

Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Керівники ресторану відповідають за повсякденну роботу ресторану. У ваші завдання входять наступні напрямки: планування персоналу, управління персоналом, навчання співробітників, створення гастрономічної пропозиції, розрахунок і догляд за гостями.


RestaurantleiterInnen sind für den operativen Ablauf des täglichen Geschäftes in einem Restaurant verantwortlich. Ihre Aufgaben umfassen folgende Bereiche: Personalplanung, MitarbeiterInnenführung, MitarbeiterInnenschulung, Erstellung des gastronomischen Angebotes, Kalkulation sowie Gästebetreuung.

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Великі ресторани пропонують роботу.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **142**  до кімнати eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитувані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Обслуговування по меню (À-la-carte-Service)
- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskenntnisse)
- Шведський стіл (Buffetservice)
- Харчування (Catering)
- Англійська (Englisch)
- Продукти харчування та напої (Food & Beverage)
- Річна інвентаризація (Jahresinventur)
- Управління кухнею (Küchenleitung)
- mise en place (Mise en Place)
- Розклад персоналу (Personaldisposition)
- Управління персоналом (Personalführung)
- Кадрове планування (Personalplanung)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- Відносини з гостями (Gästebetreuung)
- Знання готелів та розміщення (Hotellerie- und Beherbergungskennnisse)
- Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement)

Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання програмного забезпечення бізнес-додатків (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-

Kenntnisse)

- Спеціальне програмне забезпечення для бізнесу (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Програмне забезпечення для гостинності (Gastronomiesoftware))
- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Розрахунок (Kalkulation)
- Знання промисловості (Branchenkenntnisse)
 - Сектор послуг (Dienstleistungssektor) (z. B. Ресторан (Restaurant))
- Знання застосування ІТ (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Знання офісного програмного забезпечення (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Навички роботи з електронними таблицями (Tabellenkalkulationsprogramme-Anwendungskenntnisse))
- Навички закупівлі (Einkaufskenntnisse)
 - Закупівля матеріалу (Materialeinkauf)
 - Sicherstellung der Warenverfügbarkeit
- Знання іноземних мов (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Англійська (Englisch)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Створення меню напоїв (Erstellung von Getränkekarten) (z. B. Створення винних карт (Erstellung von Weinkarten))
 - Створення меню (Erstellung von Speisekarten)
 - Продукти харчування та напої (Food & Beverage) (z. B. Інвентар в гастрономії (Inventur in der Gastronomie), Купівля вина (Einkauf von Wein), Управління запасами напоїв (Verwaltung des Getränkebestands))
 - Громадське харчування (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Управління кухнею (Küchenleitung) (z. B. Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf), Розрахунок харчування (Speisenkalkulation))
 - Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement) (z. B. Представництво готельного бізнесу (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs))
 - Створення плану харчування (Speiseplanerstellung)
- Знання готелів та розміщення (Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse)
- Управління гігієною (Hygienemanagement)
 - Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien) (z. B. Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie), Гігієнічні рекомендації для громадського харчування (Hygieneleitlinien für Catering))
 - Управління гігієною в секторах (Hygienemanagement in Branchen) (z. B. Менеджмент гігієни в гастрономії (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
 - Приготування їжі на ресторанных кухнях (Kochen in Restaurantküchen) (z. B. Кухня A la carte (À-la-carte-Küche))
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Управління скаргами (Beschwerdemanagement)
 - Підтримка франшизи (Franchisebetreuung) (z. B. Підтримка орендарів (Pächterbetreuung))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (z. B. MRP (Bedarfsplanung))
- Навички управління (Managementkenntnisse)
- Навички управління персоналом (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Розклад персоналу (Personaldisposition)

- Управління персоналом (Personalführung) (з. В. Виявлення потреб у навчанні (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Навчання працівників (Mitarbeiterschulung))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості в галузях (Qualitätssicherung) (з. В. Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
 - Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästebetreuung in der Gastronomie) (з. В. Прийом гостей на підприємстві громадського харчування (Gästeempfang in der Gastronomie))
 - Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe) (з. В. Робота мобільних систем замовлення (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Робота систем замовлення Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Kellnerabrechnung)
- Керівництво командою (Teammanagement)
- Навички продажів (Verkaufskenntnisse)
 - Оформлення в продажах (Kassieren im Verkauf) (з. В. POS-система NOVACOM (NOVACOM-Kassensystem))

