

Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Stručnjaci u restoranima brinu se o gostima u restoranima, hotelima i na catering događajima. Dočekuju goste, primaju narudžbe te poslužuju hranu i piće. Tijekom pripreme postavljaju stolove i osiguravaju atraktivno ukrašavanje stolova. Tijekom posluživanja gostima prezentiraju pića i jelovnik te ih stručno savjetuju o odabiru pića i hrane. Spremaju posuđe, izdaju račun i naplaćuju plaćanje. Na kraju se opraštaju od gostiju i pripremaju stol za sljedeće goste. Stručnjaci u restoranima primaju rezervacije stolova i prednarudžbe hrane te su odgovorni za dnevno računovodstvo. U skladištu provjeravaju zalihe i osiguravaju da se hrana i piće ponovno naruče. Na posebnim događajima poput vjenčanja izrađuju plan sjedenja, sastavljaju redoslijed pića i hrane te ukrašavaju restoran i stolove.

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.

prihod (Einkommen)

Konobar/konobarica zaradite od 2.080 eura bruto mjesečno (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.

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesija s kratkom ili posebnom izobrazbom : od 2.080 eura bruto (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zanimanje s naukovanjem : od 2.080 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : od 2.080 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Mogućnosti zaposlenja nude ugostiteljski objekti poput gostionica, restorana, hotelskih restorana, skijaških koliba, barova, kavana, diskoteka, vinskih konoba i vinskih konoba.

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

Trenutna slobodna radna mjesta

(Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **1.377**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Usluga à la carte (À-la-carte-Service)
- Posluživanje (Abservieren)
- Otkrivanje (Aufdecken)
- Primanje narudžbi (Aufnahme von Bestellungen)
- Usklađenost sa smjernicama HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Engleski (Englisch)
- Usluga doručka (Frühstücksservice)
- Posluživanje gostiju u ugostiteljstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Usluga pića (Getränkesservice)
- Gotovina u ugostiteljstvu (Kassieren im Gastgewerbe)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Usluga blagovanja (Speiseservice)
- Vinska služba (Weinservice)

Ostale profesionalne vještine

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Posluživanje gostiju u ugostiteljstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)

Tehničke profesionalne vještine

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovnog aplikacijskog softvera (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Sektorski poslovni softver (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomski softver (Gastronomiesoftware))
 - Međusektorski poslovni softver (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Softver za upravljanje robom (Warenwirtschaftssoftware))
- Znanje iz industrije (Branchenkenntnisse)
 - Industrijska znanja o turizmu, ugostiteljstvu, odmoru, sportu (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kafić (Café), Gasthaus (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restoran (Restaurant), Bar (Bar))
- Znanje o IT primjeni (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znanje o primjeni uredskog softvera (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Poznavanje programa Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Znanje stranih jezika (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleski (Englisch)
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označavanje alergena u gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Ugostiteljstvo u zajednici (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Priprema servisnog područja (Vorbereitung des Servicebereichs), Organizacija stolova (Organisation von Tischen), Opskrba uslužnim materijalom i radnim alatom (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Izrada funkcijskih listova (Erstellung von

Function-Sheets))

