

Fachkraft für Systemgastronomie

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBiG)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule

Was macht man in diesem Beruf?

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 und planen sowie realisieren Marketingmaßnahmen. Sie betreuen die Gäste, bearbeiten Reklamationen und achten auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

Wo arbeitet man?

Fachleute für Systemgastronomie arbeiten hauptsächlich

- in Selbstbedienungsrestaurants
- bei Fast-Food-Ketten
- in Gaststätten und Restaurants mit standardisiertem Gastronomiekonzept
- in Raststätten

Ihre Tätigkeiten üben sie vorwiegend in Gast- und Verkaufsräumen aus. Im Lager kontrollieren sie den Warenbestand und sorgen für eine fachgerechte Lagerung der jeweiligen Waren. Bei Bedarf arbeiten sie auch in der Küche mit. Rechnungen, Kalkulationen oder Dienstpläne erstellen sie im Büro.

Worauf kommt es an?

- Sorgfalt ist in diesem Beruf ganz besonders wichtig, z.B. ist bei Arbeiten in Küche, Lager und Restaurant stets auf die Hygiene zu achten. Die Zusammenarbeit mit anderen Fachkräften in Küche und Service erfordert Teamfähigkeit. Beherrschtheit ist etwa beim Bedienen ungeduldiger Gäste gefragt.
- Für den Kundenkontakt sowie das Abfassen der Korrespondenz ist neben Sicherheit in Rechtschreibung und Satzbau auch eine gute Ausdrucksfähigkeit nötig. Hierfür sind gute Kenntnisse in Deutsch erforderlich. Auch Englisch ist wichtig, z.B. im Kontakt mit ausländischen Gästen oder für eine Tätigkeit im Ausland. Fundiertes Wissen in Wirtschaft erleichtert, z.B. die Planung von Ein- und Verkauf, Lagerung oder Marketing und das Ausarbeiten von Catering-Angeboten.