**Передача професійних навичок
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Лідерські якості (Führungsqualitäten)
- Хороший нюх (Guter Geruchssinn)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Клієнтоорієнтованість (Kundenorientierung)
- Організаційний талант (Organisationstalent)
- Самостійний спосіб роботи (Selbstständige Arbeitsweise)

**Цифрові навички згідно з DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: 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>							

**Детальна інформація про цифрові навички
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	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 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

**Освіта, підвищення кваліфікації, кваліфікація
(Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation)**

**Типові рівні кваліфікації
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Освіта

(Ausbildung)

Lehre ^{NQR}

- Спеціаліст гастрономії (Gastronomiefachmann/-frau)
- Спеціаліст ресторану (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule ^{NQR}

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule ^{NQR}

- Tourismus, Gastronomie

Неперервна освіта

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung zum/zur Caterer (m/w)
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Eventmanagement-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- SommelierE-Ausbildung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie

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

Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Стажування на службі громадського харчування (чоловіки/жінки) (Ausbildung zum/zur Caterer (m/w))

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

Дохід (Einkommen)

Адміністратор ресторану (м/ж) заробляти від 1.910 євро брутто на місяць (RestaurantleiterInnen verdienen ab 1.910 Euro brutto pro Monat). Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Професія з учнівською підготовкою : від 1.910 до 2.220 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 1.910 bis 2.220 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 1.910 до 2.220 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.910 bis 2.220 Euro brutto)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою : від 2.250 до 2.410 євро брутто (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.250 bis 2.410 Euro brutto)

самозайнятість (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

- Відповідальність персоналу (Personalverantwortung)
- сезонна робота (Saisonarbeit)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)

Професійні спеціальності (Berufsspezialisierungen)

Помічник керівника ресторанної служби (м/ж) (Assistant Restaurant Service Manager (m/w))

Шеф-кухар обслуговування (ч/ж) (Chef de Service (m/w))

Менеджер громадського харчування (GastronomiemanagerIn)

Керуючий директор в готельно-індустрії (GeschäftsführerIn im Hotel- und Gastgewerbe)

Maître d'hôtel - менеджер ресторану (м/ж) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))

Директор ресторану (RestaurantdirektorIn)

Начальник зміни (SchichtleiterIn)

Менеджер служби (ServiceleiterIn)

Заступник директора ресторану (StellvertretendeR RestaurantleiterIn)

Менеджер ресторану (RestaurantmanagerIn)

Корчмар (GastwirtIn)

Хатинник (HüttenwirtIn)

Досвід гастронома (ErlebnisgastronomIn)

Орендар ресторану (RestaurantpächterIn)

Наглядач ресторану (RestaurantsupervisorIn)

Менеджер з гігієни на підприємстві громадського харчування (HygienemanagerIn in der Gastronomie)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Постачальник (м/ж) (Caterer (m/w))
- Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж) (Food & Beverage-ManagerIn)
- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Менеджер готелю (м/ж) (HoteldirektorIn)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Шеф-кухар (м/ж) (KüchenschefIn)
- Працівник ресторану (м/ж) (Restaurantfachmann/-frau)

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)


- Готельний менеджмент, ресторанный менеджмент (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)


(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500104 Генеральний директор (готельний бізнес) (Geschäftsführer/in (Hotel- und Gastgewerbe))
- 500108 Maitre d'hotel (чоловік/жінка) (Maitre d'hotel (m./w.))
- 500109 Менеджер ресторану (Restaurantdirektor/in)
- 500110 Завідувач куреня (Hüttenwirt/in)
- 500112 Менеджер ресторану (Restaurantleiter/in)

Інформація у професійному словнику (Informationen im Berufslexikon)

-  RestaurantmanagerIn (Schule)

Інформація в навчальному компасі (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)



Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.

ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ,

НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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 JEDLICHE 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.

Цей професійний профіль було оновлено 27. September 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 27. September 2024.)