

Specjalista gastronomii systemowej

Typ zawodu	Uznany zawód podlegający systemowi kształcenia zawodowego
Rodzaj wykształcenia	Dualny system kształcenia zawodowego, uregulowany według ustawy o kształceniu zawodowym (BBiG)
Czas trwania kształcenia	3 lata
Miejsca kształcenia	Zakład pracy i szkoła zawodowa

Co robi się w tym zawodzie?

Specjaliści gastronomii systemowej organizują wszystkie działy restauracji według centralnie ustalonej koncepcji gastronomicznej i dbają o zachowanie wymaganych standardów. Regulują procedury pracy w dziale zakupu, w dziale magazynowym, w kuchni, w serwisie, w obsłudze klienta lub w dziale sprzedaży i prowadzą także planowanie personelu. Poza tym nadzorują jakość produktów, kontrolują zmiany kosztów i planują oraz realizują przedsięwzięcia marketingowe. Opiekują się gośćmi, opracowują reklamacje i nadzorują przestrzeganie przepisów higieny i bezpieczeństwa.

Gdzie się pracuje?

Specjaliści gastronomii systemowej pracują głównie

- w restauracjach samoobsługowych
- w sieciach typu fast-food
- w gospodach i restauracjach ze standaryzowaną koncepcją gastronomiczną
- w zajazdach i placówkach żywienia zbiorowego

Wykonują oni swoją pracę głównie w pomieszczeniach dla gości i salach sprzedażowych. W magazynie kontrolują stan zapasów i dbają o prawidłowe przechowywanie określonych towarów. W razie potrzeby współpracują także w kuchni. Rachunki, kalkulacje lub plany dyżurów sporządzają w biurze.

Co jest najważniejsze?

- **Staranność** jest szczególnie ważna w tym zawodzie, np. przy pracy w kuchni, magazynie czy restauracji należy zawsze zwracać szczególną uwagę na higienę. Współpraca z innymi specjalistami w kuchni i serwisie wymaga **umiejętności pracy w zespole**. **Opanowanie** jest niezbędne np. przy obsłudze niecierpliwych gości.
- Do kontaktów z klientami oraz prowadzenia korespondencji konieczna jest poza ugruntowaną wiedzą z ortografii i składni także umiejętność formułowania ładnych wypowiedzi. Tutaj niezbędna jest dobra znajomość **języka niemieckiego**. Także **język angielski** jest ważny, np. w kontakcie z zagranicznymi gośćmi lub do wykonywania pracy zagranicą. Gruntowna wiedza w zakresie **ekonomii** ułatwia np. planowanie zakupów i sprzedaży, magazynowania lub marketingu oraz wypracowywanie ofert cateringowych.