

## Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen



### Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Менеджери ресторанів планують та контролюють щоденну роботу ресторану. Це включає такі сфери, як складання графіків роботи персоналу, обслуговування гостей, підготовка гастрономічних страв, калькуляція витрат та забезпечення чистоти та порядку. В управлінні персоналом вони наймають та навчають персонал, створюють списки роботи, ведуть облік робочого часу та організують безперервну освіту. Разом з менеджерами з харчування та напоїв і шеф-кухарями вони створюють та переглядають списки напоїв та меню. Менеджери ресторанів також проводять інвентаризацію, планують та контролюють бюджет. У відділі взаємодії з гостями вони розглядають невіршені або перенаправлені скарги гостей та забезпечують їх задоволення. Вони також забезпечують дотримання правил безпеки, якості та гігієни.

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.

### Дохід (Einkommen)

Адміністратор ресторану (м/ж) заробляє від 2.150 до 2.700 євро брутто на місяць (RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 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 2.150 до 2.500 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.150 до 2.500 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою : від 2.540 до 2.700 євро брутто (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

### 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): ) **120** до кімнати електронних вакансій AMS ( zum AMS-eJob-Room)

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

- Обслуговування по меню (À-la-carte-Service)
- Управління скаргами (Beschwerdemanagement)
- Бюджетування (Budgetierung)
- створення реєстру (Dienstplanerstellung)
- Англійська (Englisch)
- Створення меню (Erstellung von Speisekarten)
- Продукти харчування та напої (Food & Beverage)
- Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Менеджмент гігієни в гастрономії (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Річна інвентаризація (Jahresinventur)
- mise en place (Mise en Place)
- Планування персоналу (Personaldisposition)
- Управління персоналом (Personalführung)
- Забезпечення якості в гастрономії та готельному господарстві (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement)

### **Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)**

#### **Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)**

- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Управління персоналом (Personalführung)
- 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)
  - Галузь знань туризму, гостинності, індустрії відпочинку, спорту (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Ресторан (Restaurant))
- Навички закупівлі (Einkaufskenntnisse)
  - Закупівля матеріалу (Materialeinkauf)
  - Забезпечення наявності товарів (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), Розрахунок харчування (Speisenkalkulation))
  - Громадське харчування (Gemeinschaftsgastronomie)
  - Управління кухнею (Küchenleitung) (z. B. Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf))
  - Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement) (z. B. Представництво готельного бізнесу (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs), Координація зони обслуговування (Koordination des Servicebereichs))
  - Створення плану харчування (Speiseplanerstellung)
- знання гігієни (Hygienekenntnisse)
  - Управління гігієною (Hygienemanagement) (z. B. Менеджмент гігієни в гастрономії (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Навички касира (Kassierkenntnisse)
  - Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Робота мобільних систем замовлення (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Робота систем замовлення Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Виставлення рахунків офіціантом (Kellnerabrechnung))
  - Робота комп'ютерних кас (Bedienung von Computerkassen) (z. B. POS-система NOVACOM (NOVACOM-Kassensystem))
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskenntnisse)
  - Управління скаргами (Beschwerdemanagement)
  - Підтримка франшизи (Franchisebetreuung) (z. B. Догляд за орендарями (Pächterbetreuung))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
  - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (z. B. MRP (Bedarfsplanung))
- Навички управління персоналом (Personalmanagement-Kenntnisse)
  - Планування персоналу (Personaldisposition)
  - Розвиток персоналу (Personalentwicklung) (z. B. Виявлення потреб у навчанні (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Навчання працівників (Mitarbeiterschulung))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (z. B. Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Забезпечення якості в гастрономії та готельному господарстві (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Знання бухгалтерського обліку (Rechnungswesen-Kenntnisse)
  - Фінансове планування (Finanzplanung) (z. B. Бюджетування (Budgetierung))
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
  - Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästekbetreuung in der Gastronomie) (z. B. Прийом гостей на підприємстві громадського харчування (Gästeempfang in der Gastronomie))

#### **Передача професійних навичок**

##### **(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

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

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

| 1 Основний   |  | 2 Незалежні |  | 3 Розширений |  | 4 Високоспеціалізовані |  |
|--|--|-------------|--|--------------|--|------------------------|--|
|  |  |             |  |              |  |                        |  |
| <p><b>Опис:</b>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<br>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.                              |

**Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації  
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**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 <sup>NQR</sup>**

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

#### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule <sup>NQR</sup>**

- Tourismus, Gastronomie

#### **BHS - Berufsbildende höhere Schule <sup>NQR</sup>**

- Tourismus, Gastronomie

### **Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Навчання в індустрії гостинності (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Навчання для менеджера з харчування та напоїв (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

## **Неперервна освіта**

### **(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

### **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)**

#### **самозайнятість (Selbstständigkeit)**

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

#### **Робоче середовище (Arbeitsumfeld)**

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

#### **Анкета компетентності (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Хатинник (HüttenwirtIn)

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

Директор ресторану (RestaurantdirektorIn)

#### **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)

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)

Орендар ресторану (RestaurantpächterIn)  
ШіхюттенвіртІн (SchihüttenwirtIn)

Досвід гастронома (ErlebnisgastronomIn)  
Менеджер їдальні (KantinenleiterIn)

Менеджер з гігієни на підприємстві громадського харчування (Адміністратор ресторану (м/ж))  
(HygienemanagerIn in der Gastronomie (RestaurantleiterIn))  
Наглядач ресторану (RestaurantsupervisorIn)

### 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) (KüchenchefIn)
- 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 (Sechststeller))

- 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)

### powered by Google Translate

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 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.

Цей професійний профіль було оновлено 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)