

Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Profesionáli v reštauráciách sa starajú o hostí v reštauráciách, hoteloch a na cateringových akciách. Víťajú hostí, prijímajú objednávky a podávajú jedlá a nápoje. Počas prípravy prestierajú stoly a zabezpečujú ich atraktívnu výzdobu. Pri obsluhu prezentujú hosťom nápoje a jedálny lístok a odborne im radia s výberom nápojov a jedál. Upratujú riad, vystavujú účet a vyberajú platbu. Nakoniec sa s hosťami rozlúčia a pripravujú stôl pre ďalších hostí. Profesionáli v reštauráciách prijímajú rezervácie stolov a predobjednávky jedál a sú zodpovední za denné účtovníctvo. V sklade kontrolujú zásoby a zabezpečujú opätovné objednanie jedál a nápojov. Na špeciálnych akciách, ako sú svadby, vytvárajú plán sedenia, zostavujú poradie nápojov a jedál a zdobia reštauráciu a stoly.

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.

Príjem (Einkommen)

Špecialista na reštaurácie zarábajte od 2.080 eur brutto mesačne (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.

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s krátkym alebo špeciálnym školením : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Profesia s učňovským školením : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Možnosti zamestnania ponúkajú stravovacie zariadenia, ako sú hostince, reštaurácie, hotelové reštaurácie, lyžiarske chaty, bary, kaviarne, diskotéky, vinárne a vinárne.

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

Aktuálne voľné miesta

(Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **1.377**  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte služba (À-la-carte-Service)
- Podávajúce (Abservieren)
- Odhaľovač (Aufdecken)
- Prijímanie objednávok (Aufnahme von Bestellungen)
- Súlad s pokynmi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Angličtina (Englisch)
- Raňajkový servis (Frühstücksservice)
- Obsluha hostí v gastronomickom priemysle (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Nápojový servis (Getränkesservice)
- Peniaze v pohostinstve (Kassieren im Gastgewerbe)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedelňa a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stravovací servis (Speiseservice)
- Servis vína (Weinservice)

Ďalšie odborné schopnosti

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Obsluha hostí v gastronomickom priemysle (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)

Technické odborné znalosti

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znalosť softvéru podnikových aplikácií (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Priemyselný obchodný softvér (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Softvér pre gastronómiu (Gastronomiesoftware))
 - Medziodvetvový obchodný softvér (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Softvér na správu tovaru (Warenwirtschaftssoftware))
- Priemyselné znalosti (Branchenkenntnisse)
 - Znalosť priemyslu Turizmus, pohostinstvo, voľný čas, šport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kaviareň (Café), Hostinec (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Reštaurácia (Restaurant), Bar (Bar))
- Znalosť IT aplikácií (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znalosť aplikácií kancelárskeho softvéru (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znalosť aplikácie Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Znalosť cudzieho jazyka (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Angličtina (Englisch)
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označovanie alergénov v gastronómii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Spoločné stravovanie (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Príprava servisnej oblasti (Vorbereitung des Servicebereichs), Organizácia tabuliek (Organisation von Tischen), Poskytovanie servisného materiálu a pracovných prostriedkov (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Vytvorenie funkčných listov

(Erstellung von Function-Sheets))

