

Nauczanie Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Specjaliści restauracji nakrywają i dekorują stoły, doradzają w zakresie doboru potraw i napojów, przyjmują zamówienia, serwują i przygotowują posiłki do stołu lub bufetu.

Restaurantfachmänner/-frauen decken und dekorieren Tische, beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen die Bestellungen auf, servieren und bereiten Speisen am Tisch oder Buffet zu.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

Co daje Specjalista ds. restauracji ?

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

- Przyjmuj zamówienia na posiłki i napoje
- Doradzaj gościom w wyborze jedzenia i napojów
- Serwuj posiłki i napoje
- Przygotowuj posiłki przy stole lub bufecie
- Nastawiaj i udekoruj stoły
- Wystaw i odbieraj rachunki
- Sprawdź dostawy i kalkuluj ceny
- Speise- und Getränkebestellungen annehmen
- Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken beraten
- Speisen und Getränke servieren
- Speisen am Tisch oder am Buffet zubereiten
- Tische decken und dekorieren
- Rechnungen ausstellen und kassieren
- Lieferungen überprüfen und Preise kalkulieren

Gdzie działa Specjalista ds. restauracji ?

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

- Firmy hotelarskie i gastronomiczne
- Wagony restauracyjne przedsiębiorstw kolejowych
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe
- Speisewagen von Bahnunternehmen

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)
- Zadbane wygląd (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Podstawowa znajomość języka angielskiego (Grundkenntnisse in Englisch)
- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **602** wakaty (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 1050 , ostatni rok nauki 1500

(Erstes Lehrjahr: ab €1050, 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)
- Zadbany wygląd (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Zorientowany na usługi sposób pracy (Serviceorientierte Arbeitsweise)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Koordynacja ręka-oko (Auge-Hand-Koordination)
- Życzliwość (Freundlichkeit)

- Tolerancja frustracji (Frustrationstoleranz)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
- Orientacja na usługi (Serviceorientierung)

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

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Saisonarbeit
- Schwere körperliche Arbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Gehen

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)

- 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			
Gastronomiefachmann/-frau	voll	voll	voll	
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Hotelkaufmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do Restaurantfachmann/-frau ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Kwalifikacje ukończenia szkoły równoważne zawodowi nauczyciela**(Dem Lehrberuf gleichzuhaltende Schulabschlüsse)**

- 5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus einschließlich Sonderformen und Ausbildungsschwerpunkte
- 5-jährige Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe einschließlich Sonderformen und Ausbildungsschwerpunkte
- Fachschule für wirtschaftliche Berufe
- Gastgewerbefachschule
- Hotelfachschule

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

- 512181 Specjalista ds. restauracji (Restaurantfachmann/-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)**

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Przestarzałe tytuły praktyk zawodowych (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- KellnerIn (ważne do (gültig bis) 30. Juni 1995)



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 JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)