

Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Profesioniștii din domeniul restaurantelor au grijă de oaspeți în restaurante, hoteluri și la evenimente de catering. Aceștia întâmpină oaspeții, iau comenzi și servesc mâncare și băuturi. În timpul pregătirilor, aranjează mesele și asigură decorațiuni atractive ale mesei. În timpul servirii, prezintă băuturile și meniul oaspeților și îi sfătuiesc cu expertiză cu privire la selecția lor de băuturi și mâncare. Strâng vasele, emit nota de plată și încasează plata. În cele din urmă, își iau rămas bun de la oaspeți și pregătesc masa pentru următorii oaspeți. Profesioniștii din domeniul restaurantelor preiau rezervări de mese și precomenzi de mâncare și sunt responsabili de contabilitatea zilnică. În depozit, verifică stocurile și se asigură că mâncarea și băuturile sunt rearanjate. La evenimente speciale, cum ar fi nunțile, creează planul de așezare, pun la punct secvența de băuturi și mâncare și decorează restaurantul și mesele.

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.

Venituri (Einkommen)

Specialist în restaurante câștigă din 2.080 euro brut pe lună (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.

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 : de la 2.080 euro brut (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 2.080 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 : de la 2.080 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Oportunitățile de angajare sunt oferite de unități de catering, cum ar fi hanuri, restaurante, restaurante hoteliere, colibe de schi, baruri, cafenele, discoteci, taverne de vin și taverne de vin.

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

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):) **1.377**  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Serviciu à la carte (À-la-carte-Service)
- Serviți (Abservieren)
- Dezvăluie (Aufdecken)
- Preluarea comenzilor (Aufnahme von Bestellungen)
- Respectarea liniilor directe HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Engleză (Englisch)
- Serviciu de mic dejun (Frühstücksservice)
- Servicii pentru oaspeți în industria de catering (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Serviciu de băuturi (Getränkesservice)
- Încasarea în industria hotelieră (Kassieren im Gastgewerbe)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Serviciu de luat masa (Speiseservice)
- Serviciu de vin (Weinservice)

Alte competențe profesionale

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Servicii pentru oaspeți în industria de catering (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)

Competențe profesionale tehnice

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe despre software pentru aplicații comerciale (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Software de afaceri specific industriei (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Software de gastronomie (Gastronomiesoftware))
 - Software de afaceri multi-industrie (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Software de gestionare a mărfurilor (Warenwirtschaftssoftware))
- Cunoștințe din industrie (Branchenkenntnisse)
 - Cunoașterea industriei turism, ospitalitate, industria agrementului, sportului (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Cafenea (Café), Han (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restaurant (Restaurant), Bar (Bar))
- Cunoașterea aplicațiilor IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Cunoștințe despre aplicațiile software de birou (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Cunoștințe de aplicație Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Competențe lingvistice străine (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleză (Englisch)
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Etichetarea alergenilor în gastronomie (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Catering comunitar (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Pregătirea zonei de servicii (Vorbereitung des Servicebereichs),

Organizarea meselor (Organisation von Tischen), Furnizare de materiale de serviciu și echipamente de lucru (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Crearea foilor de funcții (Erstellung von Function-Sheets))

