

Voditelj/ica restorana (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Voditelji restorana planiraju i nadziru dnevne operacije restorana. To uključuje područja kao što su raspored osoblja, usluga gostima, priprema gastronomske ponude, obračun troškova te osiguravanje čistoće i reda. U upravljanju osobljem zapošljavaju i obučavaju osoblje, izrađuju rasporede, bilježe radno vrijeme i organiziraju kontinuiranu edukaciju. Zajedno s voditeljima hrane i pića i glavnim kuharima izrađuju i revidiraju popise pića i jelovnike. Voditelji restorana također provode inventure te planiraju i prate proračun. U odnosima s gostima rješavaju neriješene ili prosljeđene pritužbe gostiju i osiguravaju zadovoljstvo gostiju. Također osiguravaju poštivanje propisa o sigurnosti, kvaliteti i higijeni.

Restaurantleiterinnen und Restaurantleiter planen und überwachen den täglichen Restaurantbetrieb. Dazu zählen u. a. Bereiche wie Personaleinsatzplanung, Gästebetreuung, Erstellung des gastronomischen Angebots, Kalkulation und Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung. Im Personalmanagement stellen und schulen sie das Personal ein, erstellen den Dienstplan, erfassen die Arbeitszeiten und organisieren Weiterbildungen. Gemeinsam mit den Food & Beverage-Managerinnen und -Managern sowie den Küchenchefinnen und -chefs erstellen und überarbeiten sie die Getränke- und Speisekarten. Außerdem führen Restaurantleiterinnen und -leiter Inventuren durch und planen und kontrollieren das Budget. In der Gästebetreuung bearbeiten sie ungelöste oder weitergeleitete Beschwerden von Gästen und kümmern sich um die Gästezufriedenheit. Zudem sorgen sie für die Einhaltung von Sicherheits-, Qualitäts- und Hygienevorschriften.

prihod (Einkommen)

Voditelj/ica restorana zarađuje od 2.150 do 2.700 eura bruto mjesečno (RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s naukovanjem : 2.150 do 2.500 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.150 do 2.500 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.540 do 2.700 eura bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Veći restorani nude mogućnosti zaposlenja.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **114**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Usluga à la carte (À-la-carte-Service)
- Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement)

- Budžetiranje (Budgetierung)
- Stvaranje roстера (Dienstplanerstellung)
- Engleski (Englisch)
- Izrada menija (Erstellung von Speisekarten)
- Hrana i piće (Food & Beverage)
- Posluživanje gostiju u ugostiteljstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Upravljanje higijenom u gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Godišnji inventar (Jahresinventur)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Raspoređivanje osoblja (Personaldisposition)
- Upravljanje osobljem (Personalführung)
- Osiguranje kvalitete u gastronomiji i hotelijerstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Menadžment restorana (Restaurantmanagement)

Ostale profesionalne vještine **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Osnovne profesionalne vještine **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Posluživanje gostiju u ugostiteljstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Upravljanje osobljem (Personalführung)
- Menadžment restorana (Restaurantmanagement)

Tehničke profesionalne vještine **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Poznavanje poslovnog aplikacijskog softvera (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Sektorski poslovni softver (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomski softver (Gastronomiesoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obračun (Kalkulation)
- Znanje iz industrije (Branchenkenntnisse)
 - Industrijska znanja o turizmu, ugostiteljstvu, odmoru, sportu (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Restoran (Restaurant))
- Znanje o kupovini (Einkaufskenntnisse)
 - Kupnja materijala (Materialeinkauf)
 - Osiguravanje dostupnosti robe (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
- Znanje stranih jezika (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleski (Englisch)
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Izrada menija s pićima (Erstellung von Getränkekarten) (z. B. Izrada vinskih lista (Erstellung von Weinkarten))
 - Izrada menija (Erstellung von Speisekarten)
 - Hrana i piće (Food & Beverage) (z. B. Inventar u gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Otkup vina (Einkauf von Wein), Upravljanje pićima b posjedi (Verwaltung des Getränkebestands), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
 - Ugostiteljstvo u zajednici (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Uprava kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Kupovina namirnica (Lebensmitteleinkauf))
 - Menadžment restorana (Restaurantmanagement) (z. B. Predstavljanje ugostiteljske djelatnosti (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs), Koordinacija područja pružanja usluga (Koordination des Servicebereichs))

