

## RestaurantleiterIn

Im BIS anzeigen




### Haupttätigkeiten

RestaurantleiterInnen sind für den operativen Ablauf des täglichen Geschäftes in einem Restaurant verantwortlich. Ihre Aufgaben umfassen folgende Bereiche: Personalplanung, MitarbeiterInnenführung, MitarbeiterInnenschulung, Erstellung des gastronomischen Angebotes, Kalkulation sowie Gästebetreuung.

### Beschäftigungsmöglichkeiten

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **116**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- À-la-carte-Service
- Betriebswirtschaftskenntnisse
- Buffetservice
- Catering
- Englisch
- Food & Beverage
- Jahresinventur
- Küchenleitung
- Mise en Place
- Personaldisposition
- Personalführung
- Personalplanung

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Gästebetreuung
- Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse
- Restaurantmanagement

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Gastronomiesoftware)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Kalkulation
- Branchenkenntnisse
  - Dienstleistungssektor (z. B. Restaurant)
- EDV-Anwendungskenntnisse
  - Bürosoftware-Anwendungskenntnisse (z. B. Tabellenkalkulationsprogramme-Anwendungskenntnisse)
- Einkaufskenntnisse
  - Materialeinkauf
- Fremdsprachenkenntnisse
  - Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Erstellung von Getränkekarten (z. B. Erstellung von Weinkarten)
  - Erstellung von Speisekarten

- Food & Beverage (z. B. Inventur in der Gastronomie, Einkauf von Wein, Verwaltung des Getränkebestands)
- Gemeinschaftsgastronomie
- Küchenleitung (z. B. Lebensmitteleinkauf, Speisenkalkulation)
- Restaurantmanagement (z. B. Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs)
- Speiseplanerstellung
- Hotellerie- und Beherbergungskennnisse
- Hygienemanagement
  - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie, Hygieneleitlinien für Catering)
  - Hygienemanagement in Branchen (z. B. Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Kochkenntnisse
  - Kochen in Restaurantküchen (z. B. À-la-carte-Küche)
- Kundenbetreuungskennnisse
  - Beschwerdemanagement
  - Franchisebetreuung (z. B. PächterInnenbetreuung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
  - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Entwicklung von Rezepturen)
- Logistikkenntnisse
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsplanung)
- Managementkenntnisse
- Personalmanagement-Kennnisse
  - Personaldisposition
  - Personalführung (z. B. Ermittlung des Schulungsbedarfs, MitarbeiterInnen-Schulung)
- Qualitätsmanagement-Kennnisse
  - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Lebensmittelverarbeitung nach HACCP)
- Servierkenntnisse
  - Gästebetreuung in der Gastronomie (z. B. Gästeempfang in der Gastronomie)
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
  - Service (z. B. Serviceleitung)
- Teammanagement
- Verkaufskennnisse
  - Kassieren im Verkauf (z. B. NOVACOM-Kassensystem)

### **Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Führungsqualitäten
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Kundenorientierung
- Organisationstalent
- Selbstständige Arbeitsweise

## Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> RestaurantleiterInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erstellen und zu bearbeiten sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.</p>							

## Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen sowohl allgemeine wie auch berufsspezifische digitale Anwendungen (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Digitales Dokumentenmanagement, Buchungssysteme) und Geräte selbstständig und sicher anwenden können sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen können.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen die allgemeinen und betrieblichen Konzepte des Datenschutzes und der Datensicherheit verstehen, eigenständig auf ihre Tätigkeit anwenden können sowie Bedrohungspotenziale erkennen und geeignete Gegenmaßnahmen einleiten.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

## Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation

### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung

### Ausbildung

#### Lehre [NQ<sup>IV</sup>](#)

- Gastronomiefachmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau

#### BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQ<sup>IV</sup>](#)

- Tourismus, Gastronomie

#### BHS - Berufsbildende höhere Schule [NQ<sup>V</sup>](#)

- Tourismus, Gastronomie

### Weiterbildung

#### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Catering
- Controlling und Finanzplanung
- Eventmanagement
- Food & Beverage
- HACCP
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Marketing
- Mise en Place
- Weinberatung
- Gästebetreuung in der Gastronomie

#### Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung zum/zur Caterer (m/w)
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Eventmanagement-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- SommelierE-Ausbildung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie

#### Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Beschwerdemanagement
- Fremdsprachen
- Gesprächstechniken
- Interkulturelle Kompetenz
- Kalkulation
- Personalführung
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

### Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Österreichische Hotellerievereinigung [↗](#)
- Fachverband Gastronomie
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Universitäten

### **Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse**

- Aptis-Zertifikat
- Ausbildung zum/zur Caterer (m/w)

### **Deutschkenntnisse nach GERS**

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

Sie planen, leiten und überwachen Arbeitsprozesse und Personal. Dabei erstellen sie schriftliche Arbeitspläne, weisen das Personal an und koordinieren zwischen Küche und Service. Außerdem haben sie vielfältigen Kontakt zu Gästen, nehmen Reservierungen telefonisch entgegen, begrüßen und verabschieden Gäste und betreuen sie laufend. Insbesondere im Falle von Reklamationen ist eine sehr gute Sprachbeherrschung sehr wichtig. Sie repräsentieren insgesamt das Unternehmen nach außen.

### **Weitere Berufsinfos**

#### **Einkommen**

RestaurantleiterInnen verdienen ab 1.910 Euro brutto pro Monat. Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: 1.910 bis 2.220 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.910 bis 2.220 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.250 bis 2.410 Euro brutto

#### **Selbstständigkeit**

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

#### **Arbeitsumfeld**

- Personalverantwortung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst

#### **Berufsspezialisierungen**

Assistant Restaurant Service Manager (m/w)

Chef de Service (m/w)

GastronomiemanagerIn

GeschäftsführerIn im Hotel- und Gastgewerbe

Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w)

RestaurantdirektorIn

SchichtleiterIn

ServiceleiterIn

StellvertretendeR RestaurantleiterIn

RestaurantmanagerIn

GastwirtIn

HüttenwirtIn

ErlebnisgastronomIn

RestaurantpächterIn

RestaurantsupervisorIn

HygienemanagerIn in der Gastronomie

### **Verwandte Berufe**

- Caterer (m/w)
- Food-and-Beverage-ManagerIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- HoteldirektorIn
- Koch/Köchin
- KüchenchefIn
- Restaurantfachmann/-frau

### **Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**


#### **Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit**

- **Hotelverwaltung, Gaststättenleitung**


### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 500104 Geschäftsführer/in (Hotel- und Gastgewerbe)
- 500108 Maitre d'hotel (m./w.)
- 500109 Restaurantdirektor/in
- 500110 Hüttenwirt/in
- 500112 Restaurantleiter/in

### **Informationen im Berufslexikon**

-  RestaurantmanagerIn (Schule)

### **Informationen im Ausbildungskompass**

-  RestaurantleiterIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 18. April 2024.