- Menadžment restorana (Restaurantmanagement) (z. B. Smještanje u broj gostiju (Platzierung der Gäste), Upravljanje rezervacijama u gastronomiji (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
- Hrana i piće (Food & Beverage) (z. B. Inventar u gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Provedba higijenskih mjera (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (z. B. Poštivanje higijenskih smjernica (hrana) (Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel)))
- Vještine blagajnika (Kassierkenntnisse)
 - Rad računarskih kasa (Bedienung von Computerkassen)
 - Gotovina u ugostiteljstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Rad mobilnih uređaja platni sustavi (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Rad platnih sustava Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
 - Upravljanje gotovinom (Kassenführung) (z. B. Blagajna (Kassenabrechnung))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien), Higijenske smjernice u gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
 - Skladištenje hrane u gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Tehnike pripreme hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetiranje (Filetieren))
 - Posluživanje jela (Anrichten von Speisen) (z. B. ukrašavanje hrane (Garnieren von Speisen))
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Savjetodavna nadležnost (Beratungskompetenz)
 - Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement) (z. B. Obrada prigovora (Reklamationsbearbeitung))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft) (z. B. Utvrđivanje potreba (Bedarfsermittlung), Pregled dolazne robe (Wareneingangskontrolle))
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Primanje robe (Warenübernahme), Kontrola zaliha (Lagerbestandskontrolle))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Skladištenje prema HACCP (Lagerung nach HACCP), Usklađenost sa smjericama HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Osiguranje kvalitete u gastronomiji i hotelijerstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Računovodstveno znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Vanjsko fakturiranje (Externe Rechnungslegung) (z. B. dnevno računovodstvo (Tagesabrechnung))
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)
 - Posluživanje (Abservieren)
 - Otkrivanje (Aufdecken) (z. B. Dekoracija stolova (Dekoration von Tischen))
 - Primanje narudžbi (Aufnahme von Bestellungen)
 - Posluživanje gostiju u ugostiteljstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Podaci o ponudi hrane (Information über das Speiseangebot), Savjeti za goste u ugostiteljstvu (Beratung von Gästen im Gastgewerbe), Prijem gostiju u ugostiteljstvu (Gästeempfang in der Gastronomie))
 - Usluga (Service) (z. B. Gueridon usluga (Gueridon-Service), Savjeti za vino (Weinberatung), Usluga doručka (Frühstücksservice), Usluga blagovanja (Speiseservice), Usluga pića (Getränkesservice), Usluga à la carte (À-la-carte-Service), Priprema kave (Kaffeezubereitung))
 - Posluživanje pića (Ausschenken von Getränken) (z. B. Priprema pića (Zubereitung von Getränken))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Operativna spremnost (Einsatzbereitschaft)
 - Fleksibilnost (Flexibilität)

- Ljubaznost (Freundlichkeit)
- Dobar izgled (Gutes Auftreten)
 - Dobro njegovano izgled (Gepflegtes Äußeres)
- Fizička otpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistoća (Reinlichkeit)
- Orijentacija na uslugu (Serviceorientierung)
- Timski rad (Teamfähigkeit)

Digitalne vještine prema DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: 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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	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 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesija s kratkom ili posebnom izobrazbom (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka
(Ausbildung)

Lehre

- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Gastronomiefachmann/-frau)

- Djelatnik u hotelu i restoranu - recepcionist (m/ž) (Hotel- und Restaurantfachmann/-frau)
- Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Kontinuirano obrazovanje

(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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u

(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.

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

- Večernja služba (Abenddienst)
- Rad pod vremenskim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- rano dežurstvo (Frühdienst)
- Zajednička usluga (Geteilter Dienst)
- Sezonski rad (Saisonarbeit)
- Težak fizički posao (Schwere körperliche Arbeit)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalni kontakt s ljudima (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Stalno hodanje (Ständiges Gehen)

Upitnik kompetencija

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Usamljeni konobar (AlleinkellnerIn)

Kuhar d 'Etag (m / f) (Chef d' Etag (m/w))

Chef de Hall (muško / žensko) (Chef de Hall (m/w))

Chef de Rang - konobar na postaji (Chef de Rang - StationskellnerIn)

Commis (m/ž) - mladi konobar (Commis (m/w) - JungkellnerIn)

Commis de Rang (m/ž) - mladi konobar (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Demichief de Rang - Zamjenik kolobara (Demichief de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)

Diplomirani sommelier / sommelier (Diplom-Sommelier/-Sommelière)

pripravnik u ugostiteljstvu (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Konobar za piće (GetränkekellnerIn)

Konobar (KellnerIn)

Konobar i kućna pomoćnica (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)

Glavni konobar (OberkellnerIn)

Revierkellner (RevierkellnerIn)

konobar natjecateljskog kafića (WettcafeKellnerIn)

Konobar koji plaća (ZahlkellnerIn)

Stručne specijalizacije

(Berufsspezialisierungen)

* Stručnjak za restorane (*Restaurant specialist)

Kuhar d 'Etag (m / f) (Chef d' Etag (m/w))

Chef de Hall (muško / žensko) (Chef de Hall (m/w))

