

Restaurantfachmann/-frau

Im BIS anzeigen



Haupttätigkeiten

Die Haupttätigkeiten der Restaurantfachleute sind die Aufnahme von Speise- und Getränkebestellungen, das fachgerechte Servieren (z.B. Flambieren, Filetieren, Tranchieren) der Speisen sowie das Kassieren der Rechnungsbeträge. Eine wichtige Aufgabe ist weiters die fachgerechte Gästeberatung bei der Auswahl der Getränke und Speisen.

Beschäftigungsmöglichkeiten

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten gastgewerbliche Betriebe wie z.B. Gasthäuser, Restaurants, Hotelrestaurants, Schihütten, Bars, Kaffeehäuser, Diskotheken, Heurige und Buschenschänken.

Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **2.819**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- À-la-carte-Service
- Buffetservice
- ELITE-Kassensystem
- Frühstücksservice
- Getränkeservice
- Hotel- und Pensionsservice
- Kassieren im Gastgewerbe
- MICROS-Kassensystem
- Mise en Place
- NOVACOM-Kassensystem
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Speiseservice
- Tischdekoration
- Weinberatung

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Auge-Hand-Koordination
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Servierkenntnisse

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
 - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Gastronomiesoftware)
- Branchenkenntnisse
 - Dienstleistungssektor (z. B. Café, Club, Diskothek, Gasthaus, Heuriger, Nachtlokal, Restaurant, Bar)
- Dekorationskenntnisse
 - Tischdekoration (z. B. Themenbezogenes Dekorieren von Tischen)
- EDV-Anwendungskenntnisse
 - Bürosoftware-Anwendungskenntnisse (z. B. Office-Pakete-Anwendungskenntnisse)
- Event Management
 - Erstellung von Ablaufplänen
- Fremdsprachenkenntnisse

- Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
 - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
 - Gemeinschaftsgastronomie
 - Mise en Place (z. B. Ausführen von Vorbereitungsarbeiten im Servicebereich, Organisation von Tischen, Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten, Erstellung von Function-Sheets)
 - Restaurantmanagement (z. B. Reservierungsmanagement in der Gastronomie)
 - Küchenleitung (z. B. Speisenkalkulation)
 - Food & Beverage (z. B. Inventur in der Gastronomie)
- Hygienemanagement
 - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie, Hygieneleitlinien für Schankanlagen)
 - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kochkenntnisse
 - Allgemeine Küchenarbeiten
 - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
 - Kochen in Restaurantküchen (z. B. À-la-carte-Küche)
 - Anrichten von Speisen (z. B. Garnieren von Speisen)
 - Zubereitung von Speisen (z. B. Filetieren)
- Kundenbetreuungskenntnisse
 - Beratungskompetenz
 - Beschwerdemanagement
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
 - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Verpacken von Speisen)
- Logistikkenntnisse
 - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsermittlung)
 - Lagerwirtschaft (z. B. Prüfung des Warenbestands, Warenübernahme)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
 - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Lebensmittelmanagement nach HACCP, Einhaltung von HACCP-Richtlinien, Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
 - Produktkontrolle (z. B. Warenaudit)
- Rechnungswesen-Kenntnisse
 - Externe Rechnungslegung (z. B. Tagesabrechnung)
- Servierkenntnisse
 - Aufdecken
 - Aufnahme von Bestellungen
 - Gästebetreuung in der Gastronomie (z. B. Gästeempfang in der Gastronomie)
 - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen)
 - Service (z. B. Frühstücksservice, Speiseservice, Getränkeservice, Zimmerservice)
 - Ausschenken von Getränken (z. B. Zubereitung von Getränken)
- Verkaufskenntnisse
 - Kassieren im Verkauf (z. B. Bedienung von Computerkassen, Kassenabrechnung)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Einsatzbereitschaft
 - Anpassungsfähigkeit
 - Flexibilität
- Freundlichkeit
- Frustrationstoleranz
- Gutes Auftreten
- Kommunikationsstärke

- Sprachliche Ausdrucksfähigkeit
- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit
- Serviceorientierung
- Zuverlässigkeit
 - Ordnungsliebe

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
Beschreibung: Restaurantfachleute 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.							

