

BERUFSBILD

Fachkraft für Systemgastronomie (m/w/d)



Berufstyp:

Anerkannter
Ausbildungsberuf

Ausbildungsart:

Duale Ausbildung im
Gastgewerbe (geregelt durch
Ausbildungsverordnung)

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Lernorte:

Ausbildungsbetrieb
und Berufsschule
(duale Ausbildung)

Was macht man in diesem Beruf?

Fachleute für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept und sorgen für die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Sie regeln die Arbeitsabläufe im Einkauf, in der Lagerhaltung, der Küche, im Service, in der Gästebetreuung oder im Verkauf und übernehmen auch die Personalplanung. Außerdem überwachen sie die Qualität der Produkte, kontrollieren die Kostenentwicklung, planen und realisieren

Marketingmaßnahmen. Sie betreuen die Gäste, bearbeiten Reklamationen und achten auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

Welcher Abschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe zu etwa gleichen Teilen Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss, Hauptschulabschluss und Hochschulreife ein.

Beruflicher Aufstieg

Aufstiegsweiterbildung bietet die Möglichkeit, beruflich voranzukommen und in Führungspositionen zu gelangen, zum Beispiel durch eine Weiterbildung als Betriebswirt/in für Catering und Verpflegungsmanagement sowie durch die Prüfung als Fachwirt/in im Gastgewerbe.

Ein Studium eröffnet weitere Berufs- und Karrierechancen etwa durch einen Bachelorabschluss im Studienfach Hotelmanagement oder Betriebswirtschaftslehre, Business Administration.



BERUFSBILD



Deine Ausbildungsinhalte

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan:

Ausbildung im Betrieb:

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service
- Marketingmaßnahmen
- Produkte zubereiten und anrichten
- Gäste betreuen und beraten sowie Produkte und Dienstleistungen verkaufen
- Reklamationen bearbeiten

- Systemorganisation und Systemmanagement
- Warenwirtschaft
- Personalführung und -entwicklung
- kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln

Ausbildung in der Berufsschule:

- die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie das Gasterlebnis gestalten
- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- in der Küche arbeiten
- das Restaurant vorbereiten und pflegen
- gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
- verkaufsfördernde Maßnahmen unterstützen
- Produkte zubereiten
- Gäste betreuen und beraten
- Produkte und Dienstleistungen verkaufen sowie Reklamationen verarbeiten

- Systemorganisation und Systemmanagement
- Warenwirtschaft
- Umsetzung von Personalprozessen
- Personalwesen
- Durchführung von Marketingaktivitäten

Zusatzqualifikationen:

- Die Ausbildungsordnung sieht vor, dass in der Ausbildung die Zusatzqualifikation Bar und Wein erworben werden kann. Diese sogenannte kodifizierte Zusatzqualifikation ermöglicht es Auszubildenden, sich fachlich über die Erstausbildung hinaus zu qualifizieren. Sie wird im Rahmen der Abschlussprüfung gesondert geprüft.
- Die Zusatzqualifikation Barmixer/in ermöglicht Auszubildenden, sich über die Erstausbildung hinaus zu qualifizieren. Bestandteile der Zusatzqualifikation sind zum Beispiel die Vorbereitung einer Cocktailbar, das Herstellen von Mixgetränken, Rezepturen für Standarddrinks und die Pflege der Arbeitsgeräte. Das Erlernte wird mittels Arbeitsproben und Fachgespräch geprüft und durch ein Zeugnis bestätigt



Quelle:
Bundesagentur für Arbeit