Systemgastronomiefachkraft (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Systemgastronomie ist ein Sammelbegriff für Restaurants und Gastronomieketten, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzten. D. h., dass alle Filialen der jeweiligen Restaurantkette nach demselben Prinzip funktionieren und die Tätigkeitsabläufe zentral festgelegt sind. Dabei handelt es sich meist entweder um Betriebe, die Schnellgerichte und Schnellimbisse anbieten, oder sehr große Restaurants (z. B. in Einkaufszentren).

Systemgastronomiefachmänner und Systemgastronomiefachfrauen sind in allen Bereichen von systemgastronomischen Betrieben tätig und unter anderem für die Organisation zuständig. Sie nehmen die Bestellungen der Kund*innen entgegen, bereiten die Speisen zu (meist aus Halbfertigprodukten), servieren Speisen und Getränke und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie wirken außerdem in Bereichen wie Personalplanung, Einkauf, Lagerhaltung und im Marketing mit.

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Küchen, Büro-, Gast- und Verkaufsräumen mit Kolleg*innen aus anderen Berufen des Gastgewerbes zusammen. Sie haben laufend Kontakt mit Kund*innen und Lieferant*innen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Speisen aus Halbfertigprodukten herstellen
- Speisen und Getränken ausgeben oder servieren
- Gäste beraten und betreuen, Reklamationen bearbeiten
- Produkte präsentieren, bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und verkaufsfördernden Maßnahmen mitarbeiten
- die im Betrieb verwendeten spezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen bedienen, reinigen und warten, erforderliche Reparaturen dieser Geräte veranlassen
- die Kasse führen, Kreditkarten abrechnen
- das betriebliche Warenwirtschaftssystem anwenden (Bestellungen im Waren- und Dienstleistungsbereich durchführen, Liefertermine und Lagerhaltung überwachen)
- Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und -sicherung durchführen
- die vorgegebenen Standards in den Filialen umsetzen und überwachen
- bei der Umsetzung und Anwendung des betrieblichen Hygienekontrollsystems mitwirken
- bei der Personalplanung und -administration mitarbeiten
- Dateien und Verkaufsstatistiken führen und verwalten

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Fremdsprachenkenntnisse
- gute Deutschkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Zahlenverständnis und Rechnen

- Hilfsbereitschaft
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

- Koordinationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft