

AUSBILDUNG FACHMANN/FACHFRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Mach deinen Weg ins Restaurant Management

Du suchst eine kaufmännische Ausbildung ohne langweiligen Bürojob? Dann bist du hier genau richtig. Denn als Azubi zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie lernst du alles, was du für eine Karriere in der Gastronomie brauchst – mit besten Chancen für deine Zukunft, denn über 75% unserer Azubis übernehmen wir. Nach deinem Abschluss steigst du direkt ins Restaurant Management ein und kannst dich bis zum Restaurant Manager hocharbeiten – mit Verantwortung für rund 40 Mitarbeiter.

Alleskönner statt Bürgermeister

Du hast Ketchup im Blut und dein Herz schlägt für die Gastronomie? Perfekt. Aber in deiner Ausbildung lernst du noch viel mehr. Du gehst vor allem den betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen im Restaurant auf den Grund. So stehen Fächer wie Betriebswirtschaft, Mitarbeiterführung und Marketing auf deinem Ausbildungsplan. Dabei lernst du die Theorie in der Berufsschule und die Praxis im Restaurant. Zusätzlich profitierst du bei McDonald's von internen Weiterbildungen durch deinen Ausbildungsleiter vor Ort und in unseren zentralen Ausbildungszentren.

Anerkennung? Gib't bei uns sogar von der IHK

Alle Ausbildungen von McDonald's sind von der IHK anerkannt. Das heißt: Die Inhalte deiner Ausbildung sind geprüft und erfüllen höchste Qualitätsstandards. Gut für dich. Denn mit einem IHK-anerkannten Berufsabschluss stehen dir in Sachen Karriere viele Wege offen.

DEINE AUSBILDUNG

- Fundierte Ausbildung bei der Nr. 1 in der Systemgastronomie
- Strukturierte Ausbildungsplanung und Karriere im Restaurant Management
- Abwechslungsreiche Aufgaben und Inhalte in einem kollegialen Umfeld
- Vergütung nach Tarif und zahlreiche Sonderzulagen
- IHK-anerkannter Abschluss mit 75% Übernahmequote

DEIN EINSTIEG

- Qualifikation mit Abitur/Realschulabschluss
- Kaufmännisches und gastronomisches Interesse
- Start: Jährlich im Herbst/Frühjahr
- Dauer: 3 Jahre (Verkürzung möglich)
- Deine Perspektive: Restaurant Management

1. Ausbildungsjahr

*Vergütung 750 € monatlich (zzgl. weiterer tariflicher Leistungen)**

- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Service, Gästebetreuung und -beratung
- Ernährungslehre und Warenkunde
- Unternehmensstruktur, Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Lebensmittelrecht
- Crew-Trainerzertifizierung
- Gästebetreuerausbildung
- Hygiene, Lebensmittel- und Produktsicherheit
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Security

Abschluss:

- Crew-Trainerzertifizierung
- Gästebetreuerausbildung

2. Ausbildungsjahr

*Vergütung 840 € monatlich (zzgl. weiterer tariflicher Leistungen)**

- Personal- und Mitarbeiterführung
- Personalwesen
- Einstellgespräche
- Unterstützung von Promotions und Events
- Umweltschutz
- Umsetzung und Kontrolle von betrieblichen Standards
- Unterstützung von verkaufsfördernden Maßnahmen und Umsetzung von Marketing im Restaurant

3. Ausbildungsjahr

*Vergütung 940 € monatlich (zzgl. weiterer tariflicher Leistungen)**

- Kostenanalyse
- Zeitmanagement und Aktionsplan
- Organisation und Kontrolle von betrieblichen Ergebnissen
- Kommunikation in der Mitarbeiterführung

Abschluss:

- Zertifizierter Schichtführer

*Bruttovergütung nach dem jeweils gültigen Tarifvertrag des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V.