- Managementul restaurantului (Restaurantmanagement) (z. B. Plasarea oaspeților (Platzierung der Gäste), Managementul rezervării în gastronomie (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
- Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage) (z. B. Inventar în gastronomie (Inventur in der Gastronomie), Calculul alimentelor (Speisenkalkulation))
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Implementarea măsurilor de igienă (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (z. B. Respectarea regulilor de igienă (alimente) (Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel)))
- Abilități de casier (Kassierkenntnisse)
 - Funcționarea caselor de marcat computerizate (Bedienung von Computerkassen)
 - Încasarea în industria hotelieră (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Funcționarea sistemelor mobile de distribuție (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Funcționarea sistemelor de dezosare Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
 - Gestionarea numerarului (Kassenführung) (z. B. Contabilitate de numerar (Kassenabrechnung))
- 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 gătit (Kochkenntnisse)
 - Depozitarea alimentelor în gastronomie (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Tehnici de preparare a alimentelor (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetare (Filetieren))
 - Servirea vaselor (Anrichten von Speisen) (z. B. Ornează mâncarea (Garnieren von Speisen))
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Competență de consultanță (Beratungskompetenz)
 - Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement) (z. B. Procesarea reclamației (Reklamationsbearbeitung))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Managementul materialelor (Materialwirtschaft) (z. B. Determinarea nevoilor (Bedarfsermittlung), Inspectia mărfurilor primite (Wareneingangskontrolle))
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Acceptarea mărfurilor (Warenübernahme), Controlul inventarului (Lagerbestandskontrolle))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Depozitare conform HACCP (Lagerung nach HACCP), Respectarea liniilor directoare HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Asigurarea calității în gastronomie și industria hotelieră (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Cunoștințe contabile (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Contabilitate externă (Externe Rechnungslegung) (z. B. Facturare zilnică (Tagesabrechnung))
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)
 - Serviți (Abservieren)
 - Dezvăluie (Aufdecken) (z. B. Decorarea meselor (Dekoration von Tischen))
 - Preluarea comenzilor (Aufnahme von Bestellungen)
 - Servicii pentru oaspeți în industria de catering (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Informații despre meniu (Information über das Speiseangebot), Consilierea oaspeților din industria ospitalității (Beratung von Gästen im Gastgewerbe), Primirea oaspeților din industria de catering (Gästeempfang in der Gastronomie))
 - Serviciu (Service) (z. B. Serviciul Gueridon (Gueridon-Service), Sfaturi despre vin (Weinberatung), Serviciu de mic dejun (Frühstücksservice), Serviciu de luat masa (Speiseservice), Serviciu de băuturi (Getränkesservice), Serviciu à la carte (À-la-carte-Service), Pregătirea cafelei (Kaffeezubereitung))
 - Servirea băuturilor (Ausschenken von Getränken) (z. B. Pregătirea băuturilor (Zubereitung von Getränken))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Pregătirea operațională (Einsatzbereitschaft)
 - Flexibilitate (Flexibilität)
- Prietenie (Freundlichkeit)
- Aspect bun (Gutes Auftreten)
 - Aspect bine îngrijit (Gepflegtes Äußeres)
- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
- Curățenie (Reinlichkeit)
- Orientarea serviciului (Serviceorientierung)
- Muncă în echipă (Teamfähigkeit)

Abilități digitale conform DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

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

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	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

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)

Instruire
(Ausbildung)

Lehre **NQR^{IV}**

- Specialist în gastronomie (Gastronomiefachmann/-frau)

- Specialist în hoteluri și restaurante (Hotel- und Restaurantfachmann/-frau)
- Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Educație continuă

(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

Cunoașterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

- Serviciu de seară (Abenddienst)
- Lucrul sub presiunea timpului (Arbeit unter Zeitdruck)
- Schimbare timpurie (Frühdienst)
- Serviciu partajat (Geteilter Dienst)
- Muncă sezonieră (Saisonarbeit)
- Muncă fizică grea (Schwere körperliche Arbeit)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Contact constant cu oamenii (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Mers constant (Ständiges Gehen)

Chestionar de competențe

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Chelner solo (AlleinkellnerIn)
Chef d' Etage (m/f) (Chef d' Etage (m/w))
Chef de Hall (m/f) (Chef de Hall (m/w))
Chef de Rang - chelner de gară (Chef de Rang - StationskellnerIn)
Commis (m/f) - tânăr chelner (Commis (m/w) - JungkellnerIn)
Commis de Rang (h/f) - tânăr chelner (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)
Demichef de Rang - Ospătar adjunct al stației (Demichef de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)
Diploma somelier/sommelière (Diplom-Sommelier/-Sommelière)
Stagiar în Serviciu Ospitalitate (GastgewerbepraktikantIn im Service)
Chelner de băuturi (GetränkekellnerIn)
Chelnerița (KellnerIn)
Chelneriță și băiat/fată (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)
Chelner șef (OberkellnerIn)
Ospătar de raion (RevierkellnerIn)
Chelner cafenea pariuri (WettcafekekellnerIn)
Plătește chelner (ZahlkellnerIn)

Specializări profesionale

(Berufsspezialisierungen)

* Specialist restaurant (*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 - chelner de gară (Chef de Rang - StationskellnerIn)
Steward-șef (h/f) (Chief Steward (m/w))
Demichef de Rang - Ospătar adjunct al stației (Demichef de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)
Chelner șef (OberkellnerIn)

Chelner solo (AlleinkellnerIn)
Chelner de banchet (BankettkellnerIn)
Chelnerița (KellnerIn)
Chelnerita cu incasare creante (KellnerIn mit Inkasso)
Chelner de noapte (NachtkellnerIn)
Ospătar de raion (RevierkellnerIn)
Chelnerița de weekend (WochenendkellnerIn)

Chelner de băuturi (GetränkekellnerIn)
Chelner de cafea (KaffeehauskellnerIn)

Muncitor din sala de mese (h/f) (Speisesaalkraft (m/w))
Chelner vagon restaurante (SpeisewagenkellnerIn)

Commis (m/f) - tânăr chelner (Commis (m/w) - JungkellnerIn)
Commis de Rang (h/f) - tânăr chelner (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Somelier de bere (Biersommelier/-sommelière)
Diploma somelier/sommelière (Diplom-Sommelier/-Sommelière)
Somelier de cafea/somelier (Specialist în restaurante) (Kaffeesommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Somelier de brânzeturi (Specialist în restaurante) (Käsesommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Somelier (Specialist în restaurante) (Sommelier/Sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Steward digestiv de vin (m/f) (Wein-Digestif-Steward (m/w))

Chelner pentru micul dejun (FrühstückskellnerIn)
Manager de mic dejun (FrühstücksleiterIn)
Chelneriță și băiat/fată (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)
Chelner de cameră (ZimmerkellnerIn)
Steward de cameră Ess (ZimmerstewardEss)

chelner Heurigen (Specialist în restaurante) (HeurigenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))
Chelner de colibă (Specialist în restaurante) (HüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))
Chelner la cabană de schi (Specialist în restaurante) (SkihüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))

Chelner cafea pariuri (WettcafekekellnerIn)

Stagiar în Serviciu Ospitalitate (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Angajat în zona de service și casierie (MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich)
Plătește chelner (ZahlkellnerIn)

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Barman (BarkeeperIn)
- Personal tip bufet și servitor (bărbat / femeie) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Casierie pentru ospitalitate (Gastgewerbliche KassierIn)
- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)
- Grefier hotelier și ospitalitate (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Manager restaurant (RestaurantleiterIn)
- Server (l/f) (Servierkraft (m/w))
- Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

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

- Specialiști în bucătărie și service (Küchen- und Servicefachkräfte)

Alocarea la clasificarea profesională AMS (şase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 512101 Chelner singuratic (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 (masculin / feminin) (Demichef de Rang (m./w.))
- 512111 Chelner de băuturi (Getränkekellner/in)
- 512115 Chelner (Kellner/in)
- 512116 Chelner şi cameristă (Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch)
- 512117 Chelner de district (Revierkellner/in)
- 512123 Plătit chelner (Zahlkellner/in)
- 512127 Chelner principal (Oberkellner/in)
- 512130 Somelier / e (Sommelier/e)
- 512132 Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)
- 512133 Chelner de cafea de pariuri (Wettcafekekellner/in)
- 512134 Stagiari în ospitalitate în serviciu (Gastgewerbepraktikant/in im Service)
- 512181 Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)



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.)