

Manager alimente și băuturi (Food & Beverage-ManagerIn)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Managerii de alimente și băuturi conduc și optimizează operațiunile de servire a alimentelor, inclusiv bucătăria, serviciile și cateringul. Aceștia sunt responsabili pentru buget, personal, managementul furnizorilor, calitate și satisfacția oaspeților. De asemenea, pot deține responsabilitatea strategică pentru mai multe locații. Pentru a obține prețuri optime, calculează costurile și stabilesc prețurile de vânzare pentru alimente și băuturi. În managementul furnizorilor, aceștia negociază prețurile și, dacă este necesar, caută noi furnizori. În managementul stocurilor, se ocupă de prognozarea cererii, comenzile, controlul calității, recepția mărfurilor și numărarea stocurilor. În resurse umane, aceștia sunt responsabili pentru angajarea, instruirea și programarea angajaților. Aceștia analizează feedback-ul oaspeților și calitatea serviciilor, optimizează procesele operaționale (de exemplu, procedurile de servire și timpii de așteptare) și asigură respectarea standardelor de siguranță și igienă.

Food-&-Beverage-Managerinnen und -Manager leiten und optimieren gastronomische Betriebe in Küche, Service und Catering. Sie verantworten Budget, Personal, Lieferantenmanagement sowie Qualität und Gästezufriedenheit. Sie tragen die strategische Verantwortung zum Teil auch für mehrere Standorte. Zur optimalen Preisgestaltung kalkulieren sie die Kosten und legen Verkaufspreise von Speisen und Getränken fest. Im Lieferantenmanagement führen sie Preisverhandlungen und suchen bei Bedarf nach neuen Lieferantinnen und Lieferanten. In der Vorratswirtschaft übernehmen sie die Bedarfsprognose, Bestellungen, Qualitätskontrollen, die Warenannahme und die Inventur. Im Personalbereich sind sie für die Einstellung, Schulung und Einteilung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verantwortlich. Sie überprüfen das Gästefeedback und die Servicequalität, optimieren die Betriebsabläufe, z. B. Serviceprozesse, Wartezeiten, und stellen die Einhaltung von Sicherheits- und Hygienestandards sicher.

Venituri (Einkommen)

Manager alimente și băuturi câștigă între 2.080 și 2.700 euro brut pe lună (Food & Beverage-ManagerInnen verdienen ab 2.080 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

Für das Qualifikationsniveau „Beruf mit Lehrausbildung“ entfällt die Angabe einer Obergrenze, da es nur einen typischen KV und eine passende Verwendungsgruppe gibt.

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu pregătire scurtă sau specială : 2.150 până la 2.700 euro brut (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto)
- Profesie cu formare în ucenicie : de la 2.080 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : 2.150 până la 2.500 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică : 2.260 până la 2.500 euro brut (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Există oportunități de angajare în principal în hoteluri mari, sate de vacanță și restaurante de lux.

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

Posturi vacante curente

(Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Organizarea procesului (Ablauforganisation)
- Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement)
- Bugetare (Budgetierung)
- Crearea listei de serviciu (Dienstplanerstellung)
- Engleză (Englisch)
- Managementul evenimentelor (Event Management)
- Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage)
- Managementul igienei în gastronomie (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Controlul costurilor (Kostenkontrolle)
- Manager bucatarie (Küchenleitung)
- Depozitare (Lagerhaltung)
- Managementul furnizorilor (Lieferantenmanagement)
- Achiziționarea de materiale (Materialeinkauf)
- Managementul personalului (Personalführung)
- Calculul alimentelor (Speisenkalkulation)

Alte competențe profesionale

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage)
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Achiziții operaționale (Operativer Einkauf)

Competențe profesionale tehnice

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe despre software pentru aplicații comerciale (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Software de afaceri specific industriei (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Protel (Protel))
 - Software de afaceri multi-industrie (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Software de gestionare a mărfurilor (Warenwirtschaftssoftware))
- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calcul (Kalkulation) (z. B. Prețuri (Preisgestaltung))
- Cunoașterea aplicațiilor IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Întreținerea datelor (Datenpflege) (z. B. Întreținerea datelor de bază (Stammdatenpflege))
 - Cunoștințe despre aplicațiile software de birou (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Cunoștințe de aplicație Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Cunoștințe despre cumpărături (Einkaufskenntnisse)
 - Asigurarea disponibilității bunurilor (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
 - Achiziții operaționale (Operativer Einkauf) (z. B. Negocieri de preț (Preisverhandlungen))
 - Achiziționarea de materiale (Materialeinkauf) (z. B. Selectarea furnizorului (Lieferantenauswahl))
- Managementul evenimentelor (Event Management)
 - Organizarea de diverse tipuri de evenimente (Organisation verschiedener Veranstaltungsarten) (z. B.

