

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Firmenrestaurants, Take-away-Restaurants, in Restaurants von Einkaufszentren oder Autobahnraststätten. Sie stellen Speisen bereit, richten sie vor den Gästen appetitlich an oder präsentieren sie an Selbstbedienungstheken.

Systemgastronomiefachleute sorgen dafür, dass sich die Gäste gut und schnell verpflegen können. Sie arbeiten beispielsweise in Restaurants von Einkaufszentren, Autobahnraststätten, Flughäfen oder sind in Betriebs- oder Take-away-Restaurants tätig. Als All-rounder kennen sie die verschiedenen Aufgabenbereiche in ihrem Betrieb und führen Tätigkeiten aus, die nach einem bestimmten Muster ablaufen müssen.

Die Arbeit von Systemgastronomiefachleuten ist nach einem genau festgelegten Plan geregelt, dem sogenannten Gastronomiekonzept. So arbeiten sie sowohl in der Küche, hinter der Selbstbedienungstheke als auch im Verkauf. Je nach Betriebskonzept bereiten sie die Speisen vor den Augen der Gäste zu oder bedienen sie an der Theke. Am Salatbuffet richten sie die Salate appetitanregend an und füllen sie auf. Am warmen Buffet pflegen sie den Kundenkontakt, beraten die Gäste und schöpfen die Menüportionen. Wenn jemand wegen des Essens reklamiert, suchen Systemgastronomiefachleute nach einer Lösung, die für beide Seiten zufriedenstellend ist.

Systemgastronomiefachleute kaufen Lebensmittel ein, nehmen die Lieferungen entgegen, überprüfen die Qualität der gelieferten Produkte und lagern diese richtig ein. Sie führen neue Kolleginnen und Kollegen in den Betrieb und in die Arbeit ein. Weil sie eng im Team arbeiten und regen Kontakt zur Kundschaft haben, müssen Systemgastronomiefachleute über einen guten Umgang mit Menschen verfügen.

Systemgastronomiefachleute führen nebst den Arbeiten im Gäste- und Küchenbereich auch kaufmännische Tätigkeiten aus. Sie erstellen einfache Kalkulationen und sind im Controlling sowie im Marketing tätig. Bei ihrer Arbeit halten sie die Vorschriften zum Umweltschutz sowie zur Gesundheit, Arbeitssicherheit und Hygiene ein.

Berufsfeld 3
Gastgewerbe**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom
30.8.2012

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Betrieb der Systemgastronomie

Schulische Bildung

2 Tage pro Woche im 1. Jahr
bzw. 1 Tag pro Woche im 2. und
3. Jahr an der Berufsfachschule
oder Blockunterricht an der interkantonalen Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer

- Planen und Gestalten der Prozesse
- Beschaffen und Zubereiten der Produkte
- Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste
- Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit
- Anwenden von Englisch

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben
beruflicher Grundlagen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- Mindestanforderungen: Obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Menschen
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- gäste- und teamorientiertes Arbeiten
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- guter Geruchs- und Geschmackssinn

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Berufsverbänden, Fach- und Berufsfachschulen und höheren Fachschulen

Berufsprüfung (BP)

Z. B. Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis oder Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung (HFP)

Z. B. dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie oder dipl. Gastro-Unternehmer/in

Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

Z. B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie

Berufsverhältnisse

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie. Sie sind Gastroallrounder und übernehmen verschiedene gastronomische sowie kaufmännische Arbeiten. Mit Engagement und der entsprechenden Weiterbildung kann in diesem Beruf bereits in jungen Jahren Führungsverantwortung übernommen werden. Die Berufsleute sind gesuchte Fachleute.

Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie
www.berufehotelgastro.ch

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
8046 Zürich
Telefon: +41 848 377 111
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse
3001 Bern
Telefon: +41 31 370 42 83
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro formation
6353 Weggis
Telefon: +41 41 392 77 77
www.hotelgastro.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.27.0
Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.28.0
Küchenangestellte/r EBA	3 / 0.220.32.0
Restaurantangestellte/r EBA	3 / 0.220.33.0