Systemgastronomiefachmann/-frau

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Die Hauptaufgaben der Systemgastronomiefachleute sind das Herrichten von Schnellgerichten und Schnellimbissen in Fast-Food-Restaurants sowie das Kassieren an der Kassa. Weiters erledigen sie auch Organisations- und Verwaltungsaufgaben.

Einkommen
Systemgastronomiefachleute (m/w) verdienen ab 2.080 bis 2.160 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 Lehrausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es vor allem in der Systemgastronomie; "Systemgastronomie" ist der Sammelbegriff für sogenannte Fast-Food-Restaurants (fast food = schnelles Essen), die Schnellgerichte und Schnellimbisse anbieten und meist als Filialen großer Restaurantketten geführt werden. Ausweichmöglichkeiten sind Imbiss-Stuben, Kantinen und Großküchen, die ebenfalls meist systemgastronomisch organisiert sind.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **46** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Anrichten von Speisen
- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Beschwerdemanagement
- Buffetservice
- Kassieren im Gastgewerbe
- Kochkenntnisse
- Lagerhaltung
- Lagerhygiene
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Speiseservice

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Service
- Servierkenntnisse
- Zubereitung von Fastfood

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Gastronomiesoftware)
- Fremdsprachenkenntnisse
  - Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie

  - Erstellung von Speisekarten
  - Food & Beverage (z. B. Einkauf von Getränken, Einkauf von Wein, Inventur in der Gastronomie, Verwaltung des Getränkebestands)
  - Küchenleitung (z. B. Lebensmitteleinkauf)
  - Restaurantmanagement
- Hygienekenntnisse
  - Durchführung von Hygienekontrollen
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kassierkenntnisse
  - Bedienung von Computerkassen
  - 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
  - Allgemeine Küchenarbeiten
  - Anrichten von Speisen
  - Kochen für Großveranstaltungen (z. B. Catering)
  - Kochen in Großküchen
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Imbisszubereitung in der Systemgastronomie, Zubereitung von Fastfood)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beratungskompetenz (z. B. Kundenberatung)
  - Beschwerdemanagement
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhaltung, Lagerhygiene)
- Rechnungswesen-Kenntnisse
  - Externe Rechnungslegung (z. B. Buchhaltung)
- Reinigungskenntnisse
  - Arbeitsplatzreinigung (z. B. Reinigung von Küchengeräten)
- Servierkenntnisse
  - Aufnahme von Bestellungen
  - Service (z. B. Buffetservice, Getränkeservice, Speiseservice)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Frustrationstoleranz
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperliche Ausdauer
- Kundenorientierung

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: Systemgastronomiefachleute 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	Systemgastronomiefachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, digitale Küchensteuerungen, Bonierungssysteme) in alltäglichen und neuen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden und arbeitsrelevante Daten mit betriebsüblichen Anwendungen abrufen.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute 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	Systemgastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute 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 Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung
Lehre NQR IV
- Systemgastronomiefachmann/-frau

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV
- Tourismus, Gastronomie

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Beschwerdemanagement

- Eventmanagement
- Food & Beverage
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Gastronomiemanagement
- Lagerhaltung

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

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Österreichische Hotellerievereinigung
- Werkmeisterschulen
- 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, nehmen Bestellungen entgegen und führen sie aus, wofür die sichere Beherrschung der deutschen Sprache vor allem in der mündlichen Kommunikation erforderlich ist.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld
- Abenddienst
- Hitzebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Gehen

Berufsspezialisierungen
*Chain restaurant expert
Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie
SchichtführerIn in der Systemgastronomie

SelbstbedienungskassierIn (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Burgerkoch/-köchin (Systemgastronomiefachmann/-frau)
Sandwich Artist (m/w) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Verwandte Berufe
- Buffet- und Schankkraft (m/w)
- GastgewerblicheR KassierIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin
- KüchenchefIn
- Küchenhilfskraft (m/w)
- Restaurantfachmann/-frau
- Servierkraft (m/w)

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

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 520134 Systemgastronomiefachmann/-frau
- 520181 Systemgastronomiefachmann/-frau
- 836113 Crew-Trainer/in in der Systemgastronomie

Informationen im Berufslexikon
- Systemgastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 23. Oktober 2026.