



## Systemgastronomie- fachmann / frau

direkter Kontakt mit  
unterschiedlichsten  
Gästen sowie Mitarbeit  
in der Organisation

Dreijährige Lehrzeit

### *Was ist Systemgastronomie?*

Gastronomiebetriebe, die in ihrem Angebot, Ausstattung und Arbeitsabläufen nach einem einheitlichen Konzept geführt werden. Systemgastronomie-Ketten findet man in der gehobenen Kategorie (Spezialitätenrestaurants) sowie im Bereich Schnellrestaurant (Familienrestaurant, Marktrestaurant) und der Erlebnisgastronomie.

### *Aufgabenbereiche*

In allen Bereichen des Restaurants, Zubereitung der Speisen in der Küche, Gästeberatung, Mitarbeit im Büro und bei der Qualitätskontrolle Lagerwirtschaft

### *Persönliche Fähigkeiten*

rasche Auffassungsgabe, Freundlichkeit und angenehmes Auftreten Organisationstalent, Teamfähigkeit sprachliches Ausdrucksvermögen Freude an der persönlichen Dienstleistung, Bezug zur Freizeitbranche

### *Berufliche Chancen*

Die Systemgastronomie bietet als stark wachsende Branche viele Arbeitsplätze und schnelle Aufstiegsmöglichkeiten, etwa zum Assistent des Restaurantleiters, zum Abteilungsleiter aber auch zur selbständigen Führung eines Betriebes.

# *Lehrberuf Systemgastronomiefachmann/-frau*

## *Berufsprofil*

### **1. Lehrjahr**

Warenkontrollen, Prüfen von Produkten  
Herstellen von Speisen nach Vorgabe  
Kenntnisse über Herstellung und Anwendungstechniken im Kochverfahren  
Kenntnisse der Gerichte im betrieblichen Speisenangebot  
Grundkenntnisse über Zusammensetzung und Nährwerte der angebotenen Speisen  
Kenntnis einfacher Menüzusammenstellungen  
Grundkenntnisse des betrieblichen Warenwirtschaftssystems, Warenbeschaffung  
Mitarbeit bei Kontrolle Lagerbestände, Kenntnis von Lagerbedingungen  
Ausgeben und Servieren von Speisen und Getränken  
Bereitstellen und Ausschicken von Getränken  
Kenntnis des betrieblichen Kassensystems  
Kenntnis des kundenorientierten Verhaltens  
Information der Gäste über betriebliches Angebot  
Kenntnis des Erteilens einfacher Auskünfte (auch in einer Fremdsprache)  
Entgegennehmen und Weiterleiten von Gästewünschen, Gästebeschwerden  
Führen von Dateien und Karteien  
Kenntnis über Wartung und Instandhaltung von Arbeitsgeräten und Maschinen  
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften

### **2. Lehrjahr**

selbständiges Herstellen und Anrichten von Speisen und einfacher Menüs  
Einleiten und Durchführen von Bestellungen  
Mitarbeit bei Organisation und Durchführung von Veranstaltungen  
Kenntnisse über Qualitätsmerkmale von Getränken  
professionelles, freundliches, kundengerechtes Verhalten gegenüber Gästen  
Erteilung von Auskünften (auch in einer Fremdsprache)  
Entgegennehmen und Ausführen von Reservierungswünschen  
Durchführen der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung  
Bearbeiten und Prüfen von Belegen  
Grundkenntnisse der Personalkostenverrechnung  
Kenntnis über Möglichkeiten bei der Personalbeschaffung  
Ausführen anlassbezogener Dekorationen  
Hygienekontrollsystem  
Kenntnisse der gastronomischen Fachausdrücke

### **3. Lehrjahr**

Durchführen von Inventuren, Erstellen von Inventarlisten  
Ermittlung Warenbedarf, Warenübernahme, Reklamation  
Abrechnen in Bargeldzahlung, bargeldloser Zahlungsverkehr in versch. Währungen  
Beratungs- und Verkaufsgespräche  
Behandeln von Reklamationen und Aufzeigen von Lösungen  
Nutzung der Informations- und Kommunikationswege  
Kostenkontrolle, Personaleinsatzplanung  
Erstellen von Dienstplänen  
Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen  
Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen  
Kenntnis über Weiterbildungsmöglichkeiten