

Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Main activities (Haupttätigkeiten)

Restaurant professionals look after guests in restaurants, hotels, and at catering events. They welcome guests, take orders, and serve food and drinks. During preparation, they set the tables and ensure attractive table decorations. In service, they present the drinks and menu to guests and advise them expertly on their drink and food selection. They clear the dishes, issue the bill, and collect the payment. Finally, they say goodbye to guests and prepare the table for the next guests. Restaurant professionals take table reservations and food pre-orders and are responsible for daily accounting. In the warehouse, they check stocks and ensure that food and drinks are reordered. At special events such as weddings, they create the seating plan, put together the drink and food sequence, and decorate the restaurant and the tables.

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.

Income (Einkommen)

Restaurant specialist earn from 2.080 euros gross per month (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.

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Job with special training courses : from 2.080 euros gross (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Job with apprenticeship training : from 2.080 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : from 2.080 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)


Employment opportunities (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Employment opportunities are offered by catering establishments such as inns, restaurants, hotel restaurants, ski huts, bars, coffee houses, discos, wine taverns and wine taverns.

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

Current vacancies

(Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **2.119**  to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte service (À-la-carte-Service)
- Serve off (Abservieren)
- Reveal (Aufdecken)
- Taking orders (Aufnahme von Bestellungen)
- Compliance with HACCP guidelines (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- English (Englisch)
- Breakfast service (Frühstücksservice)
- Guest service in the catering industry (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Beverage service (Getränkesservice)
- Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Dining service (Speiseservice)
- Wine service (Weinservice)

Further professional skills

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Guest service in the catering industry (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Serving skills (Servierkenntnisse)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business application software knowledge (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Industry-specific business software (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomy software (Gastronomiesoftware))
 - Cross-industry business software (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Merchandise management software (Warenwirtschaftssoftware))
- Industry knowledge (Branchenkenntnisse)
 - Industry knowledge tourism, hospitality, leisure industry, sport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Café (Café), Inn (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restaurant (Restaurant), Bar (Bar))
- IT application knowledge (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Office software application knowledge (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Excel application knowledge (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Foreign language skills (Fremdsprachenkenntnisse)
 - English (Englisch)
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Allergen labeling in gastronomy (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Community catering (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Execution of preparatory work in the service area (Vorbereitung des Servicebereichs), Organization of tables (Organisation von Tischen), Provision of service materials and work tools (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Creation of function sheets

(Erstellung von Function-Sheets))

- Restaurant management (Restaurantmanagement) (z. B. Placement of guests (Platzierung der Gäste), Reservation management in gastronomy (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
- Food & Beverage (Food & Beverage) (z. B. Inventory in gastronomy (Inventur in der Gastronomie), Food calculation (Speisenkalkulation))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Implementation of hygiene measures (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (z. B. Compliance with hygiene guidelines (food) (Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel)))
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien), Hygiene guidelines in gastronomy (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - Food storage in gastronomy (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Food preparation techniques (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filleting (Filetieren))
 - Serving dishes (Anrichten von Speisen) (z. B. garnishing of food (Garnieren von Speisen))
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Consulting competence (Beratungskompetenz)
 - Complaint Management (Beschwerdemanagement) (z. B. Complaint processing (Reklamationsbearbeitung))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Materials management (Materialwirtschaft) (z. B. Determination of needs (Bedarfsermittlung), Incoming goods inspection (Wareneingangskontrolle))
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Acceptance of goods (Warenübernahme), Inventory control (Lagerbestandskontrolle))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Storage according to HACCP (Lagerung nach HACCP), Compliance with HACCP guidelines (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Quality assurance in gastronomy and hotel industry (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Accounting knowledge (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - External accounting (Externe Rechnungslegung) (z. B. daily accounting (Tagesabrechnung))
- Serving skills (Servierkenntnisse)
 - Serve off (Abservieren)
 - Reveal (Aufdecken) (z. B. Decoration of tables (Dekoration von Tischen))
 - Taking orders (Aufnahme von Bestellungen)
 - Guest service in the catering industry (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Information about the menu (Information über das Speiseangebot), Advice for guests in the hospitality industry (Beratung von Gästen im Gastgewerbe), Reception of guests in the catering industry (Gästeempfang in der Gastronomie))
 - Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Operation of mobile dispensing systems (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Operation of Orderman boning systems (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
 - Service (Service) (z. B. Gueridon Service (Gueridon-Service), Wine advice (Weinberatung), Breakfast service (Frühstücksservice), Dining service (Speiseservice), Beverage service (Getränkesservice), À la carte service (À-la-carte-Service), Coffee preparation (Kaffeezubereitung))
 - Serving beverages (Ausschenken von Getränken) (z. B. Preparation of beverages (Zubereitung von Getränken))
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
 - Cash in on sale (Kassieren im Verkauf) (z. B. Operation of computer cash registers (Bedienung von Computerkassen), Cash accounting (Kassenabrechnung))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Operational readiness (Einsatzbereitschaft)
 - Flexibility (Flexibilität)
- Friendliness (Freundlichkeit)
- Good appearance (Gutes Auftreten)
 - Well-groomed appearance (Gepflegtes Äußeres)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Cleanliness (Reinlichkeit)
- Service orientation (Serviceorientierung)
- Teamwork (Teamfähigkeit)

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic		2 Independent		3 Advanced		4 Highly specialized	
Description: 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.							