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, Online-Reservierungssysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit in hohem Maße bewusst, da sie Zugang zu persönlichen Kundinnenendaten haben. Sie kennen die allgemeinen und die grundlegenden betrieblichen Datenschutzregeln und halten sie genau ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute 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.

Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung
- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung

Lehre

- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Restaurantfachmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Barservice
- Beschwerdemanagement
- Food & Beverage
- Gastronomiemanagement
- Gästebetreuung in der Gastronomie

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Hochschule - Tourismus und Gastgewerbe
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- SommelierE-Ausbildung
- Zertifikat HygienemanagerIn für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Zertifikat ProzessmanagerIn GPM - Professional Level

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation

Weiterbildungsveranstalter

- Österreichische Hotellerievereinigung [↗](#)
- Schulungszentrum Fohnsdorf [↗](#)
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Fachhochschulen

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildung zum/zur BiersommelierE

Deutschkenntnisse nach GERS

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team kommunizieren. Sie haben laufend Gästekontakt, empfangen und betreuen sie, wofür die sichere Beherrschung der deutschen Sprache vor allem in der mündlichen Kommunikation erforderlich ist. Für den Einstieg in die Ausbildung kann eine durchschnittliche Sprachbeherrschung (Niveau B1) ausreichend sein. Für die Berufsausübung sollten aber auf jeden Fall gute (mindestens Niveau B2), häufig auch sehr gute Deutschkenntnisse erreicht werden.

Weitere Berufsinfos

Einkommen

Restaurantfachleute (m/w) verdienen ab 1.860 Euro brutto pro Monat. Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: ab 1.860 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 1.860 Euro brutto
- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 1.860 Euro brutto

In den angegebenen Einkommenswerten sind Trinkgelder nicht enthalten, die in diesem Beruf oft einen wichtigen Bestandteil des Einkommens ausmachen.

Selbstständigkeit

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld

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

Berufsspezialisierungen

*Restaurant specialist

Chef d' Etage (m/w)

Chef de Hall (m/w)

Chef de Rang - StationskellnerIn

Chief Steward (m/w)

Demichef de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn

OberkellnerIn

AlleinkellnerIn

BankettkellnerIn

KellnerIn

KellnerIn mit Inkasso

NachtkellnerIn

RevierkellnerIn

WochenendkellnerIn

GetränkekellnerIn

KaffeehauskellnerIn

Speisesaalkraft (m/w)

SpeisewagenkellnerIn

Commis (m/w) - JungkellnerIn

Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn

Diplom-Sommelier/-Sommelière

Kaffee-Sommelier/-Sommelière

Käse-Sommelier/-Sommelière

SommelierE

Wein-Digestif-Steward (m/w)

FrühstückskellnerIn
FrühstücksleiterIn
KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen
ZimmerkellnerIn
ZimmerstewardEss

HeurigenkellnerIn

WettcafeKellnerIn

GastgewerbepraktikantIn im Service

MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich
ZahlkellnerIn

Verwandte Berufe

- BarkeeperIn
- Buffet- und Schankkraft (m/w)
- GastgewerblicheR KassierIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau
- Koch/Köchin
- RestaurantleiterIn
- Servierkraft (m/w)
- Systemgastronomiefachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

- **Küchen- und Servicefachkräfte**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 512101 Alleinkellner/in
- 512105 Chef de hall (m./w.)
- 512106 Chef de rang (m./w.)
- 512107 Chef d'etage (m./w.)
- 512108 Commis (m./w.)
- 512109 Commis de rang (m./w.)
- 512110 Demichef de Rang (m./w.)
- 512111 GetränkeKellner/in
- 512115 Kellner/in
- 512116 Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch
- 512117 Revierkellner/in
- 512123 Zahlkellner/in
- 512127 Oberkellner/in
- 512130 Sommelier/e
- 512132 Restaurantfachmann/-frau
- 512133 WettcafeKellner/in
- 512134 Gastgewerbepraktikant/in im Service
- 512181 Restaurantfachmann/-frau

Informationen im Berufslexikon

-  Restaurantfachmann/-frau (Lehre)

-  Restaurantfachmann/-frau (Schule)
-  Sommelier/Sommeliere (Kurz-/Spezialausbildung)

Informationen im Ausbildungskompass

-  Restaurantfachmann/-frau