



Foto: Nik Merkulov, Adobe

#systematischsympathisch

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie



Empfohlener Schulabschluss:
Hauptschulabschluss,
mittlerer Bildungsabschluss

Arbeitszeit:
5 Tage / 40 Stunden

Ausbildungsdauer:
3 Jahre

Ausbildungsvergütung:
1. Jahr: 1.100 Euro
(1.000 Euro für 4 Monate in der Probezeit)
2. Jahr: 1.200 Euro
3. Jahr: 1.300 Euro

Fachkräfte für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie beraten Gäste, stellen den Service von Getränken und Speisen sicher und kassieren. Sie sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast, freundliche und fachkundige Berater und Verkäufer. Außerdem kennen sie sich in der Küche bzw. dem Produktionsbereich ihres Ausbildungsbetriebs aus. Sie wissen über die Lebensmittel Bescheid, die verwendet werden, und können diese zubereiten und anrichten bzw. verpacken. Im Wirtschaftsdienst lernen sie Wichtiges zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Im Schwerpunkt Systemgastronomie wird insbesondere der Umgang mit den Markenstandards vermittelt, die in den Kettenbetrieben von überragender Bedeutung sind, sei es in der Produktion, sei es im Umgang mit Gästen.



Was lernt ein(e) Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie während der Ausbildung?



- # Umsetzen eines zentral vorgegebenen Gastronomiekonzeptes und Überwachen der Einhaltung
- # Steuern von betrieblichen Abläufen
- # Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste – Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein
- # Bedienen von Kassen- und Bezahlsystemen
- # Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
- # Planen des Personaleinsatzes, Anleiten von Mitarbeitenden, Arbeiten im Team
- # Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben: Mitarbeiterführung und Management
- # Überwachen der Produktqualität und Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- # Ermitteln von betrieblichen Kennzahlen
- # Durchführen von Marketingaktionen



#gastgebervonmorgen

Starte Deine Ausbildung

im Hotel- und Gaststättengewerbe

Die neuen Ausbildungen in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. All das verändert auch die Arbeit. Deshalb wurden die Ausbildungen der Gastronomie, Hotellerie und Küche modernisiert und neu strukturiert. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**.

Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen – Neue Inhalte, neue Berufsbezeichnungen und ein neuer Ausbildungsberuf:

- # Berufsprofile wurden geschärft, Inhalte und Strukturen attraktiver gestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht.
- # Neue Inhalte, neue Berufe, es gibt jetzt Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Kaufleute für Hotelmanagement.
- # Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche.
- # Insgesamt wird mehr Wert auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork gelegt.
- # Die Prüfungen wurden modernisiert.
- # Flexible Arbeitszeiten, Toleranz und Vielfalt.
- # Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er oder sie danach im dreijährigen Beruf weitermacht.

**Deine Karriere als Profi-Gastgeber:
Jetzt noch vielfältiger und voller Perspektiven.**