Organizarea de evenimente de banchet (Organisation von Bankett-Veranstaltungen), Organizarea evenimentelor majore (Organisation von Großveranstaltungen))

- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage) (z. B. Crearea previziunilor F&B (Erstellung von F&B-Forecasts), Monitorizarea inventarului F&B (Überwachung von F&B-Warenbeständen), Implementarea doctoratelor F&B (Durchführung von F&B-Promotionen), Inventar în gastronomie (Inventur in der Gastronomie), Cumpărarea băuturilor (Einkauf von Getränken), Cumpărarea vinului (Einkauf von Wein), Gestionarea inventarului băuturilor (Verwaltung des Getränkebestands), Calculul alimentelor (Speisenkalkulation))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Pregătirea meniurilor cu alimente și băuturi (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Manager bucatarie (Küchenleitung) (z. B. Cumpărături alimentare (Lebensmitteleinkauf))
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Managementul igienei (Hygienemanagement) (z. B. Managementul igienei în gastronomie (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Abilități de casier (Kassierkenntnisse)
 - Gestionarea numerarului (Kassenführung) (z. B. Contabilitate de numerar (Kassenabrechnung))
 - Funcționarea caselor de marcat computerizate (Bedienung von Computerkassen) (z. B. Sistemul NOVACOM POS (NOVACOM-Kassensystem), Sistem MICROS POS (MICROS-Kassensystem))
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien), Linii directoare de igienă în gastronomie (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement)
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Managementul materialelor (Materialwirtschaft) (z. B. Sistem de comandă (Bestellwesen), Planificarea cererii (Bedarfsplanung), Crearea calculelor cantității (Erstellen von Mengenkalkulationen), Prognoza inventar (Bestandsprognose))
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Depozitarea alimentelor (Lebensmittellagerung), Igiena depozitului (Lagerhygiene), Acceptarea mărfurilor (Warenübernahme), Depozitare (Lagerhaltung))
 - Managementul lanțului de aprovizionare (Supply Chain Management) (z. B. Negocierea condițiilor furnizorilor (Verhandlung von Lieferantenkonditionen), Managementul furnizorilor (Lieferantenmanagement), Selectarea strategică a furnizorilor (Strategische Lieferantenauswahl))
- Competențe de gestionare a personalului (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Managementul personalului (Personalführung)
 - Planificarea personalului (Personalplanung)
 - Dezvoltarea personalului (Personalentwicklung) (z. B. Formarea angajaților (Mitarbeiterschulung))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Prelucrarea alimentelor conform HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Asigurarea calității în gastronomie și industria hotelieră (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie), HACCP (HACCP))
- Cunoștințe contabile (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Controlul (Controlling)
 - Planificare financiară (Finanzplanung) (z. B. Bugetare (Budgetierung))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Toleranță la frustrare (Frustrationstoleranz)
- Abilități de conducere (Führungsqualitäten)
- Bun simț al mirosului (Guter Geruchssinn)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)

- Orientarea serviciului (Serviceorientierung)

Abilități digitale conform DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: Food & 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	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 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu pregătire scurtă sau specială (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Instruieren

(Ausbildung)

Lehre

- Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Curs de formare pentru a deveni Manager de Alimente și Băuturi (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Educație continuă

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn
- Ausbildung zum/zur KaffeesommelierE
- Eventmanagement-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Beschwerdemanagement
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Gesprächstechniken
- Kalkulation
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

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

Cunoașterea limbii germane conform CEFR (Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

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

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă (Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Mediul de lucru (Arbeitsumfeld)

- Lucrul sub presiunea timpului (Arbeit unter Zeitdruck)
- Responsabilitatea personalului (Personalverantwortung)
- Muncă sezonieră (Saisonarbeit)

Chestionar de competențe (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Asistent de banchet (BankettassistentIn)
Manager de banchet (BankettmanagerIn)
Supraveghetor de banchet (BankettsupervisorIn)
Cumpărător în industria ospitalității (EinkäuferIn im Gastgewerbe)
Director de bucătărie (KüchenwirtschafterIn)

Specializări profesionale (Berufsspezialisierungen)

Asistent alimentar și băuturi (Food-and-Beverage-AssistentIn)
Director pentru alimente și băuturi (m/f) (Food-and-Beverage Director (m/w))
Supraveghetor pentru alimente și băuturi (m/f) (Food-and-Beverage Supervisor (m/w))

Asistent de banchet (BankettassistentIn)
Manager de banchet (BankettleiterIn)
Manager de banchet (BankettmanagerIn)
Supraveghetor de banchet (BankettsupervisorIn)

Cumpărător în industria ospitalității (EinkäuferIn im Gastgewerbe)
Cumpărător în turism și ospitalitate (EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe)
Director de bucătărie (KüchenwirtschafterIn)

Manager de catering (GastronomieleiterIn)

Director de bucătărie (Manager alimente și băuturi) (KüchenleiterIn (Food & Beverage-ManagerIn))

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Catering (m / f) (Caterer (m/w))
- Cumpărător (EinkäuferIn)
- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)
- Grefier hotelier și ospitalitate (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Manager hotel (HoteldirektorIn)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Manager restaurant (RestaurantleiterIn)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turism, ospitalitate, agrement (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Management hotelier, management restaurant (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500113 Manager banchet (Bankett-Manager/in)
- 500114 Manager de alimente și băuturi (Food-and-Beverage-Manager/in)
- 500115 Asistent la banchet (Bankettassistent/in)
- 500126 Supervizor de banchet (Bankett-Supervisor/in)
- 510102 Cumpărător (hotel și ospitalitate / administrarea casei) (Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung))
- 510110 Manager bucatarie (Küchenwirtschafter/in)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Manager alimente și băuturi (Food & Beverage-ManagerIn)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)