

Manager restaurant (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Managerii de restaurante planifică și supraveghează operațiunile zilnice ale restaurantului. Aceasta include domenii precum programarea personalului, serviciul pentru oaspeți, pregătirea ofertei gastronomice, calcularea costurilor și asigurarea curățeniei și ordinii. În managementul personalului, aceștia angajează și instruiesc personalul, creează liste de personal, înregistrează orele de lucru și organizează educație continuă. Împreună cu managerii de alimente și băuturi și bucătarii șefi, creează și revizuiesc listele de băuturi și meniuri. De asemenea, managerii de restaurante efectuează inventare și planifică și monitorizează bugetul. În relațiile cu clienții, aceștia gestionează reclamațiile nerezolvate sau transmise de oaspeți și asigură satisfacția acestora. De asemenea, asigură respectarea reglementărilor de siguranță, calitate și igienă.

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.

Venituri (Einkommen)

Manager restaurant câștigă între 2.150 și 2.700 euro brut pe lună (RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : 2.150 până la 2.500 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : 2.150 până la 2.500 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică : 2.540 până la 2.700 euro brut (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Restaurantele mai mari oferă oportunități de angajare.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **114**  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Serviciu à la carte (À-la-carte-Service)
- Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement)
- Bugetare (Budgetierung)
- Crearea listei de serviciu (Dienstplanerstellung)
- Engleză (Englisch)
- Crearea meniurilor (Erstellung von Speisekarten)
- Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage)
- Servicii pentru oaspeți în industria de catering (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Managementul igienei în gastronomie (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Inventar anual (Jahresinventur)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Programarea personalului (Personaldisposition)
- Managementul personalului (Personalführung)
- Asigurarea calității în gastronomie și industria hotelieră (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Managementul restaurantului (Restaurantmanagement)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Servicii pentru oaspeți în industria de catering (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Managementul personalului (Personalführung)
- Managementul restaurantului (Restaurantmanagement)

Competențe profesionale tehnice

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe despre software pentru aplicații comerciale (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Software de afaceri specific industriei (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Software de gastronomie (Gastronomiesoftware))
- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calcul (Kalkulation)
- Cunoștințe din industrie (Branchenkenntnisse)
 - Cunoașterea industriei turism, ospitalitate, industria agrementului, sportului (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Restaurant (Restaurant))
- Cunoștințe despre cumpărături (Einkaufskenntnisse)
 - Achiziționarea de materiale (Materialeinkauf)
 - Asigurarea disponibilității bunurilor (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
- Competențe lingvistice străine (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleză (Englisch)
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Crearea meniurilor de băuturi (Erstellung von Getränkekarten) (z. B. Crearea listelor de vinuri (Erstellung von Weinkarten))
 - Crearea meniurilor (Erstellung von Speisekarten)
 - Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage) (z. B. Inventar în gastronomie (Inventur in der Gastronomie), Cumpărarea vinului (Einkauf von Wein), Gestionarea inventarului băuturilor (Verwaltung des Getränkebestands), Calculul alimentelor (Speisenkalkulation))
 - Catering comunitar (Gemeinschaftsgastronomie)

- Manager bucatarie (Küchenleitung) (z. B. Cumpărături alimentare (Lebensmitteleinkauf))
- Managementul restaurantului (Restaurantmanagement) (z. B. Reprezentând o unitate de catering (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs), Coordonarea zonei de servicii (Koordination des Servicebereichs))
- Crearea meniului (Speiseplanerstellung)
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Managementul igienei (Hygienemanagement) (z. B. Managementul igienei în gastronomie (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Abilități de casier (Kassierkenntnisse)
 - Încasarea în industria hotelieră (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Funcționarea sistemelor mobile de distribuție (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Funcționarea sistemelor de dezosare Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Facturarea ospătarului (Kellnerabrechnung))
 - Funcționarea caselor de marcat computerizate (Bedienung von Computerkassen) (z. B. Sistemul NOVACOM POS (NOVACOM-Kassensystem))
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Linii directoare de igienă în gastronomie (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement)
 - Sprijin pentru franciză (Franchisebetreuung) (z. B. Îngrijirea chiriei (Pächterbetreuung))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Managementul materialelor (Materialwirtschaft) (z. B. Planificarea cererii (Bedarfsplanung))
- Competențe de gestionare a personalului (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Programarea personalului (Personaldisposition)
 - Dezvoltarea personalului (Personalentwicklung) (z. B. Identificarea nevoilor de formare (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Formarea angajaților (Mitarbeiterschulung))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Prelucrarea alimentelor conform HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Asigurarea calității în gastronomie și industria hotelieră (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Cunoștințe contabile (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Planificare financiară (Finanzplanung) (z. B. Bugetare (Budgetierung))
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)
 - Servicii pentru oaspeți în industria de catering (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Primirea oaspeților din industria de catering (Gästeempfang in der Gastronomie))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Abilități de conducere (Führungsqualitäten)
- Bun simț al mirosului (Guter Geruchssinn)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Orientare către client (Kundenorientierung)
- Talent organizațional (Organisationstalent)
- Mod de lucru independent (Selbstständige Arbeitsweise)

Abilități digitale conform DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Instruie

(Ausbildung)

Lehre [nqr^{iv}](#)

- Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)
- Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr^{iv}](#)

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nqr^v](#)

- Tourismus, Gastronomie

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Curs de formare pentru a deveni Manager de Alimente și Băuturi (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Educație continuă

(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

Cunoașterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Mediul de lucru (Arbeitsumfeld)

- Responsabilitatea personalului (Personalverantwortung)
- Muncă sezonieră (Saisonarbeit)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)

Chestionar de competențe (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Păzitor de colibă (HüttenwirtIn)

Maître d'hôtel - Manager restaurant (m/f) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Director Restaurant (RestaurantdirektorIn)

Specializări profesionale (Berufsspezialisierungen)

Asistent manager service restaurant (h/f) (Assistant Restaurant Service Manager (m/w))

Chef de Service (m/f) (Chef de Service (m/w))

Manager catering (GastronomiemanagerIn)

Maître d'hôtel - Manager restaurant (m/f) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Director Restaurant (RestaurantdirektorIn)

Manager de tură (SchichtleiterIn)

Manager de servicii (ServiceleiterIn)

Director adjunct al restaurantului (StellvertretendeR RestaurantleiterIn)

Manager restaurant (RestaurantmanagerIn)

Hangiu (GastwirtIn)

Păzitor de colibă (HüttenwirtIn)
Chiriaș restaurant (RestaurantpächterIn)
SchihüttenwirtIn (SchihüttenwirtIn)

Gastronom cu experiență (ErlebnisgastronomIn)
Manager de cantină (KantinenleiterIn)

Manager igiena in industria alimentatiei (Manager restaurant) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (RestaurantleiterIn))
Supervizor restaurant (RestaurantsupervisorIn)

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Catering (m / f) (Caterer (m/w))
- Manager alimente și băuturi (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)
- Manager hotel (HoteldirektorIn)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turism, ospitalitate, agrement (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Management hotelier, management restaurant (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500108 Maitre d'hotel (m / f) (Maitre d'hotel (m./w.))
- 500109 Director restaurant (Restaurantdirektor/in)
- 500110 Hüttenwirt / in (Hüttenwirt/in)
- 500112 Manager restaurant (Restaurantleiter/in)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

-  RestaurantmanagerIn (Schule)

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Manager restaurant (RestaurantleiterIn)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)