

Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Hlavnými úlohami špecialistov systémového stravovania je príprava rýchlych jedál a rýchleho občerstvenia v reštauráciách rýchleho občerstvenia, ako aj platenie v hotovosti na pokladni. Vykonávajú tiež organizačné a administratívne úlohy.

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.

Príjem (Einkommen)

Špecialista na systémové stravovanie zarába od 2.080 do 2.160 eur hrubého mesačne (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.

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

- Profesia s učňovským školením : 2.080 až 2.160 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.080 až 2.160 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Možnosti zamestnania sú predovšetkým v systémovom stravovaní; „Systémová gastronómia“ je súhrnný termín pre takzvané rýchle občerstvenia (rýchle občerstvenie = rýchle občerstvenie), ktoré ponúkajú rýchle občerstvenie a rýchle občerstvenie a väčšinou sa prevádzkujú ako pobočky veľkých reťazcov reštaurácií. Alternatívnymi možnosťami sú snack bary, jedálne a veľké kuchyne, ktoré sú väčšinou organizované aj systémom systémového stravovania.

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.

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)53  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Podávanie riadu (Anrichten von Speisen)
- Ochota pracovať na zmeny (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement)
- Bufetová služba (Buffetservice)

- Peniaze v pohostinstve (Kassieren im Gastgewerbe)
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
- Skladovanie (Lagerhaltung)
- Hygiena skladu (Lagerhygiene)
- Nedeľná a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stravovací servis (Speiseservice)

Ďalšie odborné schopnosti (Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Služba (Service)
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)
- Príprava rýchleho občerstvenia (Zubereitung von Fastfood)

Technické odborné znalosti (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znalosť softvéru podnikových aplikácií (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Priemyselný obchodný softvér (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Softvér pre gastronómiu (Gastronomiesoftware))
- Znalosť cudzieho jazyka (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Angličtina (Englisch)
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označovanie alergénov v gastronómii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Tvorba menu (Erstellung von Speisekarten)
 - Potraviny a nápoje (Food & Beverage) (z. B. Inventár v gastronómii (Inventur in der Gastronomie), Nákup nápojov (Einkauf von Getränken), Nákup vína (Einkauf von Wein), Správa zásob nápojov (Verwaltung des Getränkebestands))
 - Vedenie reštaurácie (Restaurantmanagement)
 - Manažér kuchyne (Küchenleitung) (z. B. Nakupovanie s potravinami (Lebensmitteleinkauf))
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Vykonávanie hygienických kontrol (Durchführung von Hygienekontrollen)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- 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))
- 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)
 - Všeobecné kuchynské práce (Allgemeine Küchenarbeiten)
 - Podávanie riadu (Anrichten von Speisen)
 - Varenie vo veľkých kuchyniach (Kochen in Großküchen)
 - Varenie pre veľké udalosti (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Stravovanie (Catering))
 - Príprava jedla (Zubereitung von Speisen) (z. B. Príprava občerstvenia v systémovom stravovaní (Imbisszubereitung in der Systemgastronomie), Príprava rýchleho občerstvenia (Zubereitung von Fastfood))

- Zručnosti zákaznickej podpory (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Poradenská spôsobilosť (Beratungskompetenz) (z. B. Zákaznícke poradenstvo (Kundenberatung))
 - Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement)
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Hygiena skladu (Lagerhygiene), Skladovanie (Lagerhaltung))
- Účtovné znalosti (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Externé účtovníctvo (Externe Rechnungslegung) (z. B. Účtovníctvo (Buchhaltung))
- Upratovacie schopnosti (Reinigungskennntnisse)
 - Čistenie pracoviska (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Čistenie kuchynských spotrebičov (Reinigung von Küchengeräten))
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)
 - Prijímanie objednávok (Aufnahme von Bestellungen)
 - Služba (Service) (z. B. Bufetová služba (Buffetservice), Stravovací servis (Speiseservice), Nápojový servis (Getränkesservice))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Tolerancia frustrácie (Frustrationstoleranz)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
 - Fyzická vytrvalosť (Körperliche Ausdauer)
- Orientácia na zákazníka (Kundenorientierung)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

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

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	Systemgastronomiefachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, digitale Küchensteuerungen, Bonierungssysteme) in alltäglichen und neuen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute 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	Systemgastronomiefachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

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

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- 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 systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

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

- Tourismus, Gastronomie

Sústavné vzdelávanie

(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

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

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)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Sezónne práce (Saisonarbeit)
- Nedeľná a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Neustály kontakt s ľuďmi (Ständiger Kontakt mit Menschen)

- Neustála chôdza (Ständiges Gehen)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Tréner posádky v systémovom stravovaní (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

*Odborník na reťazce reštaurácií (*Chain restaurant expert)

Tréner posádky v systémovom stravovaní (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Vedúci zmeny v systémovom stravovaní (SchichtführerIn in der Systemgastronomie)

Samoobslužná pokladňa (Špecialista na systémové stravovanie) (SelbstbedienungskassierIn (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Burger kuchár (Špecialista na systémové stravovanie) (Burgerkoch/-köchin (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Sendvičový umelec (m/ž) (Špecialista na systémové stravovanie) (Sandwich Artist (m/w) (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Bufet a obsluhujúci personál (muži / ženy) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Pokladňa pohostinstva (GastgewerblicheR KassierIn)
- Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Kuchár (KüchenchefIn)
- Kuchynský asistent (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)
- Server (m/f) (Servierkraft (m/w))

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))

- 520134 Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 520181 Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 836113 Tréner posádky v systémovom stravovaní (Crew-Trainer/in in der Systemgastronomie)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

-  Systemgastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)



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

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOLVEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOLVEK 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 JEDLICHER 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.)