# Catering-Spezialist*in

## BERUFSBESCHREIBUNG

Catering-Spezialist*innen sorgen dafür, dass die Teilnehmer*innen diverser Veranstaltungen mit Speisen und Getränken versorgt werden. Sie besprechen mit ihren Auftraggeber*innen Speisen- und Getränkeauswahl und planen den Umfang des Buffets bzw. die Abfolge des Menüs. Sie kümmern sich um den Aufbau des Caterings vor Ort, wobei sie häufig auch die erforderliche Ausstattung bereitstellen. Catering-Spezialist*innen organisieren und koordinieren die Anlieferung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen und Getränke und planen den erforderlichen Personaleinsatz.

Im Wesentlichen sind Catering-Spezialist*innen mit Organisations-, Koordinations- und Kontrollaufgaben betraut, da jedoch im gastronomischen Bereich stets ein Höchstmaß an Flexibilität und Dienstleistungsorientierung gefragt ist, helfen sie auch immer wieder in verschiedenen Bereichen wie im Service, in der Küche oder im Auf- und Abbau mit.

Catering-Spezialist*innen stehen in unmittelbarem Kontakt zu ihren Kund*innen und arbeiten bei großen Veranstaltungen häufig mit Eventmanager*innen zusammen. Sie arbeiten im Team mit Restaurant- und Gastronomiefachleuten, Köch*innen und Hilfskräften im Service.

## Ausbildung

Catering-Spezialist*innen verfügen häufig über eine Ausbildung an einer mittleren oder höheren berufsbildenden Schule mit touristischem Schwerpunkt (z. B. Hotelfachschulen oder Höhere Lehranstalten für Tourismus oder für wirtschaftsberufliche Schulen). Außerdem bilden Lehrberufe aus dem Gastronomiebereich eine gute Ausgangsbasis für diesen Beruf (z. B. Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (Lehrberuf), Gastronomiefachmann / Gastronomiefachfrau (Lehrberuf), Koch / Köchin (Lehrberuf)).

## Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Catering-Events organisieren und planen und die Durchführung koordinieren und überwachen
- Aufträge entgegennehmen, Angebote erstellen und mit den Kund*innen besprechen
- Angebote von Lieferant*innen einholen
- Waren bestellen, annehmen, überprüfen und lagern
- Kund*innen betreuen und beraten, Reklamationen bearbeiten
- Speisen- und Getränkeangebot festlegen und mit den Küchenverantwortlichen besprechen
- Personaleinsatz planen, Personal organisieren und einteilen
- den Aufbau des Catering überwachen, die Anlieferung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen und Getränke koordinieren und kontrollieren
- gegebenenfalls bei Aufbauarbeiten und Servicetätigkeiten mithelfen
- Kassa führen, Abrechnungen erledigen
- Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und -sicherung durchführen
- bei der Umsetzung und Anwendung des betrieblichen Hygienekontrollsystems mitwirken
- Dateien und Umsatzstatistiken führen und verwalten

## Anforderungen

- gute körperliche Verfassung - Stehen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- Ernährungskompetenz
- Fremdsprachenkenntnisse
- gestalterische Fähigkeit
- kaufmännisches Verständnis
- räumliches Vorstellungsvermögen
- Zahlenverständnis und Rechnen

- Aufgeschlossenheit
- Durchsetzungsvermögen
- Führungsfähigkeit (Leadership)
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung
- Verhandlungsgeschick

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Eigeninitiative
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Selbstorganisation
- Spontanität

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH