

Nauczanie Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Specjaliści od cateringu pracują zarówno w kuchni, jak i w obsłudze. Przygotowują jedzenie, przyjmują zamówienia i serwują zamówione jedzenie i napoje.

Gastronomiefachmänner/-frauen arbeiten sowohl in der Küche als auch im Service. Sie bereiten Speisen zu, nehmen Bestellungen auf und servieren die bestellten Speisen und Getränke.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 4 Lata (4 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.010 Euro (1.010 Euro)

Co daje Specjalista gastronomiczny ?

(Was macht ein/eine Gastronomiefachmann/-frau?)

- Praca w kuchni i obsłudze gości
- Przygotowywanie różnych potraw
- Podawanie posiłków i napojów
- Przyjmowanie zamówień
- Przygotowywanie bufetów i podawanie posiłków
- Przyjmowanie, doradzanie i pożegnanie gości
- Przygotowywanie i dekorowanie sal i stołów

- In der Küche und im Gästeservice arbeiten
- Verschiedene Speisen zubereiten
- Speisen und Getränke servieren
- Bestellungen aufnehmen
- Buffets vorbereiten und Speisen ausgeben
- Gäste empfangen, beraten und verabschieden
- Räume und Tafeln vorbereiten und dekorieren

Gdzie działa Specjalista gastronomiczny ?

(Wo arbeitet ein/eine Gastronomiefachmann/-frau?)

- Hotele
- Pensjonaty
- Kawiarnie
-
- Hotels
- Gasthäuser
- Kaffeehäuser

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Entuzjazm dla gastronomii (Begeisterung für Gastronomie)
- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Zadbany wygląd (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Podstawowa znajomość języka angielskiego (Grundkenntnisse in Englisch)

- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 4 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 3 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **259** wakaty (offene Stellen) [🔗](#) [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 1010 , ostatni rok nauki 1500

(Erstes Lehrjahr: ab €1010, Letztes Lehrjahr: ab €1500)

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[🔗](#) [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji: [🔗](#) [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

- **Hotelarstwo, kuchnia, turystyka (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Ludzie, dzieci, komunikacja (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Entuzjazm sprzedażowy (Begeisterung für Verkauf)
- Korzystanie z porad (Freude am Beraten)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Zadbane wygląd (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Zorientowany na usługi sposób pracy (Serviceorientierte Arbeitsweise)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Abendsdienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Hitzebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)
- **Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)**
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Szef kuchni (KüchenchefIn)
- Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-frau)
- Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)

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)

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
FleischverarbeiterIn	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Hotelkaufmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll	voll	voll	

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do Gastronomiefachmann/-frau ' zastępuje końcowy egzamin z przyuczania do zawodu w wymienionych powiązanych praktykach zawodowych.

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520182 Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)

Rodzaj praktyki (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu (Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia (Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau



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

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA 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.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 28. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 28. Oktober

2025.)