

## Food & Beverage-ManagerIn

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

Food & Beverage-Managerinnen und Food & Beverage-Manager sind für die Leitung der Bereiche Küche, Bar und Restaurant zuständig. Die Hauptaufgaben umfassen Kalkulation, Einkauf, Abrechnung und Lagerung von Lebensmitteln und Getränken. Weiters kann auch die Organisation von speziellen Veranstaltungen, z.B. Bankette, sowie die Personalplanung zum Aufgabenbereich gehören.

### Einkommen

Food & Beverage-ManagerInnen verdienen ab 1.910 Euro bis 2.640 Euro brutto pro Monat.


Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.910 bis 2.220 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.970 bis 2.220 Euro brutto
- Akademischer Beruf: 2.250 bis 2.640 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es vor allem in großen Hotels, Feriendörfern und gehobenen Restaurants.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **27**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Catering
- Controlling
- Englisch
- Event Management
- Food & Beverage
- Logistikkenntnisse
- Managementkenntnisse
- Mise en Place
- Personalmanagement-Kenntnisse
- Restaurantmanagement
- Servierkenntnisse
- Weinauswahl

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Food & Beverage
- Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse
- Managementkenntnisse

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Heremas Terminal, Check EAM/SCM, InfoGenesis, Protel)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Kalkulation
- Branchenkenntnisse
  - Dienstleistungssektor (z. B. Restaurant)

- EDV-Anwendungskennntnisse
  - Datenpflege (z. B. Stammdatenpflege)
  - Bürosoftware-Anwendungskennntnisse (z. B. Tabellenkalkulationsprogramme-Anwendungskennntnisse)
- Einkaufskennntnisse
- Event Management
  - Organisation von Großveranstaltungen
- Gastronomiemanagementkennntnisse
  - Food & Beverage (z. B. Erstellung von F&B-Forecasts, Überwachung von F&B-Warenbeständen, Durchführung von F&B-Promotionen, Einkauf von Getränken, Einkauf von Wein, Verwaltung des Getränkebestands)
  - Mise en Place (z. B. Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten)
  - Küchenleitung (z. B. Lebensmitteleinkauf, Speisenkalkulation)
- Hotellerie- und Beherbergungskennntnisse
- Hygienemanagement
  - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie, Hygieneleitlinien für Catering)
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
  - Hygienemanagement in Branchen (z. B. Durchführen von GHP-Maßnahmen, Gute Hygiene Praxis)
- Kochkennntnisse
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
  - Kochen für Großveranstaltungen (z. B. Catering)
- Kundenbetreuungskennntnisse
  - Beschwerdemanagement
- Logistikennntnisse
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsplanung, Erstellen von Mengenkalkulationen, Bestandsprognose)
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhygiene, Lagertätigkeit, Lagerhaltung)
- Managementkennntnisse
- Personalmanagement-Kennntnisse
  - Personalführung (z. B. Mitarbeiterschulung)
- Qualitätsmanagement-Kennntnisse
  - Qualitätskontrolle
  - Qualitätssicherung (z. B. Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Lebensmittelmanagement nach HACCP, HACCP)
- Verkaufskennntnisse
  - Kassieren im Verkauf (z. B. NOVACOM-Kassensystem)

### **Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Frustrationstoleranz
- Führungsqualitäten
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn

## Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> Food &amp; Beverage-ManagerInnen sind in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation auf fortgeschrittenem Niveau zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zuverlässig zu bedienen. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Sie lösen alltägliche Probleme selbstständig, kennen die betrieblichen Datensicherheitsregeln genau und sorgen in ihrem Verantwortungsbereich zuverlässig für deren Einhaltung.</p>							

## Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Buchungssysteme, Point of Sale Systeme (POS), Property Management Systeme (PMS)) in alltäglichen und neuen Situationen routiniert bedienen und selbstständig und sicher anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit auf fortgeschrittenem Niveau anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen müssen alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und LieferantInnen auf fortgeschrittenem Niveau einsetzen können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Anwendungen einpflegen können.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen müssen ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen erkennen Probleme mit digitalen Geräten und Anwendungen bei ihrer Arbeit und können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Behebung der Probleme setzen.

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Akademischer Beruf

### Ausbildung

#### BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR<sup>v</sup>](#)

- Tourismus, Gastronomie

#### BHS - Berufsbildende höhere Schule [nQR<sup>v</sup>](#)

- Tourismus, Gastronomie

#### Hochschulstudien [nQR<sup>vii</sup>](#) [nQR<sup>viii</sup>](#)

- Wirtschaft, Recht, Management
  - Marketing und Sales
  - Tourismus und Gastgewerbe

### Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildung zum/zur Caterer (m/w)

### Weiterbildung

#### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Tourismus-Management
- Betriebsführung
- Catering
- HACCP
- Hotelmanagement
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Kostenmanagement
- Tourismusmanagement
- Weinberatung
- Eventmanagement
- Logistik
- Marketing

#### Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung zum/zur Caterer (m/w)
- Ausbildung zum/zur KaffeesommelierE
- 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
- Gastronomiesoftware
- Gesprächstechniken

- Kalkulation
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Österreichische Hotellerievereinigung [↗](#)
- Fachverband Gastronomie
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Universitäten

### **Deutschkenntnisse nach GERS**

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

Sie planen, leiten und überwachen Arbeitsprozesse und Personal und erstellen dafür Einsatzpläne.

### **Weitere Berufsinfos**

#### **Selbstständigkeit**

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Arbeitsumfeld**

- Arbeit unter Zeitdruck
- Personalverantwortung
- Saisonarbeit

#### **Berufsspezialisierungen**

Food-and-Beverage-AssistentIn

Food-and-Beverage Director (m/w)

Food-and-Beverage Supervisor (m/w)

BankettassistentIn

BankettleiterIn

BankettmanagerIn

BankettsupervisorIn

EinkäuferIn im Gastgewerbe

EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe

KüchenwirtschafterIn

KüchenleiterIn

#### **Verwandte Berufe**

- Caterer (m/w)
- EinkäuferIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau
- HoteldirektorIn
- Koch/Köchin

- KüchenchefIn
- RestaurantleiterIn

#### **Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**



##### **Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit**

- **Hotelverwaltung, Gaststättenleitung**

#### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 500113 Bankett-Manager/in
- 500114 Food-and-Beverage-Manager/in
- 500115 Bankettassistent/in
- 500126 Bankett-Supervisor/in
- 510102 Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung)
- 510110 Küchenwirtschafter/in

#### **Informationen im Berufslexikon**

-  BankettmanagerIn (Schule)
-  Food & Beverage-ManagerIn (Schule)

#### **Informationen im Ausbildungskompass**

-  Food & Beverage-ManagerIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 17. Juli 2024.