

Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Основними завданнями спеціалістів системи громадського харчування є приготування швидких страв та закусок у закладах швидкого харчування, а також касовий апарат. Вони також виконують організаційні та адміністративні завдання.

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.

Дохід (Einkommen)

Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) заробляє від 2.080 до 2.160 євро брутто на місяць (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.

Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Професія з учнівською підготовкою : від 2.080 до 2.160 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.080 до 2.160 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Можливості працевлаштування є перш за все в системі харчування; «Системна гастрономія» – це збірний термін для так званих ресторанів швидкого харчування (фаст-фуд = фаст-фуд), які пропонують швидкі страви та снєк-бари та в основному працюють як філії великих мереж ресторанів.

Альтернативними варіантами є закусочні, їдальні та їдальні кухні, які також переважно організовані як системне харчування.

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.

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) [57](#) до кімнати електронних вакансій AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитувані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Подача їжі (Anrichten von Speisen)
- Готовність працювати позмінно (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Управління скаргами (Beschwerdemanagement)
- Шведський стіл (Buffetservice)

- Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe)
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
- складське господарство (Lagerhaltung)
- Гігієна складу (Lagerhygiene)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Харчування (Speiseservice)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- Послуги (Service)
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
- Приготування фастфуду (Zubereitung von Fastfood)

Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання програмного забезпечення бізнес-додатків (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Спеціальне програмне забезпечення для бізнесу (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (з. В. Програмне забезпечення для гостинності (Gastronomiesoftware))
- Знання іноземних мов (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Англійська (Englisch)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Маркування алергенів у гастрономії (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Створення меню (Erstellung von Speisekarten)
 - Продукти харчування та напої (Food & Beverage) (з. В. Інвентар в гастрономії (Inventur in der Gastronomie), Придбання напоїв (Einkauf von Getränken), Купівля вина (Einkauf von Wein), Управління запасами напоїв (Verwaltung des Getränkebestands))
 - Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement)
 - Управління кухнею (Küchenleitung) (з. В. Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf))
- знання гігієни (Hygienekenntnisse)
 - Здійснення гігієнічного контролю (Durchführung von Hygienekontrollen)
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Навички касира (Kassierkenntnisse)
 - Робота комп'ютерних кас (Bedienung von Computerkassen)
 - Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe) (з. В. Робота мобільних систем замовлення (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Робота систем замовлення Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (з. В. Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien), Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
 - Загальні кухонні роботи (Allgemeine Küchenarbeiten)
 - Подача їжі (Anrichten von Speisen)
 - Приготування їжі на кухнях їдалень (Kochen in Großküchen)
 - Приготування їжі для великих подій (Kochen für Großveranstaltungen) (з. В. Харчування (Catering))
 - Приготування їжі (Zubereitung von Speisen) (з. В. Приготування закусок у системній гастрономії (Imbisszubereitung in der Systemgastronomie), Приготування фастфуду (Zubereitung von Fastfood))

- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Консультаційна компетентність (Beratungskompetenz) (z. B. Консультації клієнтів (Kundenberatung))
 - Управління скаргами (Beschwerdemanagement)
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Гігієна складу (Lagerhygiene), складське господарство (Lagerhaltung))
- Знання бухгалтерського обліку (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Зовнішній облік (Externe Rechnungslegung) (z. B. Бухгалтерський облік (Buchhaltung))
- Навички прибирання (Reinigungskennntnisse)
 - Прибирання робочого місця (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Чищення кухонної техніки (Reinigung von Küchengeräten))
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
 - Прийом замовлень (Aufnahme von Bestellungen)
 - Послуги (Service) (z. B. Шведський стіл (Buffetservice), Харчування (Speiseservice), Сервіс напоїв (Getränkesservice))

**Передача професійних навичок
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Толерантність до фрустрації (Frustrationstoleranz)
- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
 - Фізична витривалість (Körperliche Ausdauer)
- Клієнтоорієнтованість (Kundenorientierung)

**Цифрові навички згідно з DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: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.</p>							

**Детальна інформація про цифрові навички
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	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 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

**Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Типові рівні кваліфікації
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Освіта
(Ausbildung)**

Lehre [NQ^{IV}](#)

- Спеціаліст системи громадського харчування (Systemgastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQ^{IV}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Неперервна освіта

(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

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу

(Weitere Berufsinfos)

самозайнятість

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Робоче середовище

(Arbeitsumfeld)

- вечірня служба (Abenddienst)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- сезонна робота (Saisonarbeit)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Постійний контакт з людьми (Ständiger Kontakt mit Menschen)

- Постійна ходьба (Ständiges Gehen)

**Анкета компетентності
(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Тренер екіпажу в системі харчування (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

**Професійні спеціальності
(Berufsspezialisierungen)**

*Експерт мережі ресторанів (*Chain restaurant expert)

Тренер екіпажу в системі харчування (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)

Начальник зміни системи харчування (SchichtführerIn in der Systemgastronomie)

Касир самообслуговування (Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж))
(SelbstbedienungskassierIn (Systemgastronomiefachmann/-frau))

Бургер шеф (Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж)) (Burgerkoch/-köchin
(Systemgastronomiefachmann/-frau))

Сендвіч Артист (м/ж) (Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж)) (Sandwich Artist (m/w)
(Systemgastronomiefachmann/-frau))

**Суміжні професії
(Verwandte Berufe)**

- Персонал буфетів та барів (м/ж) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Касир в готельному бізнесі (м/ж) (GastgewerblicheR KassierIn)
- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)
- Помічник на кухні (м/ж) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Працівник ресторану (м/ж) (Restaurantfachmann/-frau)
- Офіціант (м/ж) (Servierkraft (m/w))

**Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**


Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Фахівці кухні та сервісу (Küchen- und Servicefachkräfte)

**Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 520134 Спеціаліст системи громадського харчування (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 520181 Спеціаліст системи громадського харчування (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 836113 Тренер екіпажу з системної гастрономії (Crew-Trainer/in in der Systemgastronomie)

**Інформація у професійному словнику
(Informationen im Berufslexikon)**

-  Systemgastronomiefachmann/-frau (Lehre)

**Інформація в навчальному компасі
(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)