



Buffet- und Schankkraft

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/518>

Berufsbeschreibung

Buffet- und Schankkräfte arbeiten hinter der Theke bzw. Schank von Hotel-, Gastgewerbe- oder Kantinenbetrieben. Sie nehmen die Bestellung der Gäste von den Restaurantfachleuten entgegen und bereiten Getränke und Speisen (z. B. von einem kalten Buffet) zu. Sie reinigen die Gläser, schichten sie in Regale ein und halten die Theke sauber. Buffet- und Schankkräfte sorgen dafür, dass der Getränkebestand immer ausreichend ist, gegebenenfalls holen sie auch neue Getränkeboxen aus dem Getränkelager. Je nach Art und Größe des Betriebes arbeiten sie mit Restaurantfachleuten, Köch*innen und Küchengehilf*innen zusammen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- gute körperliche Verfassung - Stehen
- Fachkompetenz:
- gute Beobachtungsgabe
- Zahlenverständnis und Rechnen

Sozialkompetenz:

- Hilfsbereitschaft
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit

- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

Methodenkompetenz:

- Organisationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- Gäste an der Theke oder am kalten Buffet bedienen
- Getränke ausschenken und am Serviertablett herrichten
- Aufstriche, Salate, Mehlspeisen etc. ansprechend am Buffet anrichten, präsentieren und gegebenenfalls auffüllen
- Teller, Servietten und Besteck bereitstellen
- kalte Imbisse anrichten
- Getränkegläser reinigen und in Regale schichten
- Rechnungen abkassieren
- Getränkeboxen im Getränkelager einschichten, Getränke an der Theke nachschichten
- Lagerbestandslisten und Einkaufslisten erstellen