

Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Głównymi zadaniami specjalistów cateringu systemowego jest przygotowywanie posiłków typu fast food i fast food w restauracjach typu fast food oraz rozliczanie przy kasie. Wykonują również zadania organizacyjne i administracyjne.

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.

Dochód (Einkommen)

Specjalista cateringu systemowego zarabia od 2.080 do 2.160 euro brutto miesięcznie (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.

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 2.080 do 2.160 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.080 do 2.160 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Istnieją możliwości zatrudnienia przede wszystkim w gastronomii systemowej; „Gastronomia systemowa” to zbiorcze określenie na tzw. restauracje typu fast-food (fast food = fast food), które oferują posiłki typu fast food i fast food i są w większości prowadzone jako oddziały dużych sieci restauracyjnych. Alternatywnymi opcjami są bary z przekąskami, stołówki i duże kuchnie, które również są w większości zorganizowane w sposób cateringowy.

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.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)53  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Serwowanie potraw (Anrichten von Speisen)
- Gotowość do pracy zmianowej (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Zarządzanie reklamacjami (Beschwerdemanagement)
- Obsługa w formie bufetu (Buffetservice)

- Spieniężanie w branży hotelarskiej (Kassieren im Gastgewerbe)
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
- Magazynowanie (Lagerhaltung)
- Higiena magazynu (Lagerhygiene)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Usługi gastronomiczne (Speiseservice)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Usługi (Service)
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
- Przygotowanie fast foodów (Zubereitung von Fastfood)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znajomość oprogramowania aplikacji biznesowych (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Oprogramowanie biznesowe specyficzne dla branży (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Oprogramowanie gastronomiczne (Gastronomiesoftware))
- Znajomość języków obcych (Fremdsprachenkenntnisse)
 - angielski (Englisch)
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Znakowanie alergenów w gastronomii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Tworzenie menu (Erstellung von Speisekarten)
 - Żywność i napoje (Food & Beverage) (z. B. Zapasy w gastronomii (Inventur in der Gastronomie), Kupowanie napojów (Einkauf von Getränken), Kupowanie wina (Einkauf von Wein), Zarządzanie zapasami napojów (Verwaltung des Getränkebestands))
 - Zarządzanie restauracją (Restaurantmanagement)
 - Kierownik kuchni (Küchenleitung) (z. B. Zakupy spożywcze (Lebensmitteleinkauf))
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Przeprowadzanie kontroli higieny (Durchführung von Hygienekontrollen)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Umiejętności kasjera (Kassierkenntnisse)
 - Obsługa kas komputerowych (Bedienung von Computerkassen)
 - Spieniężanie w branży hotelarskiej (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Obsługa mobilnych systemów dozowania (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Działanie systemów odkostniania Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny w gastronomii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Ogólne prace kuchenne (Allgemeine Küchenarbeiten)
 - Serwowanie potraw (Anrichten von Speisen)
 - Gotowanie w dużych kuchniach (Kochen in Großküchen)
 - Gotowanie na ważne wydarzenia (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
 - Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowanie przekąsek w cateringu)

systemowym (Imbisszubereitung in der Systemgastronomie), Przygotowanie fast foodów (Zubereitung von Fastfood))

- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Kompetencje doradcze (Beratungskompetenz) (z. B. Porady dla klientów (Kundenberatung))
 - Zarządzanie reklamacjami (Beschwerdemanagement)
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Higiena magazynu (Lagerhygiene), Magazynowanie (Lagerhaltung))
- Wiedza księgowa (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Rachunkowość zewnętrzna (Externe Rechnungslegung) (z. B. Rachunkowość (Buchhaltung))
- Umiejętności sprząwania (Reinigungskenntnisse)
 - Sprzątanie miejsca pracy (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Czyszczenie urządzeń kuchennych (Reinigung von Küchengeräten))
- Umiejętności obsługi (Servierkenntnisse)
 - Przyjmowanie zamówień (Aufnahme von Bestellungen)
 - Usługi (Service) (z. B. Obsługa w formie bufetu (Buffetservice), Usługi gastronomiczne (Speiseservice), Usługi w zakresie napojów (Getränkesservice))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Tolerancja frustracji (Frustrationstoleranz)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
 - Wytrzymałość fizyczna (Körperliche Ausdauer)
- Orientacja na klienta (Kundenorientierung)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
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.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Szkolenie
(Ausbildung)

Lehre

- Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(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.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Obsługa wieczorna (Abenddienst)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Praca sezonowa (Saisonarbeit)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stały kontakt z ludźmi (Ständiger Kontakt mit Menschen)

- Ciągłe chodzenie (Ständiges Gehen)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Trener załogi w cateringu systemowym (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

*Ekspert ds. restauracji sieciowych (*Chain restaurant expert)

Trener załogi w cateringu systemowym (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Lider zmiany w cateringu systemowym (SchichtführerIn in der Systemgastronomie)

Kasjer samoobsługowy (Specjalista cateringu systemowego) (SelbstbedienungskassierIn (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Szef kuchni burgerów (Specjalista cateringu systemowego) (Burgerkoch/-köchin (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Artysta kanapkowy (m/k) (Specjalista cateringu systemowego) (Sandwich Artist (m/w) (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Personel bufetowy i obsługujący (mężczyzna/kobieta) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Kasjer hotelarski (GastgewerblicheR KassierIn)
- Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Szef kuchni (KüchenchefIn)
- Asystent kuchenny (m/k) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-frau)
- Serwer (m/k) (Servierkraft (m/w))

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specjaliści od kuchni i serwisu (Küchen- und Servicefachkräfte)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520134 Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 520181 Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 836113 Trener załogi w cateringu systemowym (Crew-Trainer/in in der Systemgastronomie)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Systemgastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)