

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 2.020 Euro brutto pro Monat.

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

- Anlern- und Hilfsberuf: ab 2.020 Euro brutto

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): **898**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

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

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Abservieren
- Kassieren im Gastgewerbe
- Reinigungskenntnisse
- Service

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Branchenkenntnisse
 - Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport (z. B. Café, Club, Gasthaus, Heuriger, Restaurant)
- Gastronomiemanagementkenntnisse

- Mise en Place (z. B. Vorbereitung des Servicebereichs, Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
 - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (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
 - Geschirrrreinigung
 - 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 Pensionsservice, 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	
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.							

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

- Weinberatung
- Weinpräsentation

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

Espressoehilfe/-gehilfin

Foodrunner (m/w)

Getränkebursch/-mädchen

GetränkesserviererIn
Speisen- und BierträgerIn
SpeisenträgerIn
ZuträgerIn

KellnerIn ohne Inkasso
ServiererIn ohne Inkasso
ServierkassierIn
ZahlserviererIn

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

AbendserviererIn
FrühstücksserviererIn
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 Getränkesservierer/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 Espressogehilf(e)in

Informationen im Berufslexikon

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

Informationen im Ausbildungskompass

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

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.