- Vedenie reštaurácie (Restaurantmanagement) (z. B. Umiestnenie hostí (Platzierung der Gäste), Správa rezervácií v gastronómii (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
- Potraviny a nápoje (Food & Beverage) (z. B. Inventár v gastronómii (Inventur in der Gastronomie), Výpočet potravín (Speisenkalkulation))
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Implementácia hygienických opatrení (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (z. B. Dodržiavanie hygienických pokynov (potraviny) (Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel)))
- Zručnosti pokladníka (Kassierkenntnisse)
 - Prevádzka počítačových registračných pokladníc (Bedienung von Computerkassen)
 - Peniaze v pohostinstve (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Prevádzka mobilných výdajných systémov (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Prevádzka vykošťovacích systémov Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
 - Správa hotovosti (Kassenführung) (z. B. Hotovostné účtovníctvo (Kassenabrechnung))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien), Hygienické zásady v gastronómii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
 - Skladovanie potravín v gastronómii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Techniky prípravy jedla (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetovanie (Filetieren))
 - Podávanie riadu (Anrichten von Speisen) (z. B. Obloha jedla (Garnieren von Speisen))
- Zručnosti zákazníckej podpory (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Poradenská spôsobilosť (Beratungskompetenz)
 - Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement) (z. B. Vybavovanie sťažností (Reklamationsbearbeitung))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft) (z. B. Stanovenie potrieb (Bedarfsermittlung), Kontrola prichádzajúceho tovaru (Wareneingangskontrolle))
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Prevzatie tovaru (Warenübernahme), Kontrola zásob (Lagerbestandskontrolle))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Skladovanie podľa HACCP (Lagerung nach HACCP), Súlad s pokynmi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Zabezpečovanie kvality v gastronómii a hotelierstve (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Účtovné znalosti (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Externé účtovníctvo (Externe Rechnungslegung) (z. B. Denná fakturácia (Tagesabrechnung))
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)
 - Podávajúte (Abservieren)
 - Odhaľovať (Aufdecken) (z. B. Dekorácia stolov (Dekoration von Tischen))
 - Prijímanie objednávok (Aufnahme von Bestellungen)
 - Obsluha hostí v gastronomickom priemysle (Gästekbetreuung in der Gastronomie) (z. B. Informácie o ponuke (Information über das Speiseangebot), Poradenstvo hosťom v pohostinstve (Beratung von Gästen im Gastgewerbe), Prijímanie hostí v gastronomickom priemysle (Gästeempfang in der Gastronomie))
 - Služba (Service) (z. B. Služba Gueridon (Gueridon-Service), Víno rady (Weinberatung), Raňajkový servis (Frühstücksservice), Stravovací servis (Speiseservice), Nápojový servis (Getränkesservice), À la carte služba (À-la-carte-Service), Príprava kávy (Kaffeezubereitung))
 - Podávanie nápojov (Ausschenken von Getränken) (z. B. Príprava nápojov (Zubereitung von Getränken))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Prevádzková pripravenosť (Einsatzbereitschaft)
 - Flexibilita (Flexibilität)
- Ústretovosť (Freundlichkeit)
- Dobrý vzhľad (Gutes Auftreten)
 - Upravený vzhľad (Gepflegtes Äußeres)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistota (Reinlichkeit)
- Orientácia na služby (Serviceorientierung)
- Tímová práca (Teamfähigkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s krátkym alebo špeciálnym školením (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Školenie
(Ausbildung)

Lehre **nqr^{iv}**

- Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)

- Špecialista na hotely a reštaurácie (Hotel- und Restaurantfachmann/-frau)
- Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Večerná služba (Abenddienst)
- Práca pod časovým tlakom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Predčasná zmena (Frühdienst)
- Zdieľaná služba (Geteilter Dienst)
- Sezónne práce (Saisonarbeit)
- Ťažká fyzická práca (Schwere körperliche Arbeit)
- Nedelňa a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Neustály kontakt s ľuďmi (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Neustála chôdza (Ständiges Gehen)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Samostatný čašník (AlleinkellnerIn)

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

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

Chef de Rang - čašník (Chef de Rang - StationskellnerIn)

Commis (m/ž) - mladý čašník (Commis (m/w) - JungkellnerIn)

Commis de Rang (m/ž) - mladý čašník (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Demichief de Rang - zástupca staničného čašníka (Demichief de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)

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

Pohostinský stážista v službách (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Nápojový čašník (GetränkekellnerIn)

čašníčka (KellnerIn)

Čašníčka a domáci chlapec/dievča (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)

Hlavný čašník (OberkellnerIn)

Obvodný čašník (RevierkellnerIn)

Čašník v stávkovej kaviarni (WettcafeKellnerIn)

Zaplatiť čašníka (ZahlkellnerIn)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

*Špecialista na reštaurácie (*Restaurant specialist)

