

Ausbildungsberuf Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen eines Restaurants um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot und Qualität nicht von den festgelegten Regeln abweichen. Fachleute für Systemgastronomie arbeiten in Selbstbedienungsrestaurants und bei Fast-Food-Ketten sowie in Gaststätten und Restaurants, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen. Geeignete Tätigkeitsfelder bieten auch Speisewagenbetriebe und Raststätten. Außerdem sind sie in Betriebskantinen und bei Cateringunternehmen beschäftigt.

Voraussetzungen:	Realschulabschluss
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildung:	die Ausbildung findet nach dem dualen System statt (Blockunterricht)
Beginn der Ausbildung:	1. August
Ende der Ausbildung:	nach der Abschlussprüfung bei der Handwerkskammer
Ausbildungsvergütung:	1.LJ.:496 € 2.LJ.:563 € 3.LJ.:631 €
Karrieremöglichkeiten:	Restaurantmeister/in Fachwirt/in für das Gastgewerbe Betriebswirt/in (Fachschule) - Catering/Systemverpflegung Betriebswirt/in (Fachschule) - Hotel-, Gaststättengewerbe Betriebswirt/in (Hochschule) allg. Betriebswirtschaft Ökotrophologe/Ökotrophologin

Unternehmen der foodRegio, die zum/zur Bürokaufmann/-frau ausbilden:

- Konditorei Junge GmbH & Co. KG

Ausbildungsinhalte

- Während der gesamten Ausbildungszeit wird den Auszubildenden beispielsweise vermittelt:
- wie der Ausbildungsbetrieb organisiert ist und wie Einkauf, Verkauf, Dienstleistung und Verwaltung funktionieren.
 - wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert
 - wie man Produkte des Küchenbereichs auf ihre Beschaffenheit prüft und sie ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnet
 - wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, sie auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüft und weitere betriebsübliche Maßnahmen einleitet
 - wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet
 - wie Waren zu lagern sind und Lagerbestände kontrolliert werden
 - wie man Bestellungen einleitet und Zahlungsvorgänge bearbeitet
 - wie Preise nach betrieblichem Kalkulationsschema zu ermitteln sind
 - wie man Reklamationen bearbeitet und Lösungen aufzeigt

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

- wie Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten werden und wie man Beratungs- und Verkaufsgespräche fachkundig führt
- welche Marketinginstrumente betriebsbezogen in welcher Weise anzuwenden sind und wie man Ergebnisse bewertet
- wie man die betriebliche Leistungserstellung steuert und kontrolliert (Kostenkontrolle)
- worauf bei der bereichsbezogenen Personaleinsatzplanung zu achten ist
- welche arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen und welche tariflichen und betrieblichen Regelungen im Personalwesen berücksichtigt werden müssen

Während des theoretischen Unterrichts in der Berufsschule erwirbt man grundlegende Kenntnisse auf verschiedenen für den Beruf wichtigen Gebieten, z.B.:

- Planung, Organisation und Ausführung der anfallenden Arbeiten im Bereich der Systemgastronomie
- Vorschriften, vor allem auch im Bereich Hygiene und Umweltschutz
- verschiedene Formen der Betriebsexpansion (Filialsysteme, Franchising)
- Personalplanung, Mitarbeiterbeschaffung und -betreuung, Personalführung und -schulung
- Belegbearbeitung und Kostenkontrolle
- welche Rechtsvorschriften insgesamt zu beachten sind, wie der Schriftverkehr abgewickelt wird und wie man die EDV zur Aufgabenerledigung nutzt

Rechtsgrundlagen:

Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie
Beschluss der Kultusministerkonferenz

Ausbildungsaufbau:

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

Ausbildung im Betrieb	Ausbildung in der Berufsschule
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	Arbeiten in der Küche
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	Arbeiten im Service
	Arbeiten im Magazin
Hygiene	Beratung und Verkauf im Restaurant
Im 1. und 2. Ausbildungsjahr	Marketing
Küchenbereich	Wirtschaftsdienst
Servicebereich	Warenwirtschaft
Büroorganisation und -kommunikation	
Warenwirtschaft	
Zwischenprüfung nach dem 1. Ausbildungsjahr	
Im 3. Vertiefen der Kenntnisse aus den	Vertiefen der Kenntnisse aus den

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Ausbildungsjahr	beiden ersten Ausbildungsjahren und darüber hinaus:	beiden ersten Ausbildungsjahren und darüber hinaus:
	Werbung und Verkaufsförderung	Systemorganisation
	Wirtschaftsdienst	Personalwesen
	Systemorganisation	Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung
	Marketing	
	Personalwesen	
	Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung	
Abschlussprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr		

Ausbildungsabschluss, Nachweise und Prüfungen:

Ausbildungsabschluss

Die Abschlussprüfung in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe durchgeführt.

Nachweise/Zulassung zur Prüfung:

Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlussprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind vorgeschriebene schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen.

Zuzulassen ist auch,

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muss allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, dass er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

Prüfungen:

Zwischenprüfung:

Nach dem ersten Ausbildungsjahr wird eine praktische Zwischenprüfung durchgeführt.

Abschlussprüfung:

Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil.

Der schriftliche Prüfungsteil umfasst die Bereiche Systemorganisation, Steuerung und Kontrolle, Personalwesen sowie Wirtschafts- und Sozialkunde. Die maximale Prüfungsdauer beträgt fünf Stunden.

Der praktische Prüfungsteil besteht aus einer praxisbezogenen Aufgabe. Sie soll in maximal 15 Minuten vorbereitet und in einem höchstens 30-minütigen Prüfungsgespräch erläutert werden. Für die Aufgabe kommen insbesondere in Betracht: Umgang mit Gästen, Umgang

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

mit Mitarbeitern oder Produkte und Produktpräsentation. Der schriftliche Prüfungsteil kann durch eine mündliche Prüfung ergänzt werden, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann.

Prüfungswiederholung:

Nicht bestandene Abschlussprüfungen können nach dem Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.

Prüfende Stelle:

Die Prüfung wird bei der Industrie- und Handelskammer abgelegt.

Abschlussbezeichnung:

Die Abschlussbezeichnung lautet: Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

Ausbildungsform:

Beim Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie handelt es sich in der Regel um eine duale Ausbildung, die im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Der Monoerberuf wird ohne Spezialisierung nach Fachrichtungen oder Schwerpunkten im Gastgewerbe ausgebildet.

Für diesen Beruf wird auch eine schulische Ausbildung angeboten.