

Vodja restavracije (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen



Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Vodje restavracij načrtujejo in nadzorujejo dnevno poslovanje restavracije. To vključuje področja, kot so razporejanje osebja, postrežba gostov, priprava gastronomske ponudbe, obračunavanje stroškov ter zagotavljanje čistoče in reda. Pri upravljanju s kadri zaposlujejo in usposablajo osebje, ustvarjajo urnike dela, beležijo delovni čas in organizirajo stalno izobraževanje. Skupaj z vodji prehrane in pijače ter glavnimi kuharji ustvarjajo in pregledujejo sezname pijač in jedilnikov. Vodje restavracij izvajajo tudi popise ter načrtujejo in spremljajo proračun. Pri odnosih z gosti obravnavajo nerešene ali posredovane pritožbe gostov in zagotavljajo zadovoljstvo gostov. Zagotavljajo tudi skladnost s predpisi o varnosti, kakovosti in higieni.

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.

Dohodek (Einkommen)

Vodja restavracije zasluži od 2.150 do 2.700 evrov bruto na mesec (RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Poklic z vajeništvom : 2.150 do 2.500 evro bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : 2.150 do 2.500 evro bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo : 2.540 do 2.700 evro bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Večje restavracije ponujajo zaposlitvene možnosti.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Trenutna prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **119**  v sobo za e-delo AMS (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Storitve po naročilu (À-la-carte-Service)
- Upravljanje pritožb (Beschwerdemanagement)

- Priprava proračuna (Budgetierung)
- Oblikovanje delovnega seznama (Dienstplanerstellung)
- Angleščina (Englisch)
- Ustvarjanje menijev (Erstellung von Speisekarten)
- Hrana in pijača (Food & Beverage)
- Storitve gostov v gostinstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Upravljanje higiene v gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Letni inventar (Jahresinventur)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Načrtovanje razporeditve osebja (Personaldisposition)
- Upravljanje osebja (Personalführung)
- Zagotavljanje kakovosti v gastronomiji in hotelirstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Upravljanje restavracij (Restaurantmanagement)

Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne poklicne sposobnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Storitve gostov v gostinstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Upravljanje osebja (Personalführung)
- Upravljanje restavracij (Restaurantmanagement)

Tehnično strokovno znanje (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovne programske opreme (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Industrijska programska oprema (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomska programska oprema (Gastronomiesoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Izračun (Kalkulation)
- Poznavanje industrije (Branchenkenntnisse)
 - Industrija znanja turizem, gostinstvo, industrija prostega časa, šport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Restavracija (Restaurant))
- Nakupovalno znanje (Einkaufskenntnisse)
 - Nakup materiala (Materialeinkauf)
 - Zagotavljanje razpoložljivosti blaga (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
- Znanje tujih jezikov (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Angleščina (Englisch)
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Oblikovanje menijev pijač (Erstellung von Getränkekarten) (z. B. Oblikovanje vinskih kart (Erstellung von Weinkarten))
 - Ustvarjanje menijev (Erstellung von Speisekarten)
 - Hrana in pijača (Food & Beverage) (z. B. Popis v gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Nakup vina (Einkauf von Wein), Upravljanje zalog pijač (Verwaltung des Getränkebestands), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
 - Gostinska ponudba (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Upravitelj kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Nakupovanje živil (Lebensmitteleinkauf))
 - Upravljanje restavracij (Restaurantmanagement) (z. B. Predstavlja gostinski obrat (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs), Usklajevanje območja storitve (Koordination des Servicebereichs))
 - Ustvarjanje menija (Speiseplanerstellung)

- Higienosko znanje (Hygienekenntnisse)
 - Upravljanje higijene (Hygienemanagement) (z. B. Upravljanje higijene v gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Kassierkenntnisse
 - Unovčevanje v gostinstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Delovanje mobilnih točilnih sistemov (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Delovanje sistemov za odkoščanje Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Obračun natakarju (Kellnerabrechnung))
 - Delovanje računalniških blagajn (Bedienung von Computerkassen) (z. B. NOVACOM POS sistem (NOVACOM-Kassensystem))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higijenske smernice v gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Spretnosti podpore strankam (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Upravljanje pritožb (Beschwerdemanagement)
 - Podpora za franšizo (Franchisebetreuung) (z. B. Skrb za najemnika (Pächterbetreuung))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materialov (Materialwirtschaft) (z. B. Načrtovanje povpraševanja (Bedarfsplanung))
- Spretnosti upravljanja osebja (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Načrtovanje razporeditve osebja (Personaldisposition)
 - Razvoj osebja (Personalentwicklung) (z. B. Opredelitev potreb po usposabljanju (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Usposabljanje zaposlenih (Mitarbeiterschulung))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Predelava hrane po HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zagotavljanje kakovosti v gastronomiji in hotelirstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Računovodsko znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Finančno načrtovanje (Finanzplanung) (z. B. Priprava proračuna (Budgetierung))
- Službene sposobnosti (Servierkenntnisse)
 - Storitve gostov v gostinstvu (Gästekbetreuung in der Gastronomie) (z. B. Sprejem gostov v gostinstvu (Gästeempfang in der Gastronomie))

Splošne poklicne sposobnosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Vodstvene sposobnosti (Führungsqualitäten)
- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Usmerjenost k strankam (Kundenorientierung)
- Organizacijski talent (Organisationstalent)
- Samostojen način dela (Selbstständige Arbeitsweise)

**Digitalne veščine glede na DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p>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.</p>							

**Podrobne informacije o digitalnih veščinah
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

**Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Tipične stopnje spretnosti
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Usposabljanje

(Ausbildung)

Lehre [NQ^{IV}](#)

- Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQ^{IV}](#)

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [NQ^V](#)

- Tourismus, Gastronomie

Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Usposabljanje za vodjo živilske in pijačne industrije (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Nadaljnje izobraževanje

(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

Znanje nemščine po 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.

Dodatne strokovne informacije

(Weitere Berufsinfos)

Samozaposlitev

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

- Kadrovska odgovornost (Personalverantwortung)
- Sezonsko delo (Saisonarbeits)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)

Strokovne specializacije

(Berufsspezialisierungen)

Pomočnik vodje gostinskih storitev (m/ž) (Assistant Restaurant Service Manager (m/w))

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

Vodja gostinstva (GastronomiemanagerIn)

Maître d'hôtel - Vodja restavracije (m/ž) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Direktor restavracije (RestaurantdirektorIn)

Vodja izmene (SchichtleiterIn)

Vodja storitve (ServiceleiterIn)

Namestnik vodje restavracije (StellvertretendeR RestaurantleiterIn)

Vodja restavracije (RestaurantmanagerIn)

Gostilničar (GastwirtIn)

Oskrbnik koč (HüttenwirtIn)

Najemnik restavracije (RestaurantpächterIn)

SchihüttenwirtIn (SchihüttenwirtIn)

Doživeti gastronom (ErlebnisastronomIn)

Vodja menze (KantinenleiterIn)

Vodja higiene v gostinstvu (HygienemanagerIn in der Gastronomie)
Restavracijski nadzornik (RestaurantsupervisorIn)

Sorodni poklici

(Verwandte Berufe)

- Gostinec (m / ž) (Caterer (m/w))
- Vodja hrane in pijače (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Upravitelj hotela (HoteldirektorIn)
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Kuhar (KüchenchefIn)
- Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Upravljanje hotelov, upravljanje restavracij (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)**


Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))

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

Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

-  RestaurantmanagerIn (Schule)

Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Vodja restavracije (RestaurantleiterIn)



Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)