

Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Menedżerowie restauracji planują i nadzorują codzienne funkcjonowanie restauracji. Obejmuje to takie obszary, jak planowanie pracy personelu, obsługa gości, przygotowywanie oferty gastronomicznej, kalkulacja kosztów oraz dbanie o czystość i porządek. W zarządzaniu personelem zatrudniają i szkolą pracowników, tworzą grafiki, rejestrują godziny pracy i organizują szkolenia ustawiczne. Wraz z menedżerami ds. żywności i napojów oraz szefami kuchni tworzą i aktualizują listy napojów oraz menu. Menedżerowie restauracji przeprowadzają również inwentaryzację oraz planują i monitorują budżet. W obszarze relacji z gośćmi zajmują się rozpatrywaniem nierozwiązanych lub przekazanych skarg gości i dbają o ich zadowolenie. Dbają również o przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa, jakości i higieny.

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.

Dochód (Einkommen)

Kierownik restauracji zarabia od 2.150 do 2.700 euro brutto miesięcznie (RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 2.150 do 2.500 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.150 do 2.500 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.540 do 2.700 euro brutto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Większe restauracje oferują możliwości zatrudnienia.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **114**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Usługa à la carte (À-la-carte-Service)
- Zarządzanie reklamacjami (Beschwerdemanagement)
- Budżetowanie (Budgetierung)
- Tworzenie harmonogramu dyżurów (Dienstplanerstellung)
- angielski (Englisch)
- Tworzenie menu (Erstellung von Speisekarten)
- Żywność i napoje (Food & Beverage)
- Obsługa gości w branży gastronomicznej (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Zarządzanie higieną w gastronomii (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Roczny wykaz (Jahresinventur)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Harmonogramowanie personelu (Personaldisposition)
- Zarządzanie personelem (Personalführung)
- Zapewnienie jakości w gastronomii i hotelarstwie (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Zarządzanie restauracją (Restaurantmanagement)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Obsługa gości w branży gastronomicznej (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Zarządzanie personelem (Personalführung)
- Zarządzanie restauracją (Restaurantmanagement)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znajomość oprogramowania aplikacji biznesowych (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Oprogramowanie biznesowe specyficzne dla branży (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Oprogramowanie gastronomiczne (Gastronomiesoftware))
- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obliczenia (Kalkulation)
- Znajomość branży (Branchenkenntnisse)
 - Branża wiedzy o turystyce, hotelarstwie, rekreacji, sporcie (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Restauracja (Restaurant))
- Wiedza o zakupach (Einkaufskenntnisse)
 - Zakup materiałów (Materialeinkauf)
 - Zapewnienie dostępności towarów (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
- Znajomość języków obcych (Fremdsprachenkenntnisse)
 - angielski (Englisch)
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Tworzenie menu napojów (Erstellung von Getränkekarten) (z. B. Tworzenie list win (Erstellung von Weinkarten))
 - Tworzenie menu (Erstellung von Speisekarten)
 - Żywność i napoje (Food & Beverage) (z. B. Zapasy w gastronomii (Inventur in der Gastronomie), Kupowanie wina (Einkauf von Wein), Zarządzanie zapasami napojów (Verwaltung des Getränkebestands), Obliczanie żywności (Speisenkalkulation))
 - Catering wspólnotowy (Gemeinschaftsgastronomie)