Detailed information on the digital skills
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
0 - Basics, access and digital understanding	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 - Handling information and data	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 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

Training, certificates, further education
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typical qualification levels
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with special training courses (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Apprenticeship
(Ausbildung)

Lehre 

- Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)

- Hotel and restaurant specialist (Hotel- und Restaurantfachmann/-frau)
- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Further education

(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

Knowledge of German according to CEFR

(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.

Further professional information

(Weitere Berufsinfos)

Self-employment

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Evening service (Abenddienst)
- Working under time pressure (Arbeit unter Zeitdruck)
- early duty (Frühdienst)
- Shared service (Geteilter Dienst)
- Seasonal work (Saisonarbeit)
- Heavy physical work (Schwere körperliche Arbeit)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Constant contact with people (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Constant walking (Ständiges Gehen)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

* Restaurant specialist (*Restaurant specialist)

Chef d'Etage (m / f) (Chef d'Etage (m/w))

Chef de Hall (m / f) (Chef de Hall (m/w))

Chef de rang - station waiter (Chef de Rang - StationskellnerIn)

Chief Steward (m / f) (Chief Steward (m/w))

Demichef de Rang - Deputy station waiter (Demichef de Rang - Stellvertretender StationskellnerIn)

Head waiter (OberkellnerIn)

single waiter (AlleinkellnerIn)

Banquet waiter (BankettkellnerIn)

Waiter (KellnerIn)

Waiter with debt collection (KellnerIn mit Inkasso)

Night waiter (NachtkellnerIn)

Revierkellner (RevierkellnerIn)

Weekend waiter (WochenendkellnerIn)

Drinks waiter (GetränkellnerIn)

Coffee EhauskellnerIn (KaffeehauskellnerIn)

Dining room worker (m / f) (Speisesaalkraft (m/w))

Dining car waiter (SpeisewagenkellnerIn)

Commis (m/f) - young waiter (Commis (m/w) - JungkellnerIn)

Commis de Rang (m/f) - Young waiter (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Beer sommelier (Biersommelier/-sommelière)

Graduated sommelier / sommelière (Diplom-Sommelier/-Sommelière)

Coffee sommelier/sommelier (Kaffeesommelier/-sommelière)

Cheese sommelier (Käsesommelier/-sommelière)

Sommelier (Sommelier/Sommelière)

Wine digestif steward (m / f) (Wein-Digestif-Steward (m/w))

Breakfast waiter (FrühstückskellnerIn)

Breakfast Manager (FrühstücksleiterIn)

Waiter and housemaid (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)

Room waiter (ZimmerkellnerIn)
Room stewardEss (ZimmerstewardEss)

Heurigen waiter (HeurigenkellnerIn)
Hut waiter (HüttenkellnerIn)
Ski hut waiter (SkihüttenkellnerIn)

Betting cafe waiter (WettcafeKellnerIn)

Hospitality trainee in service (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Employee in the service and cash desk area (MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich)
Pay waiter (ZahlkellnerIn)

**Related professions
(Verwandte Berufe)**

- Bartender (BarkeeperIn)
- Buffet and serving personnel (m / f) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Hospitality cashier (GastgewerblicheR KassierIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Hotel and hospitality clerk (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)
- Waiter (m/f) (Servierkraft (m/w))
- System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

**Allocation to BIS occupational areas and upper groups
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)




- Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)

**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 512101 Lone waiter (Alleinkellner/in)
- 512105 Chef de hall (m./w.) (Chef de hall (m./w.))
- 512106 Chef de rang (m / f) (Chef de rang (m./w.))
- 512107 Chef d'etage (w / w) (Chef d'etage (m./w.))
- 512108 Commis (w / w) (Commis (m./w.))
- 512109 Commis de rang (m / f) (Commis de rang (m./w.))
- 512110 Demichef de Rang (male / female) (Demichef de Rang (m./w.))
- 512111 Beverage waiter (Getränkekellner/in)
- 512115 Waiter (Kellner/in)
- 512116 Waiter and chambermaid (Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch)
- 512117 District waiter (Revierkellner/in)
- 512123 Pay waiter (Zahlkellner/in)
- 512127 Head waiter (Oberkellner/in)
- 512130 Sommelier / s (Sommelier/e)
- 512132 Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- 512133 Betting cafe waiter (WettcafeKellner/in)
- 512134 Hospitality trainee in service (Gastgewerbepraktikant/in im Service)
- 512181 Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)


Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

-  Restaurantfachmann/-frau (Lehre)
-  Restaurantfachmann/-frau (Schule)
-  Sommelier/Sommeliere (Kurz-/Spezialausbildung)

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)

powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)