

Fachkraft für Systemgastronomie

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Arbeitsgebiet

Jedes Unternehmen der Systemgastronomie setzt in seinen Restaurants/ Betriebsstätten ein standardisiertes Gastronomiekonzept um.

Die Unternehmenszentralen entwickeln dazu für viele Bereiche Vorgaben wie z. B. Standards für den freundlichen Umgang mit Gästen oder die Qualität und die Zubereitung von Speisen.

Alle mit der Umsetzung und Einhaltung dieser Standards verbundenen Aktivitäten fallen in das Arbeitsgebiet der Fachleute für Systemgastronomie.

Berufliche Fähigkeiten

- Betreuung und Beratung von Gästen;
 - Produktpräsentation und Verkauf;
 - Sicherstellung von Qualitätsstandards;
 - Organisation von Arbeitsabläufen;
 - Planung des Personaleinsatzes und Bearbeitung von Personalvorgängen;
 - Durchführung von Kostenkontrollen;
 - Auswertung betrieblicher Kennzahlen;
 - Durchführung von Marketing-Maßnahmen.
- Berufliche Fähigkeiten:
- Fachleute für Systemgastronomiebetreuen und beraten Gäste
 - präsentieren und verkaufen Produkte
 - stellen die Einhaltung von Qualitätsstandards sicher
 - organisieren Arbeitsabläufe
 - planen den Personaleinsatz und bearbeiten Personalvorgänge
 - führen Kostenkontrollen durch
 - werten betriebliche Kennzahlen aus
 - führen Marketingmaßnahmen durch.

Ausbildungsschwerpunkte

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst
- Systemorganisation
- Marketing
- Personalwesen
- Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung