

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Die Tätigkeit im Überblick

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen eines Restaurants um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot, Qualität und Service nicht von den festgelegten Regeln abweichen. 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 bzw. 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.

Die Ausbildung im Überblick

Fachmann/-frau für Systemgastronomie ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe (Ausbildungsbereich Industrie und Handel).

Typische Branchen

Fachleute für Systemgastronomie finden Beschäftigung in erster Linie

- in Selbstbedienungsrestaurants
- bei Fast-Food-Ketten
- in Raststätten
- in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, z.B. Kantinen und Mensen
- bei Cateringunternehmen

Ausbildungsinhalte

Im Ausbildungsbetrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise:

- wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert
- wie man Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzt, reinigt und prüft
- wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet
- wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, sie auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüft und weitere betriebsübliche Maßnahmen einleitet
- wie man Reklamationen bearbeitet und Lösungen aufzeigt
- wie man Gasträume reinigt, pflegt und herrichtet
- wie man das Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen Konzepten abgrenzt
- wie die Abläufe in der Systemgastronomie geplant und organisiert werden
- welche arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen und welche tariflichen und betrieblichen Regelungen im Personalwesen berücksichtigt werden müssen
- wie man die betriebliche Leistungserstellung steuert und kontrolliert (Kostenkontrolle)

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse:

- in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Beratung und Verkauf im Restaurant, Systemorganisation)
- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde

Ausbildungsaufbau

Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder in Blockform statt.

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

1. und 2. Ausbildungsjahr:

Ausbildung im Betrieb:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst

Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Marketing
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

Zwischenprüfung nach dem 1. Ausbildungsjahr

3. Ausbildungsjahr:

Ausbildung im Betrieb:

- Vertiefen der Kenntnisse aus den beiden ersten Ausbildungsjahren
- Systemorganisation
- Marketing
- Personalwesen
- Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung

Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:

- Systemorganisation
- Personalwesen
- Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung

Abschlussprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr