

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

**Systemgastronomiefachleute arbeiten in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach dem gleichen Konzept betreiben: Restaurantketten in Einkaufszentren, Raststätten, Flughäfen, Betriebsrestaurants oder Take-aways. Sie bereiten alle Arten von Speisen wie Tagesmenüs, Salate, Snacks oder Desserts zu und präsentieren diese auf Theken oder in Vitrinen.**

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Betrieb der Systemgastronomie.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Schulische Bildung**

1-2 Tage pro Woche an der Berufsfachschule.

**Abläufe organisieren**

- Arbeitseinsätze für das Team planen und die Mitarbeitenden über die Abläufe informieren
- Räumlichkeiten für die Gäste vorbereiten
- Arbeitsplätze für die Zubereitung von Speisen einrichten
- Kennzahlen wie Budget, Umsatz, Warenkosten, Lebensmittelabfälle und Kundenfrequenz analysieren
- mithilfe der Kennzahlen die Planung verbessern
- Verkaufs- und Werbeaktivitäten planen

**Überbetriebliche Kurse**

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 18 Tage während 3 Jahren.

**Produkte und Dienstleistungen betreuen**

- benötigte Lebensmittel und Betriebsmaterial wie zum Beispiel Reinigungsmittel, Servietten oder Werbeschilder bestellen
- Waren entgegennehmen, kontrollieren und erfassen
- Betriebsmaterial und Lebensmittel unter Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften lagern
- Inventur der Lebensmittel und des Materials durchführen
- Verkaufsaktivitäten und Dienstleistungen wie Produktverkostungen oder Hüpfburgen organisieren
- Angebote und Kostenvoranschläge einholen und vergleichen

**Dauer**

3 Jahre

**Inhalt**

- Planen von Prozessen
- Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen
- Zubereiten von Speisen und Getränken
- Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen
- weitere Landessprache oder Englisch

**Speisen und Getränke zubereiten**

- Arbeitsplatz und Geräte für die Zubereitung von Speisen vorbereiten
- Lebensmittel sorgfältig nach Rezept zubereiten
- Speisen und Getränke für die Kunden ansprechend anrichten
- Geräte und Arbeitsplatz reinigen
- Qualität der Speisen und Getränke prüfen und dokumentieren

**Berufsmaturität**

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

**Produkte verkaufen und Gäste betreuen**

- Speisen und Produkte ansprechend präsentieren, zum Beispiel mithilfe von Vitrinen, Tablettts oder Schalen
- Gäste empfangen, betreuen und verabschieden
- Gäste zu Produkten beraten und sie bedienen
- gewünschte Produkte verkaufen und verpacken
- Einkäufe kassieren
- Anfragen zu Anlässen oder Angeboten bearbeiten
- Werbemaßnahmen umsetzen: Gäste aktiv über Aktionen informieren, Präsentationsschilder erstellen
- Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen entgegennehmen und bearbeiten

**Abschluss**

Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

### Anforderungen

- Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Menschen
- Geschäftssinn
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- effiziente Arbeitsweise
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- gepflegte Erscheinung

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Berufsschulen und Berufsverbänden wie [berufehotelgastro.ch](http://berufehotelgastro.ch) oder [gastrouisse.ch](http://gastrouisse.ch).

### Berufsprüfung (BP)

Zum Beispiel Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis oder Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis.

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom oder dipl. Gastro-Unternehmer/in.

### Höhere Fachschule (HF)

Zum Beispiel dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF oder dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF.

### Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Fachgebieten, zum Beispiel Bachelor of Science in Food Science oder in International Hospitality Management.

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Restaurantketten mit langen Öffnungszeiten. Sie haben unregelmässige Arbeitszeiten und arbeiten auch abends, am Wochenende oder an Feiertagen. Die Berufsleute haben viel Gästekontakt und sind die meiste Zeit auf den Beinen. Die Arbeitsumgebung ist oft laut und hektisch.

Da der Bereich Take-away in den letzten Jahren stark gewachsen ist, haben Systemgastronomiefachleute gute Chancen auf dem Berufsmarkt. Die Berufsleute können schnell Verantwortung für einen bestimmten Bereich übernehmen, als Teamleiterin arbeiten, Mitarbeitende ausbilden oder Manager eines Restaurants werden.

## Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie  
8046 Zürich

[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

GastroSuisse  
8046 Zürich

[www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

HotellerieSuisse  
3001 Bern

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

Hotel & Gastro formation  
6353 Weggis

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Allgemeine Informationen:

[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:

[www.berufsberatung.ch/lena](http://www.berufsberatung.ch/lena)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3 / 0.230.6.0
Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.28.0
Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Detailhandelsfachmann/-frau EFZ	16 / 0.613.45.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2 / 0.210.4.0
Fleischfachmann/-frau EFZ	2 / 0.210.20.0
Systemgastronomiepraktiker/in EBA	3 / 0.220.48.0