Restaurantfachmann/-frau

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Restaurantfachleute betreuen Gäste in Restaurants, Hotels und bei Catering-Veranstaltungen. Sie begrüßen die Gäste, nehmen die Bestellungen auf und servieren Getränke und Speisen. Bei den Vorbereitungen decken sie die Tische und sorgen für eine ansprechende Tischdekoration. Im Service legen sie den Gästen die Getränke- und Speisekarte vor und beraten sie fachgerecht bei der Auswahl der Getränke und Speisen. Sie räumen das Geschirr ab, stellen die Rechnung aus und kassieren ab. Zum Schluss verabschieden sie die Gäste und bereiten den Tisch für die nächsten Gäste vor. Restaurantfachleute nehmen Tischreservierungen und Essensvorbestellungen auf und sind für die Tagesabrechnung verantwortlich. Im Lager kontrollieren sie die Bestände und sorgen für die Nachbestellung von Getränken und Lebensmitteln. Bei Sonderveranstaltungen wie Hochzeiten erstellen sie die Tischordnung, stellen die Getränke- und Speisenfolge zusammen und dekorieren das Lokal und die Tische.

Einkommen
Restaurantfachleute (m/w) verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat.

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

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 2.080 Euro brutto
- Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Beschäftigungsmöglichkeiten bieten gastgewerbliche Betriebe wie z.B. Gasthäuser, Restaurants, Hotelrestaurants, Schihütten, Bars, Kaffeehäuser, Diskotheken, Heurige und Buschenschänken.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **1.873** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- À-la-carte-Service
- Abservieren
- Aufdecken
- Aufnahme von Bestellungen
- Einhaltung von HACCP-Richtlinien
- Englisch
- Frühstücksservice
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Getränkeservice
- Kassieren im Gastgewerbe
- Mise en Place
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Speiseservice
- Weinservice

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Gästebetreuung in der Gastronomie

- Servierkenntnisse

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Gastronomiesoftware)
  - Branchenübergreifende Unternehmenssoftware (z. B. Warenwirtschaftssoftware)
- Branchenkenntnisse
  - Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport (z. B. Bar, Café, Gasthaus, Heuriger, Restaurant)
- EDV-Anwendungskenntnisse
  - Bürosoftware-Anwendungskenntnisse (z. B. Excel-Anwendungskenntnisse)
- Fremdsprachenkenntnisse
  - Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
  - Food & Beverage (z. B. Inventur in der Gastronomie, Speisenkalkulation)
  - Gemeinschaftsgastronomie
  - Mise en Place (z. B. Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten, Erstellung von Function-Sheets, Organisation von Tischen, Vorbereitung des Servicebereichs)
  - Restaurantmanagement (z. B. Platzierung der Gäste, Reservierungsmanagement in der Gastronomie)
- Hygienekenntnisse
  - Durchführung von Hygienemaßnahmen (z. B. Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel))
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kassierkenntnisse
  - Bedienung von Computerkassen
  - Kassenführung (z. B. Kassenabrechnung)
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
- Kochkenntnisse
  - Anrichten von Speisen (z. B. Garnieren von Speisen)
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
  - Techniken der Speisenzubereitung (z. B. Filetieren)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beratungskompetenz
  - Beschwerdemanagement (z. B. Reklamationsbearbeitung)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerbestandskontrolle, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsermittlung, Wareneingangskontrolle)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Einhaltung von HACCP-Richtlinien, Lagerung nach HACCP, Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Rechnungswesen-Kenntnisse
  - Externe Rechnungslegung (z. B. Tagesabrechnung)
- Servierkenntnisse
  - Abservieren
  - Aufdecken (z. B. Dekoration von Tischen)
  - Aufnahme von Bestellungen
  - Ausschenken von Getränken (z. B. Zubereitung von Getränken)
  - Gästebetreuung in der Gastronomie (z. B. Beratung von Gästen im Gastgewerbe, Gästeempfang in der

Gastronomie, Information über das Speiseangebot)
    - Service (z. B. À-la-carte-Service, Frühstücksservice, Getränkeservice, Gueridon-Service, Kaffeezubereitung, Speiseservice, Weinberatung)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Einsatzbereitschaft
    - Flexibilität
- Freundlichkeit
- Gutes Auftreten
    - Gepflegtes Äußeres
- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit
- Serviceorientierung
- Teamfähigkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: Restaurantfachleute sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zuverlässig zu bedienen. Sie kennen die betrieblichen Datensicherheitsregeln und sorgen in ihrem Verantwortungsbereich für deren Einhaltung.

