

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

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Glavni zadaci stručnjaka za ugostiteljstvo sustava su priprema brze hrane i brze hrane u restoranima brze hrane, kao i unovčavanje na blagajni. Oni također rade organizacijske i administrativne zadatke.

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.

prihod (Einkommen)

Konobar-poslužitelj (m/ž) zarađuje od 2.080 do 2.160 eura bruto mjesečno (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.

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

- Zanimanje s naukovanjem : 2.080 do 2.160 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.080 do 2.160 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Mogućnosti zaposlenja postoje prije svega u sustavu ugostiteljstva; 'Gastronomija sustava' skupni je pojam za takozvane restorane brze hrane (brza hrana = brza hrana), koji nude brzu hranu i brzu hranu, a uglavnom se vode kao podružnice velikih lanaca restorana. Alternativne mogućnosti su zalogajnice, menze i velike kuhinje, koje su također uglavnom organizirane na način ugostiteljstva.

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.

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **53**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Posluživanje jela (Anrichten von Speisen)
- Spremnost na rad u smjenama (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement)
- Buffet usluga (Buffetservice)
- Gotovina u ugostiteljstvu (Kassieren im Gastgewerbe)
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
- Skladištenje (Lagerhaltung)

- Higijena skladišta (Lagerhygiene)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Usluga blagovanja (Speiseservice)

Ostale profesionalne vještine (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine (Berufliche Basiskompetenzen)

- Usluga (Service)
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)
- Priprema brze hrane (Zubereitung von Fastfood)

Tehničke profesionalne vještine (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovnog aplikacijskog softvera (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Sektorski poslovni softver (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomski softver (Gastronomiesoftware))
- Znanje stranih jezika (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleski (Englisch)
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označavanje alergena u gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Izrada menija (Erstellung von Speisekarten)
 - Hrana i piće (Food & Beverage) (z. B. Inventar u gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Kupnja pića (Einkauf von Getränken), Otkup vina (Einkauf von Wein), Upravljanje pićima b posjedi (Verwaltung des Getränkebestands))
 - Menadžment restorana (Restaurantmanagement)
 - Uprava kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Kupovina namirnica (Lebensmitteleinkauf))
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Provedba higijenskih kontrola (Durchführung von Hygienekontrollen)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- 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))
- 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)
 - Opći kuhinjski radovi (Allgemeine Küchenarbeiten)
 - Posluživanje jela (Anrichten von Speisen)
 - Kuhanje u velikim kuhinjama (Kochen in Großküchen)
 - Kuhanje za velike događaje (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Ugostiteljstvo (Catering))
 - Priprema hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprema grickalica u ugostiteljstvu sustava (Imbisszubereitung in der Systemgastronomie), Priprema brze hrane (Zubereitung von Fastfood))
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Savjetodavna nadležnost (Beratungskompetenz) (z. B. Savjeti kupaca (Kundenberatung))
 - Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement)
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Higijena skladišta (Lagerhygiene), Skladištenje (Lagerhaltung))

- Računovodstveno znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Vanjsko fakturiranje (Externe Rechnungslegung) (z. B. Računovodstvo (Buchhaltung))
- Vještine čišćenja (Reinigungskenntnisse)
 - Čišćenje radnog mjesta (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Čišćenje kuhinjskih aparata (Reinigung von Küchengeräten))
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)
 - Primanje narudžbi (Aufnahme von Bestellungen)
 - Usluga (Service) (z. B. Buffet usluga (Buffetservice), Usluga blagovanja (Speiseservice), Usluga pića (Getränkesservice))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Tolerancija frustracije (Frustrationstoleranz)
- Fizička otpornost (Körperliche Belastbarkeit)
 - Fizička izdržljivost (Körperliche Ausdauer)
- Usmjerenost na kupca (Kundenorientierung)

Digitalne vještine prema DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

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

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	Systemgastronomiefachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, digitale Küchensteuerungen, Bonierungssysteme) in alltäglichen und neuen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Rukovanje informacijama i podacima	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 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

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

Tipične razine vještina (Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka (Ausbildung)

Lehre **NQR^{IV}**

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

BMS - Berufsbildende mittlere Schule **NQR^{IV}**

- Tourismus, Gastronomie

Kontinuirano obrazovanje

(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

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, nehmen Bestellungen entgegen und führen sie aus, wofür die sichere Beherrschung der deutschen Sprache vor allem in der mündlichen Kommunikation erforderlich ist.

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)
- Toplinski stres (Hitzebelastung)
- Sezonski rad (Saisonarbeit)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalni kontakt s ljudima (Ständiger Kontakt mit Menschen)

- Stalno hodanje (Ständiges Gehen)

Upitnik kompetencija

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Trener posade u ugostiteljstvu sustava (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Stručne specijalizacije

(Berufsspezialisierungen)

* Stručnjak za lanac restorana (*Chain restaurant expert)

Trener posade u ugostiteljstvu sustava (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Nadzornik smjene u ugostiteljstvu sustava (SchichtführerIn in der Systemgastronomie)

Samoposlužna blagajnica (Konobar-poslužitelj (m/ž)) (SelbstbedienungskassierIn (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Kuhar hamburgera (Konobar-poslužitelj (m/ž)) (Burgerkoch/-köchin (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Sandwich Artist (m/ž) (Konobar-poslužitelj (m/ž)) (Sandwich Artist (m/w) (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Srodna zanimanja

(Verwandte Berufe)

- Ugostiteljsko osoblje u bifeu i na šanku (m/ž) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Ugostiteljski blagajnik (m/ž) (GastgewerblicheR KassierIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Kuhari/ica (KüchenchefIn)
- Pomoćni radnik u kuhinji (m / ž) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)
- Servir/servirka (Servierkraft (m/w))

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))

- 520134 Specijalist za ugostiteljstvo (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 520181 Specijalist za ugostiteljstvo u sustavu (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 836113 Trener posade u ugostiteljstvu sustava (Crew-Trainer/in in der Systemgastronomie)

Podaci u stručnom leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

-  Systemgastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Podaci u kompasu za obuku

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Konobar-poslužitelj (m/ž) (Systemgastronomiefachmann/-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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE 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.)