# BarkeeperIn

Im BIS anzeigen

**Haupttätigkeiten**
BarkeeperInnen bedienen die Gäste einer Bar. Sie bereiten alkoholische und alkoholfreie Getränke (z.B. Longdrinks, Cocktails) nach Standardrezepten oder eigenen Rezepten zu bzw. schenken Getränke aus. BarkeeperInnen servieren die Getränke und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie sind auch für die Sauberkeit an der Bar verantwortlich und meist auch für den Getränkebestand.

**Einkommen**
BarkeeperInnen verdienen ab 2.080 bis 2.500 Euro brutto pro Monat.

In den angegebenen Einkommenswerten sind Trinkgelder nicht enthalten, die in diesem Beruf oft einen wichtigen Bestandteil des Einkommens ausmachen.

- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.080 bis 2.500 Euro brutto

**Beschäftigungsmöglichkeiten**
Beschäftigungsmöglichkeiten bieten z.B. Restaurantbetriebe, Hotels, Cocktailbars, Discotheken, Nachtlokale und Ferienanlagen.

**Aktuelle Stellenangebote**
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **216** zum AMS-eJob-Room

**In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen**
- Abenddienst
- Anrichten von Getränken
- Barservice
- Englisch
- Kassieren im Gastgewerbe
- MICROS-Kassensystem
- Mise en Place
- Mixen von Cocktails
- Servierkenntnisse
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Weinberatung
- Weinpräsentation
- Zubereitung von kleinen Speisen

## Weitere berufliche Kompetenzen

**Berufliche Basiskompetenzen**
- Barservice
- Servierkenntnisse

**Fachliche berufliche Kompetenzen**
- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Fidelio, Gastronomiesoftware)
- Branchenkenntnisse
  - Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport (z. B. Bar)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Spirituosenkunde)
- Fremdsprachenkenntnisse

- Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Food & Beverage (z. B. Verwaltung des Getränkebestands)
- Kassierkenntnisse
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
- Servierkenntnisse
  - Aufnahme von Bestellungen
  - Ausschenken von Getränken (z. B. Anrichten von Getränken, Zubereitung von Getränken)
  - Gästebetreuung in der Gastronomie
  - Service (z. B. Barservice, Getränkeservice, Gläserauswahl, Hotel- und Pensionsservice, Mixen von Cocktails)

**Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Kontaktfreude
- Kundenorientierung
- Serviceorientierung

**Digitale Kompetenzen nach DigComp**

| 1 Grundlegend | | 2 Selbstständig | | 3 Fortgeschritten | | 4 Hoch spezialisiert | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |

**Beschreibung:** BarkeeperInnen sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.

**Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen**

| Kompetenzbereich | Kompetenzstufe(n) von ... bis ... | | | | | | | | Beschreibung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis | 1 | **2** | **3** | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BarkeeperInnen können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Kassensysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden. |
| 1 - Umgang mit Informationen und Daten | 1 | **2** | **3** | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BarkeeperInnen können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und in der jeweiligen Arbeitssituation anwenden sowie relevante Daten mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen. |
| 2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit | 1 | **2** | **3** | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BarkeeperInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation mit KollegInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen. |
| 3 - Kreation, Produktion und Publikation | **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BarkeeperInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren. |
| 4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung | 1 | **2** | **3** | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BarkeeperInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein. |
| 5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen | **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BarkeeperInnen erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung. |

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

**Typische Qualifikationsniveaus**
- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung

**Ausbildung**
**Anlernen im Betrieb**
- Tourismus, Gastronomie

**Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge**
- Tourismus, Gastronomie

**Weiterbildung**
**Fachliche Weiterbildung Vertiefung**
- Catering
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Kaffeeberatung
- Mise en Place
- Mixen von Cocktails
- Service
- Show-Barkeeping

- Weinberatung

**Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Barista-Ausbildung

**Bereichsübergreifende Weiterbildung**
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Verkaufstechnik

**Weiterbildungsveranstalter**
- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Gastgewerbefachschule (GAFA)
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie

**Deutschkenntnisse nach GERS**
A2 Grundlegende bis B1 Durchschnittliche Deutschkenntnisse
Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen, Bestellungen von Kundinnen und Kunden entgegennehmen und auch unter starken Lärmeinflüssen gut verstehen. Auch im Team müssen sie das Wesentlichste kommunizieren können.

## Weitere Berufsinfos

**Selbstständigkeit**
Reglementiertes Gewerbe:
- Gastgewerbe

**Arbeitsumfeld**
- Abenddienst
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Stehen

**Berufsspezialisierungen**
BarleiterIn
BarmanagerIn
BarmeisterIn
BaroberkellnerIn
Chef de Bar (m/w)
Demichef de Bar (m/w)

Bargehilfe/-gehilfin
BarkellnerIn
BarkellnerIn mit Inkasso
Barmann/-frau
Commis de Bar (m/w)

BarmixerIn

CocktailbarkeeperIn
CocktailmixerIn

Barthekenkraft (m/w)

**Verwandte Berufe**
- Buffet- und Schankkraft (m/w)
- GastgewerblicheR KassierIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau
- Servierkraft (m/w)

**Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**
**Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit**
- **Küchen- und Servicefachkräfte**

**Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**
- 512103 Barkellner/in
- 512104 Baroberkellner/in
- 512129 Commis de bar (m./w.)
- 512135 Demichef de Bar (m./w.)
- 512136 Chef de Bar (m./w.)
- 513102 Barmann/-dame
- 513103 Bargehilf(e)in

**Informationen im Berufslexikon**
- BarkeeperIn (Kurz-/Spezialausbildung)

**Informationen im Ausbildungskompass**
- BarkeeperIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.