

Učiteľstvo Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Catering špecialisti pracujú v kuchyni aj v servise. Pripravujú jedlo, prijímajú objednávky a podávajú objednané jedlá a nápoje.

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.

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 4 Roky (4 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.010 Euro (1.010 Euro)

Čo robí Špecialista na gastronómiu ?

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

- Práca v kuchyni a pre hostí
 - Príprava rôznych jedál
 - Podávanie jedla a nápojov
 - Prijímanie objednávok
 - Príprava bufetov a servírovanie jedla
 - Prijímate, radte a lúčte sa s hosťami
 - Pripravte a vyzdobte miestnosti a stoly
-
- 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

Kde funguje Špecialista na gastronómiu ?

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

- Hotely
 - Penzióny
 - Kaviarne
-
- Hotels
 - Gasthäuser
 - Kaffeehäuser

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Nadšenie pre gastronómiu (Begeisterung für Gastronomie)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Upravený vzhľad (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Základná znalosť angličtiny (Grundkenntnisse in Englisch)

- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 4 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 3 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **259** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 1010 , minulý rok učenia: od € 1500

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [k odbornému lexiku AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  [do cvičného kompasu](#)

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- **Pohostinstvo, kuchyňa, cestovný ruch (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Ľudia, deti, komunikácia (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Nadšenie z predaja (Begeisterung für Verkauf)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Radosť z rád (Freude am Beraten)
- Servisne orientovaný spôsob práce (Serviceorientierte Arbeitsweise)
- Upravený vzhľad (Gepflegtes Erscheinungsbild)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)

- Čistota (Reinlichkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie (Arbeitsumfeld)

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

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Food & Beverage Manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- **Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)**
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Kuchár (KüchenchefIn)
- Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)
- Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)

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)

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
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	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll			

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „Gastronomiefachmann/-frau“ nahrádza záverečnú učňovskú skúšku v uvedených súvisiacich učňovských odboroch.

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520182 Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)

Druh učňovskej prípravy (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav (Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku (Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau



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

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ 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 JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 28. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 28. Oktober 2025.)