництво спецій (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Розробка сумішей прянощів (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Виробництво дієтичного харчування (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Виробництво безглютенових харчових продуктів (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Виробництво безлактозних харчових продуктів (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (z. B. Замовлення (Bestellwesen), оцінка потреб (Bedarfsermittlung))
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Перевірка інвентаризації (Prüfung des Warenbestands), Приймання товарів (Warenübernahme), Інвентарний контроль (Lagerbestandskontrolle))
- Навички управління персоналом (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Планування персоналу (Personaleinsatzplanung) (z. B. створення реєстру (Dienstplanerstellung))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості в галузях (Qualitätssicherung in Branchen) (z. B. Відповідність вимогам HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Забезпечення якості в гастрономії та готельному господарстві (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie), Контроль свіжості харчових продуктів (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))
- Знання бухгалтерського обліку (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Зовнішній облік (Externe Rechnungslegung) (z. B. щоденний облік (Tagesabrechnung))
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
 - Зберегти (Abservieren)
 - Розкрити (Aufdecken) (z. B. Оздоблення столів (Dekoration von Tischen))
 - Прийом замовлень (Aufnahme von Bestellungen)
 - Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Робота мобільних систем замовлення (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Робота систем замовлення Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
 - Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästekbetreuung in der Gastronomie) (z. B. Поради для гостей в індустрії гостинності (Beratung von Gästen im Gastgewerbe))

- Послуги (Service) (z. B. Шведський стіл (Buffetbetreuung), Gueridon Service (Gueridon-Service), Обслуговування сніданків (Frühstücksservice), Сервіс напоїв (Getränkesservice))
- подача напоїв (Ausschenken von Getränken) (z. B. Приготування напоїв (Zubereitung von Getränken))

**Передача професійних навичок
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Гарна пам'ять (Gute Merkfähigkeit)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Гарний зовнішній вигляд (Gutes Auftreten)
- Міцність зв'язку (Kommunikationsstärke)
 - Мовне вираження (Sprachliche Ausdrucksfähigkeit)
- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
- Творчість (Kreativität)
- Організаційний талант (Organisationstalent)
- Сервісна орієнтація (Serviceorientierung)
- Вміння працювати в команді (Teamfähigkeit)

**Цифрові навички згідно з DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: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.</p>							

Детальна інформація про цифрові навички (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	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 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

Освіта, підвищення кваліфікації, кваліфікація (Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation)

Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Освіта (Ausbildung)

Lehre **NQR**^{IV}

- Спеціаліст гастрономії (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR^{IV}

- Tourismus, Gastronomie

Неперервна освіта

(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

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

Дохід (Einkommen)

Спеціаліст з гастрономії (м/ж) заробляти від 1.860 євро брутто на місяць (Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 1.860 Euro brutto pro Monat). Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Професія з учнівською підготовкою : від 1.860 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: ab 1.860 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 1.860 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 1.860 Euro brutto)

самозайнятість (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.

Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

- вечірня служба (Abenddienst)
- Робота під тиском часу (Arbeit unter Zeitdruck)
- Спільне обслуговування (Geteilter Dienst)
- сезонна робота (Saisonarbeits)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Постійний контакт з людьми (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Постійна ходьба (Ständiges Gehen)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

Професійні спеціальності (Berufsspezialisierungen)

EntremetierE - кухар гарніру (EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin)

LégumierE - кухар овочів (LégumierE - Gemüsekoch/-köchin)

PoissonnierE - готувати рибу (PoissonnierE - Fischkoch/-köchin)

PotagerE - кухар супу (PotagerE - Suppenkoch/-köchin)

Rotisseur - кухар печери (RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin)

SaucierE - готувати соус (SaucierE - Soßenkoch/-köchin)

Фахівець з організації громадського харчування в зоні бару (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar)

Фахівець громадського харчування з прийому замовлень (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellaufnahme)

Спеціаліст з організації харчування в зоні прийому (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang)

Спеціаліст громадського харчування в області обслуговування (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren)

Гастрономічний фахівець у сфері винного сервісу (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice)

М'ясний сомельє/сомельє (Fleisch-Sommelier/-Sommelière)
Кавовий сомельє/сомельє (Kaffee-Sommelier/-Sommelière)
Сирний сомельє/сомельє (Käse-Sommelier/-Sommelière)
СомельєЕ (SommelierE)

Кухар та офіціантка (Koch/Köchin und KellnerIn)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Бармен (м/ж) (BarkeeperIn)
- Персонал буфетів та барів (м/ж) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж) (Food & Beverage-ManagerIn)
- Касир в готельному бізнесі (м/ж) (GastgewerblicheR KassierIn)
- Службовець в готелі та ресторані (м/ж) (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)
- Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)
- Помічник на кухні (м/ж) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Працівник ресторану (м/ж) (Restaurantfachmann/-frau)
- Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)
- Офіціант (м/ж) (Servierkraft (m/w))
- Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) (Systemgastroniefachmann/-frau)

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)


Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Фахівці кухні та сервісу (Küchen- und Servicefachkräfte)


Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520118 Офіціант і шеф-кухар (Kellner/in und Koch/Köchin)
- 520120 Кухар і офіціант (Koch/Köchin und Kellner/in)
- 520135 Спеціаліст гастрономії (Gastroniefachmann/-frau)
- 520182 Спеціаліст гастрономії (Gastroniefachmann/-frau)

Інформація у професійному словнику (Informationen im Berufslexikon)

-  Gastroniefachmann/-frau (Lehre)

Інформація в навчальному компасі (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastroniefachmann/-frau)

 powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ,
ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМОЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ,
НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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 JEDLICHE 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.

Цей професійний профіль було оновлено 17. Juli 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 17. Juli 2024.)