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	Restaurantfachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, Online-Reservierungssysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Restaurantfachleute können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Restaurantfachleute können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Restaurantfachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit in hohem Maße bewusst, da sie Zugang zu persönlichen Kundinnenendaten haben. Sie kennen die allgemeinen und die grundlegenden betrieblichen Datenschutzregeln und halten sie genau ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute 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 Kurz- oder Spezialausbildung
- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung

Lehre NQR IV

- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Restaurantfachmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge
- Tourismus, Gastronomie

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Barservice
- Beschwerdemanagement
- Food & Beverage
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Gastronomiemanagement

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Zertifikat Service Spezialisierung
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation

Weiterbildungsveranstalter
- Österreichische Hotellerievereinigung
- Schulungszentrum Fohnsdorf
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Fachhochschulen

Deutschkenntnisse nach GERS
B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse
Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team kommunizieren. Sie haben laufend Gästekontakt, empfangen und betreuen sie, wofür die sichere Beherrschung der deutschen Sprache vor allem in der mündlichen Kommunikation erforderlich ist. Für den Einstieg in die Ausbildung kann eine durchschnittliche Sprachbeherrschung (Niveau B1) ausreichend sein. Für die Berufsausübung sollten aber auf jeden Fall gute (mindestens Niveau B2), häufig auch sehr gute Deutschkenntnisse erreicht werden.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld
- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Frühdienst
- Geteilter Dienst
- Saisonarbeit
- Schwere körperliche Arbeit

- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Gehen

Berufsspezialisierungen
*Restaurant specialist
Chef d' Etage (m/w)
Chef de Hall (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Chief Steward (m/w)
Demichef de Rang (m/w)
OberkellnerIn

AlleinkellnerIn
BankettkellnerIn
KellnerIn
KellnerIn mit Inkasso
NachtkellnerIn
RevierkellnerIn
WochenendkellnerIn

GetränkekellnerIn
KaffeehauskellnerIn

Speisesaalkraft (m/w)
SpeisewagenkellnerIn

Commis (m/w)
Commis de Rang (m/w)

Biersommelier/-sommelière
Diplom-Sommelier/-Sommelière
Kaffeesommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau)
Käsesommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau)
Sommelier/Sommelière (Restaurantfachmann/-frau)
Wein-Digestif-Steward (m/w)

FrühstückskellnerIn
FrühstücksleiterIn
KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen
ZimmerkellnerIn
ZimmerstewardEss

HeurigenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau)
HüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau)
SkihüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau)

WettcafekellnerIn

GastgewerbepraktikantIn im Service

MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich
ZahlkellnerIn

Verwandte Berufe
- BarkeeperIn
- Buffet- und Schankkraft (m/w)
- GastgewerblicheR KassierIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau
- Koch/Köchin
- RestaurantleiterIn
- Servierkraft (m/w)
- Systemgastronomiefachmann/-frau

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

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 512101 Alleinkellner/in
- 512105 Chef de hall (m./w.)
- 512106 Chef de rang (m./w.)
- 512107 Chef d'etage (m./w.)
- 512108 Commis (m./w.)
- 512109 Commis de rang (m./w.)
- 512110 Demichef de Rang (m./w.)
- 512111 Getränkekellner/in
- 512115 Kellner/in
- 512116 Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch
- 512117 Revierkellner/in
- 512123 Zahlkellner/in
- 512127 Oberkellner/in
- 512130 Sommelier/e
- 512132 Restaurantfachmann/-frau
- 512133 Wettcafekellner/in
- 512134 Gastgewerbepraktikant/in im Service
- 512181 Restaurantfachmann/-frau

Informationen im Berufslexikon
- Restaurantfachmann/-frau (Lehre)
- Restaurantfachmann/-frau (Schule)
- Sommelier/Sommeliére (Kurz-/Spezialausbildung)

Informationen im Ausbildungskompass
- Restaurantfachmann/-frau

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 23. Oktober 2026.