- Kierownik kuchni (Küchenleitung) (z. B. Zakupy spożywcze (Lebensmitteleinkauf))
- Zarządzanie restauracją (Restaurantmanagement) (z. B. Reprezentujący zakład gastronomiczny (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs), Koordynacja obszaru usług (Koordination des Servicebereichs))
- Tworzenie menu (Speiseplanerstellung)
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Zarządzanie higieną (Hygienemanagement) (z. B. Zarządzanie higieną w gastronomii (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Umiejętności kasjera (Kassierkenntnisse)
 - Spieniężanie w branży hotelarskiej (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Obsługa mobilnych systemów dozowania (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Działanie systemów odkostniania Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Rozliczenia kelnerskie (Kellnerabrechnung))
 - Obsługa kas komputerowych (Bedienung von Computerkassen) (z. B. System POS NOVACOM (NOVACOM-Kassensystem))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny w gastronomii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Zarządzanie reklamacjami (Beschwerdemanagement)
 - Wsparcie franczyzy (Franchisebetreuung) (z. B. Opieka nad najemcą (Pächterbetreuung))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft) (z. B. Planowanie popytu (Bedarfsplanung))
- Umiejętności zarządzania personelem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Harmonogramowanie personelu (Personaldisposition)
 - Rozwój personelu (Personalentwicklung) (z. B. Identyfikacja potrzeb szkoleniowych (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Szkolenie pracowników (Mitarbeiterschulung))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Przetwórstwo spożywcze zgodnie z HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zapewnienie jakości w gastronomii i hotelarstwie (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Wiedza księgowa (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Planowanie finansowe (Finanzplanung) (z. B. Budżetowanie (Budgetierung))
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
 - Obsługa gości w branży gastronomicznej (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Przyjmowanie gości w branży gastronomicznej (Gästeempfang in der Gastronomie))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Umiejętności przywódcze (Führungsqualitäten)
- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Orientacja na klienta (Kundenorientierung)
- Talent organizacyjny (Organisationstalent)
- Niezależny sposób pracy (Selbstständige Arbeitsweise)

Kompetencje cyfrowe według DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
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.							

**Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

**Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Szkolenie

(Ausbildung)

Lehre ^{nqr}

- Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)
- Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule ^{nqr}

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule ^{nqr}

- Tourismus, Gastronomie

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na stanowisko Menedżera ds. Żywności i Napojów (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR (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.

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Odpowiedzialność personelu (Personalverantwortung)
- Praca sezonowa (Saisonarbeit)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)

Kwestionariusz kompetencji (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Strażnik chaty (HüttenwirtIn)

Maître d'hôtel – kierownik restauracji (m/k) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Dyrektor Restauracji (RestaurantdirektorIn)

Specjalizacje zawodowe (Berufsspezialisierungen)

Zastępca kierownika ds. obsługi restauracji (m/k) (Assistant Restaurant Service Manager (m/w))

Szef kuchni (m/k) (Chef de Service (m/w))

Kierownik cateringu (GastronomiemanagerIn)

Maître d'hôtel – kierownik restauracji (m/k) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Dyrektor Restauracji (RestaurantdirektorIn)

Kierownik zmiany (SchichtleiterIn)

Kierownik serwisu (ServiceleiterIn)

Zastępca Kierownika Restauracji (StellvertretendeR RestaurantleiterIn)

Kierownik Restauracji (RestaurantmanagerIn)

Karczmarz (GastwirtIn)

Strażnik chaty (HüttenwirtIn)
Najemca restauracji (RestaurantpächterIn)
SchihüttenwirtIn (SchihüttenwirtIn)

Doświadczony gastronomik (ErlebnisgastronomIn)
Kierownik stołówki (KantinenleiterIn)

Kierownik ds. higieny w branży gastronomicznej (Kierownik restauracji) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (RestaurantleiterIn))
Kierownik Restauracji (RestaurantsupervisorIn)

Zawody pokrewne (Verwandte Berufe)

- Firma cateringowa (m/k) (Caterer (m/w))
- Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kierownik hotelu (HoteldirektorIn)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Szef kuchni (KüchenschefIn)
- Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-frau)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Zarządzanie hotelem, zarządzanie restauracją (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechsteller))

- 500108 Maitre d'hotel (m/k) (Maitre d'hotel (m./w.))
- 500109 Dyrektor restauracji (Restaurantdirektor/in)
- 500110 Hüttenwirt / w (Hüttenwirt/in)
- 500112 Kierownik restauracji (Restaurantleiter/in)

Informacje w leksykonie zawodowym (Informationen im Berufslexikon)

-  RestaurantmanagerIn (Schule)

Informacje w kompasie treningowym (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)