- Izrada menija (Speiseplanerstellung)
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upravljanje higijenom (Hygienemanagement) (z. B. Upravljanje higijenom u gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Vještine blagajnika (Kassierkenntnisse)
 - Gotovina u ugostiteljstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Rad mobilnih uređaja platni sustavi (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Rad platnih sustava Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Naplata konobara (Kellnerabrechnung))
 - Rad računarskih kasa (Bedienung von Computerkassen) (z. B. NOVACOM POS sustav (NOVACOM-Kassensystem))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higijenske smjernice u gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement)
 - Franšizna podrška (Franchisebetreuung) (z. B. Briga o podstanarima (Pächterbetreuung))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft) (z. B. Planiranje zahtjeva (Bedarfsplanung))
- Vještine upravljanja osobljem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Raspoređivanje osoblja (Personaldisposition)
 - Razvoj osoblja (Personalentwicklung) (z. B. Utvrđivanje potreba za obukom (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Obuka zaposlenika (Mitarbeiterschulung))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Prerada hrane prema HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Osiguranje kvalitete u gastronomiji i hotelijerstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Računovodstveno znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Financijsko planiranje (Finanzplanung) (z. B. Budžetiranje (Budgetierung))
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)
 - Posluživanje gostiju u ugostiteljstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Prijem gostiju u ugostiteljstvu (Gästeempfang in der Gastronomie))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Voditeljske vještine (Führungsqualitäten)
- Dobar njuh (Guter Geruchssinn)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Usmjerenost na kupca (Kundenorientierung)
- Organizacijski talent (Organisationstalent)
- Samostalan način rada (Selbstständige Arbeitsweise)

Digitalne vještine prema DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	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 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka

(Ausbildung)

Lehre

- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Obuka za menadžera hrane i pića (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Kontinuirano obrazovanje

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn
- Eventmanagement-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u

(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.

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

- Odgovornost osoblja (Personalverantwortung)
- Sezonski rad (Saisonarbeit)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)

Upitnik kompetencija

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

HüttenwirtIn (HüttenwirtIn)

Maître d'hôtel - Voditelj restorana (m/ž) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Direktor restorana (RestaurantdirektorIn)

Stručne specijalizacije

(Berufsspezialisierungen)

Pomoćnik upravitelja restoranskih usluga (m / ž) (Assistant Restaurant Service Manager (m/w))

Šef usluge (m / ž) (Chef de Service (m/w))

Voditelj gastronomije (GastronomiemanagerIn)

Maître d'hôtel - Voditelj restorana (m/ž) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Direktor restorana (RestaurantdirektorIn)

nadzornik smjene (SchichtleiterIn)

Voditelj usluga (ServiceleiterIn)

Zamjenik upravitelja restorana (Stellvertretender RestaurantleiterIn)

Voditelj restorana (RestaurantmanagerIn)

Krčmar (GastwirtIn)

HüttenwirtIn (HüttenwirtIn)

Iznajmljivač restorana (RestaurantpächterIn)
SchihüttenwirtIn (SchihüttenwirtIn)

Gastronomsko iskustvo (ErlebnisgastronomIn)
Voditelj kantine (KantinenleiterIn)

Voditelj higijene u ugostiteljstvu (Voditelj/ica restorana) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (RestaurantleiterIn))
Nadzornik restorana (RestaurantsupervisorIn)

Srodna zanimanja (Verwandte Berufe)

- Ugostitelj (m / ž) (Caterer (m/w))
- Voditelj odjela hrane i pića (m/ž) (Food & Beverage-ManagerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Direktor/ica hotela (HoteldirektorIn)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Kuhari/ica (KüchenschefIn)
- Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizam, ugostiteljstvo, slobodno vrijeme (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Upravljanje hotelom, upravljanje ugostiteljskim objektima (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenakasto) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500108 Maitre d'hotel (m / ž) (Maitre d'hotel (m./w.))
- 500109 Direktor restorana / u (Restaurantdirektor/in)
- 500110 Hüttenwirt / u (Hüttenwirt/in)
- 500112 Voditelj restorana (Restaurantleiter/in)

Podaci u stručnom leksikonu (Informationen im Berufslexikon)

-  RestaurantmanagerIn (Schule)

Podaci u kompasu za obuku (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Voditelj/ica restorana (RestaurantleiterIn)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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

JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)