

Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Principalele sarcini ale specialiștilor în catering de sistem sunt pregătirea meselor rapide și a fast-food-ului în restaurantele de fast-food, precum și încasarea la casă. Ei fac, de asemenea, sarcini organizatorice și administrative.

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.

Venituri (Einkommen)

Specialist în sisteme de catering câștigă între 2.080 și 2.160 euro brut pe lună (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.

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : 2.080 până la 2.160 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : 2.080 până la 2.160 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Există oportunități de angajare în primul rând în alimentarea cu sistem; „Gastronomie de sistem” este termenul colectiv pentru așa-numitele restaurante fast-food (fast-food = fast-food), care oferă mese rapide și fast-food și sunt administrate în mare parte ca sucursale ale marilor lanțuri de restaurante. Opțiunile alternative sunt snack-barurile, cantinele și bucătăriile mari, care sunt, de asemenea, organizate în cea mai mare parte într-un sistem de catering.

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.

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):)53  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Servirea vaselor (Anrichten von Speisen)
- Disponibilitate de a lucra în ture (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement)
- Serviciu bufet (Buffetservice)

- Încasarea în industria hotelieră (Kassieren im Gastgewerbe)
- Abilități de gătit (Kochkenntnisse)
- Depozitare (Lagerhaltung)
- Igiena depozitului (Lagerhygiene)
- Serviciu de duminică și de sărbătorile legale (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Serviciu de luat masa (Speiseservice)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Serviciu (Service)
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)
- Prepararea de fast-food (Zubereitung von Fastfood)

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))
- Competențe lingvistice străine (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Engleză (Englisch)
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Etichetarea alergenilor în gastronomie (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Crearea meniurilor (Erstellung von Speisekarten)
 - Produse alimentare și băuturi (Food & Beverage) (z. B. Inventar în gastronomie (Inventur in der Gastronomie), Cumpărarea băuturilor (Einkauf von Getränken), Cumpărarea vinului (Einkauf von Wein), Gestionarea inventarului băuturilor (Verwaltung des Getränkebestands))
 - Managementul restaurantului (Restaurantmanagement)
 - Manager bucatarie (Küchenleitung) (z. B. Cumpărături alimentare (Lebensmitteleinkauf))
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Efectuarea controalelor de igienă (Durchführung von Hygienekontrollen)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- 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))
- 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)
 - Lucrări generale în bucătărie (Allgemeine Küchenarbeiten)
 - Servirea vaselor (Anrichten von Speisen)
 - Gătit în bucătării mari (Kochen in Großküchen)
 - Gătit pentru evenimente majore (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
 - Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen) (z. B. Pregătirea gustărilor în alimentarea cu sistem (Imbisszubereitung in der Systemgastronomie), Prepararea de fast-food (Zubereitung von Fastfood))
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskenntnisse)

- Competență de consultanță (Beratungskompetenz) (z. B. Sfaturi pentru clienți (Kundenberatung))
- Managementul reclamațiilor (Beschwerdemanagement)
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Igiena depozitului (Lagerhygiene), Depozitare (Lagerhaltung))
- Cunoștințe contabile (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Contabilitate externă (Externe Rechnungslegung) (z. B. Contabilitate (Buchhaltung))
- Abilități de curățare (Reinigungskenntnisse)
 - Curățarea locului de muncă (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Curățarea electrocasnicelor de bucătărie (Reinigung von Küchengeräten))
- Abilități de serviciu (Servierkenntnisse)
 - Preluarea comenzilor (Aufnahme von Bestellungen)
 - Serviciu (Service) (z. B. Serviciu bufet (Buffetservice), Serviciu de luat masa (Speiseservice), Serviciu de băuturi (Getränkesservice))

Competențe profesionale generale (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Toleranță la frustrare (Frustrationstoleranz)
- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
 - Rezistență fizică (Körperliche Ausdauer)
- Orientare către client (Kundenorientierung)

Abilități digitale conform DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

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

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	Systemgastronomiefachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, digitale Küchensteuerungen, Bonierungssysteme) in alltäglichen und neuen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute 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	Systemgastronomiefachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare
(Typische Qualifikationsniveaus)

- 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

- Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Educație continuă

(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

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

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)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Muncă sezonieră (Saisonarbeit)
- 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)

Instructor de echipaj în sistem catering (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Specializări profesionale

(Berufsspezialisierungen)

*Expert în lanțuri de restaurante (*Chain restaurant expert)

Instructor de echipaj în sistem catering (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Lider de tură în sistem catering (SchichtführerIn in der Systemgastronomie)

Casier cu autoservire (Specialist în sisteme de catering) (SelbstbedienungskassierIn (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Bucătar de burgeri (Specialist în sisteme de catering) (Burgerkoch/-köchin (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Sandwich Artist (m/f) (Specialist în sisteme de catering) (Sandwich Artist (m/w) (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Personal tip bufet și servitor (bărbat / femeie) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Casierie pentru ospitalitate (GastgewerblicheR KassierIn)
- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Asistent bucătărie (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Specialist în restaurante (Restaurantfachmann/-frau)
- Server (l/f) (Servierkraft (m/w))

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 (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechsteller))

- 520134 Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 520181 Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 836113 Antrenor de echipaj în sistemele de catering (Crew-Trainer/in in der Systemgastronomie)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

-  Systemgastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-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 JEDLICHER 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.)