

Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Manažéri reštaurácií plánujú a dohliadajú na dennú prevádzku reštaurácie. Patria sem oblasti, ako je plánovanie personálu, obsluha hostí, príprava gastronomickej ponuky, kalkulácia nákladov a zabezpečenie čistoty a poriadku. V oblasti personálneho manažmentu prijímajú a školia zamestnancov, vytvárajú rozpisy, zaznamenávajú pracovný čas a organizujú ďalšie vzdelávanie. Spolu s manažérmi stravovania a nápojov a hlavnými kuchármi vytvárajú a revidujú nápojové lístky a jedálne lístky. Manažéri reštaurácií tiež vykonávajú inventúry a plánujú a monitorujú rozpočet. V oblasti vzťahov s hosťami riešia nevyriešené alebo postúpené sťažnosti hostí a zabezpečujú spokojnosť hostí. Zabezpečujú tiež dodržiavanie bezpečnostných, kvalitatívnych a hygienických predpisov.

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.

Príjem (Einkommen)

Vedúci reštaurácie zarába od 2.150 do 2.700 eur hrubého mesačne (RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s učňovským školením : 2.150 až 2.500 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.150 až 2.500 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.540 až 2.700 brutto eur (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Väčšie reštaurácie ponúkajú pracovné príležitosti.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **114**  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte služba (À-la-carte-Service)
- Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement)
- Rozpočtovanie (Budgetierung)
- Vytvorenie povinného zoznamu (Dienstplanerstellung)
- Angličtina (Englisch)
- Tvorba menu (Erstellung von Speisekarten)
- Potraviny a nápoje (Food & Beverage)
- Obsluha hostí v gastronomickom priemysle (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Hygienický manažment v gastronómii (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Ročná inventúra (Jahresinventur)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Plánovanie personálu (Personaldisposition)
- Personálne riadenie (Personalführung)
- Zabezpečovanie kvality v gastronómii a hotelierstve (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Vedenie reštaurácie (Restaurantmanagement)

Ďalšie odborné schopnosti (Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Obsluha hostí v gastronomickom priemysle (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Personálne riadenie (Personalführung)
- Vedenie reštaurácie (Restaurantmanagement)

Technické odborné znalosti (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znalosť softvéru podnikových aplikácií (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Priemyselný obchodný softvér (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Softvér pre gastronómiu (Gastronomiesoftware))
- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Výpočet (Kalkulation)
- Priemyselné znalosti (Branchenkenntnisse)
 - Znalosť priemyslu Turizmus, pohostinstvo, voľný čas, šport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Reštaurácia (Restaurant))
- Znalosť nakupovania (Einkaufskenntnisse)
 - Nákup materiálu (Materialeinkauf)
 - Zabezpečenie dostupnosti tovaru (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
- Znalosť cudzieho jazyka (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Angličtina (Englisch)
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Tvorba nápojových lístkov (Erstellung von Getränkekarten) (z. B. Tvorba vínnych lístkov (Erstellung von Weinkarten))
 - Tvorba menu (Erstellung von Speisekarten)
 - Potraviny a nápoje (Food & Beverage) (z. B. Inventár v gastronómii (Inventur in der Gastronomie), Nákup vína (Einkauf von Wein), Správa zásob nápojov (Verwaltung des Getränkebestands), Výpočet potravín (Speisenkalkulation))
 - Spoločné stravovanie (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Manažér kuchyne (Küchenleitung) (z. B. Nakupovanie s potravinami (Lebensmitteleinkauf))

