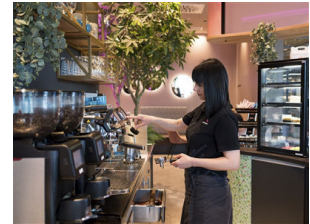


Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachleute für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept und sorgen für die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Sie regeln die Arbeitsabläufe im Einkauf, in der Lagerhaltung, der Küche, im Service, in der Gästebetreuung bzw. im Verkauf und übernehmen auch die Personalplanung. Außerdem überwachen sie die Qualität der Produkte, kontrollieren die Kostenentwicklung, planen und realisieren Marketingmaßnahmen. Sie betreuen die Gäste, bearbeiten Reklamationen und achten auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachleute für Systemgastronomie finden Beschäftigung

- in Selbstbedienungsrestaurants
- bei Fast-Food-Ketten
- in Raststätten
- in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, z.B. Kantinen und Mensen
- bei Cateringunternehmen

Arbeitsorte:

Fachleute für Systemgastronomie arbeiten in erster Linie

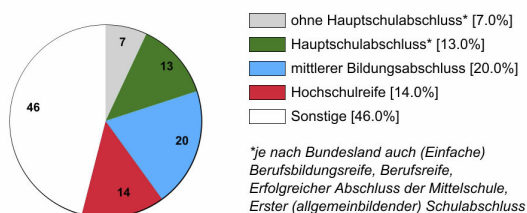
- in Gast- und Verkaufsräumen
- in Büroräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Lagerräumen oder in der Küche.

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis haben Auszubildende folgende Bildungsabschlüsse:

Ausbildungsanfänger/innen 2024 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B. für den Aufbau von Kontakten zu Kunden und Gästen, beim Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)
- Kaufmännisches Denken und organisatorische Fähigkeiten (z.B. beim Durchführen von Marketingmaßnahmen, bei der Organisation von Veranstaltungen)
- Flexibilität (z.B. beim schnellen Wechseln zwischen Tätigkeiten)
- Sorgfalt (z.B. hinsichtlich der Einhaltung von Hygiene-, Umweltschutz- und Sicherheitsvorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. um Rechnungen zu erstellen)
- Wirtschaft (z.B. um Catering-Angebote auszuarbeiten)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. um Speisen zuzubereiten)
- Deutsch (z.B. für die Korrespondenz mit Kunden/Kundinnen)
- Englisch und weitere Fremdsprachen (z.B. um mit ausländischen Gästen zu kommunizieren)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: 1.061 €
- 2. Ausbildungsjahr: 1.185 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.323 €

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

