

Servierkraft (m/w)

Im BIS anzeigen



Haupttätigkeiten

Servierkräfte nehmen hauptsächlich Bestellungen auf, servieren Getränke und Speisen und räumen die Tische ab. Weiters decken sie Tische ein und nehmen Lieferungen entgegen und lagern die gelieferten Waren ein. Sie können auch für das Ausschanken von Getränken, das Zubereiten von Kaffee und anderen Getränken sowie kleinen Imbissen zuständig sein. Ein weiteres Aufgabengebiet ist die Reinigung des Gastraums, der Schank und der Tische. Außerdem rechnen sie die konsumierten Speisen und Getränke mit den Gästen ab.

Einkommen

Servierkräfte (m/w) verdienen ab 1.800 Euro brutto pro Monat.


- Anlern- und Hilfsberuf: ab 1.800 Euro brutto

In den angegebenen Einkommenswerten sind Trinkgelder nicht enthalten, die in diesem Beruf oft einen wichtigen Bestandteil des Einkommens ausmachen.

Beschäftigungsmöglichkeiten

Beschäftigungsmöglichkeiten für Servierkräfte gibt es in allen gastgewerblichen Betrieben (mit Ausnahme von Selbstbedienungsrestaurants), also z.B. in Restaurants, Cafes, Schihütten, Kaffee- und Gasthäusern, bei Heurigen und Buschenschanken und in Bars.

Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **788**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abservieren
- Aufdecken
- Aufnahme von Bestellungen
- Ausschanken von Getränken
- Getränkeservice
- Hotel- und Pensionservice
- Kaffeezubereitung
- Kassieren im Gastgewerbe
- Reinigungskennntnisse
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Speiseservice
- Zubereitung von kleinen Speisen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Abservieren
- Kassieren im Gastgewerbe
- Reinigungskennntnisse
- Service

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Branchenkenntnisse
 - Dienstleistungssektor (z. B. Café, Club, Diskothek, Gasthaus, Heuriger, Nachtlokal, Restaurant)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
 - Mise en Place (z. B. Ausführen von Vorbereitungsarbeiten im Servicebereich, Bereitstellung von

Servicematerialien und Arbeitsgeräten)

- Hygienemanagement
 - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
- Kochkenntnisse
 - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von kleinen Speisen)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
 - Qualitätssicherung (z. B. Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Reinigungskenntnisse
 - Geschirreinigung
 - Raumpflege (z. B. Reinigung von Gasträumen)
- Servierkenntnisse
 - Abservieren
 - Aufdecken (z. B. Dekoration von Tischen)
 - Aufnahme von Bestellungen
 - Ausschanken von Getränken
 - Service (z. B. Hotel- und Pensionservice, Buffetbetreuung, Frühstücksservice, Speiseservice, Getränkeservice, Kaffeezubereitung)
 - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Frustrationstoleranz
- Körperliche Belastbarkeit
 - Körperkraft
 - Körperliche Ausdauer
- Reinlichkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p>Beschreibung: Servierkräfte (m/w) sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.</p>							

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	Servierkräfte (m/w) können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	Servierkräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	Servierkräfte (m/w) können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation mit KollegInnen einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	Servierkräfte (m/w) können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	Servierkräfte (m/w) sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	Servierkräfte (m/w) erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Anlern- und Hilfsberuf

Ausbildung

Anlernen im Betrieb

- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildungen im Gastgewerbe
 - Zertifikat SachkundigeR für Schankanlagen

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Aufdecken
- Hygiene und Infektionslehre
- Hygieneleitlinien
- Inventur in der Gastronomie
- Kaffeeberatung
- Kaffeezubereitung
- Mise en Place
- Servieren
- Weinberatung

- Weinpräsentation
- Gästebetreuung in der Gastronomie

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Tourismus, Gastronomie
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Zertifikat SachkundigeR für Schankanlagen
- Zertifikat Service Spezialisierung

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Verkaufstechnik

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Gastgewerbefachschule (GAFA) [↗](#)
- Schulungszentrum Fohnsdorf [↗](#)
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

Deutschkenntnisse nach GERS

A2 Grundlegende bis B1 Durchschnittliche Deutschkenntnisse

Sie arbeiten als Hilfskräfte, müssen einfache Arbeitsanweisungen verstehen können und im Team, aber auch mit Kundinnen und Kunden das Wesentlichste kommunizieren können.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld

- Abenddienst
- Frühdienst
- Geteilter Dienst
- Hilfstätigkeit
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Gehen

Berufsspezialisierungen

AnfangsserviererIn
AushilfskellnerIn
AushilfsserviererIn
ServiererIn

BierträgerIn

Espressogehilfe/-gehilfin

Foodrunner (m/w)

Getränkebursch/-mädchen

GetränkesserviererIn
Speisen- und BierträgerIn
SpeisenträgerIn
ZuträgerIn

KellnerIn ohne Inkasso
ServiererIn ohne Inkasso
ServierkassierIn
ZahlserviererIn

Hilfskraft im Service (m/w)
Servicebursch/-mädchen
ServicemitarbeiterIn im Gastgewerbe
Servierhilfskraft (m/w)

AbendserviererIn
FrühstücksserviererIn
HeurigenkellnerIn
TagesserviererIn

Verwandte Berufe

- AbwäscherIn
- BarkeeperIn
- Buffet- und Schankkraft (m/w)
- Gastronomiefachmann/-frau
- Hilfskraft im Kultur- und Eventbereich (m/w)
- Restaurantfachmann/-frau
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe

- Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit


Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

- **Anlern- und Hilfsberufe Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 512102 Aushilfskellner/in
- 512112 Getränkemädchen/-bursch
- 512113 Getränkeservierer/in
- 512119 Servierer/in
- 512120 Servierkassier/in
- 512121 Speisenträger/in
- 512124 Zahlservierer/in
- 512125 Zuträger/in
- 512126 Anfangsservierer/in
- 512128 Aushilfsservierer/in
- 512131 Frühstücksservierer/in
- 513109 Espressoehilf(e)in

Informationen im Berufslexikon

-  Servierkraft (m/w) (Hilfs-/Anlernberufe)

Informationen im Ausbildungskompass

-  [Servierkraft \(m/w\)](#)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 13. Dezember 2024.