- Vedenie reštaurácie (Restaurantmanagement) (z. B. Zastupovanie zariadenia spoločného stravovania (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs), Koordinácia oblasti služieb (Koordination des Servicebereichs))
- Vytvorenie menu (Speiseplanerstellung)
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Riadenie hygieny (Hygienemanagement) (z. B. Hygienický manažment v gastronómii (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Zručnosti pokladníka (Kassierkenntnisse)
 - Peniaze v pohostinstve (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Prevádzka mobilných výdajných systémov (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Prevádzka vykošťovacích systémov Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Vyúčtovanie čašníka (Kellnerabrechnung))
 - Prevádzka počítačových registračných pokladníc (Bedienung von Computerkassen) (z. B. POS systém NOVACOM (NOVACOM-Kassensystem))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické zásady v gastronómii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Zručnosti zákazníckej podpory (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement)
 - Podpora franšízy (Franchisebetreuung) (z. B. Starostlivosť o nájomcu (Pächterbetreuung))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft) (z. B. Plánovanie dopytu (Bedarfsplanung))
- Schopnosť riadenia personálu (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Plánovanie personálu (Personaldisposition)
 - Personálny rozvoj (Personalentwicklung) (z. B. Identifikácia vzdelávacích potrieb (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Školenie zamestnancov (Mitarbeiterschulung))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Spracovanie potravín podľa HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zabezpečovanie kvality v gastronómii a hotelierstve (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Účtovné znalosti (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Finančné plánovanie (Finanzplanung) (z. B. Rozpočtovanie (Budgetierung))
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)
 - Obsluha hostí v gastronomickom priemysle (Gästekbetreuung in der Gastronomie) (z. B. Prijímanie hostí v gastronomickom priemysle (Gästeempfang in der Gastronomie))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Vodcovské schopnosti (Führungsqualitäten)
- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Orientácia na zákazníka (Kundenorientierung)
- Organizačný talent (Organisationstalent)
- Nezávislý spôsob práce (Selbstständige Arbeitsweise)

Digitálne zručnosti podľa DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Školenie

(Ausbildung)

Lehre ^{NQR^{IV}}

- Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule ^{NQR^{IV}}

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule ^{NQR^V}

- Tourismus, Gastronomie

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie pre manažéra v oblasti potravín a nápojov (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Zodpovednosť personálu (Personalverantwortung)
- Sezónne práce (Saisonarbeit)
- Nedelňá a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Chatár (HüttenwirtIn)

Maître d'hôtel - manažér reštaurácie (m/f) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Riaditeľ reštaurácie (RestaurantdirektorIn)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

asistent manažéra reštauračných služieb (m/ž) (Assistant Restaurant Service Manager (m/w))

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

Vedúci stravovania (GastronomiemanagerIn)

Maître d'hôtel - manažér reštaurácie (m/f) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Riaditeľ reštaurácie (RestaurantdirektorIn)

Vedúci zmeny (SchichtleiterIn)

Manažér služieb (ServiceleiterIn)

Zástupca manažéra reštaurácie (Stellvertretender RestaurantleiterIn)

Manažér reštaurácie (RestaurantmanagerIn)

Krčmár (GastwirtIn)

Chatár (HüttenwirtIn)

Nájomca reštaurácie (RestaurantpächterIn)
SchihüttenwirtIn (SchihüttenwirtIn)

Skúsený gastronóm (ErlebnisgastronomIn)
Vedúci jedálne (KantinenleiterIn)

Manažér hygieny v gastronomickom priemysle (Vedúci reštaurácie) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (RestaurantleiterIn))
Vedúci reštaurácie (RestaurantsupervisorIn)

Súvisiace profesie (Verwandte Berufe)

- Caterer (m / f) (Caterer (m/w))
- Food & Beverage Manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)
- Manažér hotela (HoteldirektorIn)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Kuchár (KüchenchefIn)
- Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Hotelový manažment, manažment reštaurácie (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)**

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500108 Maitre d'hotel (m / f) (Maitre d'hotel (m./w.))
- 500109 Riaditeľ reštaurácie (Restaurantdirektor/in)
- 500110 Hüttenwirt / in (Hüttenwirt/in)
- 500112 Vedúci reštaurácie (Restaurantleiter/in)

Informácie v odbornom lexiku (Informationen im Berufslexikon)

-  RestaurantmanagerIn (Schule)

Informácie vo výcvikovom kompase (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)