

Berufliche Grundbildung**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe, Hotellerie**Tätigkeiten****Ausbildung**

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Betrieben, die mehrere Restaurants nach einem Konzept betreiben wie Restaurantketten in Einkaufszentren, Flughäfen oder Raststätten, Betriebsrestaurants oder Take-aways. Sie bereiten alle Arten von Speisen wie Tagesmenüs, Salate, kleine Snacks oder Desserts zu und präsentieren diese ansprechend.

Dauer
3 Jahre

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Bildung in beruflicher Praxis
In einem Betrieb der Systemgastronomie**Abläufe organisieren**

- organisatorische Abläufe des Unternehmens einhalten und umsetzen
- Räumlichkeiten nach bestimmten Vorgaben einrichten
- Möbel, Beleuchtung und Werbematerial so einsetzen, dass sie dem vorgegebenen Image entsprechen
- Arbeiten planen und im Team aufteilen
- neue Mitarbeitende einarbeiten

Schulische Bildung

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

Lebensmittel einkaufen, lagern und vorbereiten

- benötigte Ware bestellen, entgegennehmen und kontrollieren
- Lebensmittel unter Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften lagern
- Arbeitsplatz und Geräte für die Zubereitung von Speisen vorbereiten
- Lebensmittel zu servierfertigen Gerichten verarbeiten
- Getränke wie Kaffee, Tee und Milchgetränke mithilfe der entsprechenden Geräte zubereiten

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

Speisen anrichten und Kunden bedienen

- Speisen garnieren und ästhetisch ansprechend präsentieren
- Präsentationshilfen wie Etagenschalen verwenden
- Eingangsbereich organisiert und aufgeräumt halten
- Besteck und Servietten bereitstellen
- Gäste begrüßen, beraten und bedienen
- Kasse bedienen

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben beruflicher Grundlagen. (18-22 Tage während 3 Jahren)

Berufsmaturität

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

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule 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. Hotelier/e-Gastronom/in HF

Fachhochschule

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

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie mit langen Öffnungszeiten. Sie sind Gastroallrounder und übernehmen verschiedene gastronomische sowie kaufmännische Arbeiten. Sie haben unregelmässige Arbeitszeiten und stehen die meiste Zeit in Kontakt mit den Gästen. 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
www.gastrosuisse.ch

HotellerieSuisse
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro formation
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