Kantineur*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter https://www.berufeerleben.at/berufe/747

Berufsbeschreibung

Kantineur*innen arbeiten in Kantinen oder leiten Kantinen als selbstständige Unternehmer*innen. Sie planen und organisieren den Wareneinkauf, übernehmen Lieferungen, überprüfen die Qualität der Waren und sorgen für deren fachgerechte Lagerung und Zubereitung. Sie teilen das Personal ein, führen die Buchhaltung, berechnen die Kosten und erledigen den anfallenden Schriftverkehr. Kantineur*innen erstellen die Speisepläne und überwachen den Küchenbetrieb. An der Theke geben sie Speisen, Snacks und Getränke aus. Weiters achten sie auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Kantineur*innen arbeiten mit Köch*innen, Küchengehilf*innen und Buffet- und Schankkräften zusammen und haben Kontakt zu Lieferant*innen und Kund*innen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- gute körperliche Verfassung - Stehen
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- kaufmännisches Verständnis
- Zahlenverständnis und Rechnen

Sozialkompetenz:

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Umweltbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

Methodenkompetenz:

- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- verschiedene kaufmännische Tätigkeiten erledigen; Betriebsbücher, Dokumente, Lager- und Einkaufslisten, Bestellbücher usw. führen
- Telefon-, E-Mail- und Schriftverkehr durchführen
- Lagerbestandslisten, Wareneinkaufslisten erstellen
- Bestellungen und Wareneinkäufe durchführen
- Küchen- und Servierpersonal einteilen
- den gesamten Küchen- und Kantinenbetrieb koordinieren und überwachen
- Kund*innen an der Essensausgabe bedienen
- Rechnungen kassieren, nach Betriebsschluss die Kassa abrechnen, die Einnahmen verzeichnen usw.
- Geschirr reinigen, in Regale einschlichten
- Getränkekisten im Lager nachschlichten, Lebensmittel und Speisen in den Vitrinen auflegen