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

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

Chef de Rang - čašník (Chef de Rang - StationskellnerIn)

Hlavný steward (m/ž) (Chief Steward (m/w))

Demichief de Rang - zástupca staničného čašníka (Demichief de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)

Hlavný čašník (OberkellnerIn)

Samostatný čašník (AlleinkellnerIn)

Banketový čašník (BankettkellnerIn)

čašníčka (KellnerIn)

Čašníčka s vymáhaním pohľadávok (KellnerIn mit Inkasso)

Nočný čašník (NachtkellnerIn)

Obvodný čašník (RevierkellnerIn)

Víkendová čašníčka (WochenendkellnerIn)

Nápojový čašník (GetränkekellnerIn)
Čašník v kaviarni (KaffeehauskellnerIn)

Pracovník v jedálni (m/ž) (Speisesaalkraft (m/w))
Čašník v jedálenskom aute (SpeisewagenkellnerIn)

Commis (m/ž) - mladý čašník (Commis (m/w) - JungkellnerIn)
Commis de Rang (m/ž) - mladý čašník (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Pivný someliér (Biersommelier/-sommelière)
Diplom someliér/sommelier (Diplom-Sommelier/-Sommelière)
Kávový someliér/someliérka (Špecialista na reštaurácie) (Kaffeesommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Someliér syrov (Špecialista na reštaurácie) (Käsesommelier/-sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Someliér (Špecialista na reštaurácie) (Sommelier/Sommelière (Restaurantfachmann/-frau))
Správca vínneho digestívu (m/f) (Wein-Digestif-Steward (m/w))

Čašník na raňajky (FrühstückskellnerIn)
Manažér raňajok (FrühstücksleiterIn)
Čašníčka a domáci chlapec/dievča (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)
Čašník (ZimmerkellnerIn)
Room StewardEss (ZimmerstewardEss)

Heurigen čašník (Špecialista na reštaurácie) (HeurigenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))
Čašník v chate (Špecialista na reštaurácie) (HüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))
Čašník v lyžiarskej chate (Špecialista na reštaurácie) (SkihüttenkellnerIn (Restaurantfachmann/-frau))

Čašník v stávkovej kaviarni (WettcafékellnerIn)

Pohostinský stážista v službách (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Zamestnanec v oblasti obsluhy a pokladne (MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich)
Zaplatiť čašníka (ZahlkellnerIn)

Súvisiace profesie (Verwandte Berufe)

- Barman (BarkeeperIn)
- Bufet a obsluhujúci personál (muži / ženy) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Pokladňa pohostinstva (GastgewerblicheR KassierIn)
- Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)
- Referent pre hotely a pohostinstvá (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)
- Server (m/f) (Servierkraft (m/w))
- Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Špecialisti na kuchyňu a služby (Küchen- und Servicefachkräfte)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 512101 Osamelý čašník (Alleinkellner/in)
- 512105 Hala šéfkuchára (m./h.) (Chef de hall (m./w.))
- 512106 Šéfkuchár zazvonil (m / f) (Chef de rang (m./w.))
- 512107 Šéfkuchár (w / w) (Chef d'etage (m./w.))
- 512108 Komisia (m / m) (Commis (m./w.))
- 512109 Provízia zazvonila (m / f) (Commis de rang (m./w.))
- 512110 Demichef de Rang (muž / žena) (Demichef de Rang (m./w.))
- 512111 Čašník na nápoje (Getränkekellner/in)
- 512115 Čašník (Kellner/in)
- 512116 Čašník a komorná (Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch)
- 512117 Okresný čašník (Revierkellner/in)
- 512123 Platiť čašníka (Zahlkellner/in)
- 512127 Hlavný čašník (Oberkellner/in)
- 512130 Somelier / s (Sommelier/e)
- 512132 Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)
- 512133 Stávkujúci čašník (Wettcafékellner/in)
- 512134 Stážista pohostinstva v prevádzke (Gastgewerbepraktikant/in im Service)
- 512181 Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOLAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)