Chef de Rang - konobar na postaji (Chef de Rang - StationskellnerIn)

Glavni upravitelj (m / ž) (Chief Steward (m/w))

Demichief de Rang - Zamjenik kolobara (Demichief de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)

Glavni konobar (OberkellnerIn)

Usamljeni konobar (AlleinkellnerIn)

konobar za bankete (BankettkellnerIn)

Konobar (KellnerIn)

Konobar sa naplatom dugova (KellnerIn mit Inkasso)

noćni konobar (NachtkellnerIn)

Revierkellner (RevierkellnerIn)

Vikend konobar (WochenendkellnerIn)

Konobar za piće (GetränkekellnerIn)
Konobar u kafiću (KaffeehauskellnerIn)

Radnik u blagovaonici (m / ž) (Speisesaalkraft (m/w))
Konobar u restoranu (SpeisewagenkellnerIn)

Commis (m/ž) - mladi konobar (Commis (m/w) - JungkellnerIn)
Commis de Rang (m/ž) - mladi konobar (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Sommelier piva (Biersommelier/-sommelière)
Diplomirani sommelier / sommelier (Diplom-Sommelier/-Sommelière)
Sommelier/somelijer za kavu (Konobar/konobarica) (Kaffeessommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Sommelier sira (Konobar/konobarica) (Käsesommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Sommelier (Konobar/konobarica) (Sommelier/Sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Vinski digestiv stjuard (m / ž) (Wein-Digestif-Steward (m/w))

Konobar za doručak (FrühstückskellnerIn)
Menadžer doručka (FrühstücksleiterIn)
Konobar i kućna pomoćnica (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)
konobar u sobi (ZimmerkellnerIn)
Room stewardEss (ZimmerstewardEss)

Heurigen konobar (Konobar/konobarica) (HeurigenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))
Konobar u kolibi (Konobar/konobarica) (HüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))
Konobar u skijaškoj kolibi (Konobar/konobarica) (SkihüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))

konobar natjecateljskog kafića (WettcafékellnerIn)

pripravnik u ugostiteljstvu (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Zaposlenik u području službe i blagajne (MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich)
Konobar koji plaća (ZahlkellnerIn)

Srodna zanimanja (Verwandte Berufe)

- Barmen/barmenica (BarkeeperIn)
- Ugostiteljsko osoblje u bifeu i na šanku (m/ž) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Ugostiteljski blagajnik (m/ž) (GastgewerblicheR KassierIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Prodajni referent u hotelijerstvu i ugostiteljstvu (m/ž) (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Voditelj/ica restorana (RestaurantleiterIn)
- Servir/servirka (Servierkraft (m/w))
- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizam, ugostiteljstvo, slobodno vrijeme (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Stručnjaci za kuhinje i uslužne djelatnosti (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenkasto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 512101 Pojedinac konobar (Alleinkellner/in)
- 512105 Šef kuhinje (w / w) (Chef de hall (m./w.))
- 512106 Glavni kuhar (w / w) (Chef de rang (m./w.))
- 512107 Chef d'etage (w / w) (Chef d'etage (m./w.))
- 512108 Službenici (m / ž) (Commis (m./w.))
- 512109 Povjerenstvo (w / w) (Commis de rang (m./w.))
- 512110 Demichef de Rang (w / w) (Demichef de Rang (m./w.))
- 512111 Konobar za piće / u (Getränkekellner/in)
- 512115 Konobar (Kellner/in)
- 512116 Konobar i komornica (Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch)
- 512117 Revierkellner (Revierkellner/in)
- 512123 Plati konobar (Zahlkellner/in)
- 512127 Glava konobar (Oberkellner/in)
- 512130 Sommelier / e (Sommelier/e)
- 512132 Restoran specijalista (Restaurantfachmann/-frau)
- 512133 Kladionica konobar (Wettcafékellner/in)
- 512134 Internistar u ugostiteljstvu (Gastgewerbepraktikant/in im Service)
- 512181 Stručnjak za restorane / žena (Restaurantfachmann/-frau)

Podaci u stručnom leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Podaci u kompasu za obuku

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)