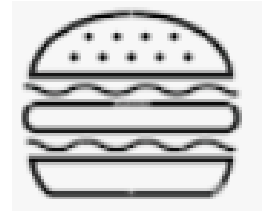


## Gastronomieberufe

### Fachmann für Systemgastronomie / Fachfrau für Systemgastronomie



*Fachleute für Systemgastronomie sind die künftigen Restaurantmanager/-innen: Sie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept. Sie steuern die Arbeitsabläufe und überwachen die Qualität der Produkte und Prozesse.*

#### 1. Was machen Fachleute für Systemgastronomie?

Fachleute für Systemgastronomie sorgen dafür, dass die Standards einer Restaurantkette im Betrieb eingehalten und korrekt umgesetzt werden. Dafür organisieren und steuern sie die Arbeitsabläufe im Einkauf, in der Lagerhaltung, der Küche, in der Gästebetreuung und im Service. Sie überwachen die Produktqualität und die Einhaltung der Hygienestandards in allen Bereichen. Sie planen den Personaleinsatz und leiten Mitarbeitende an. Zudem kontrollieren sie die Kostenentwicklung, werten betriebliche Kennzahlen aus, planen und realisieren Marketingmaßnahmen.

Produktzubereitung, die Betreuung von Gästen und auch der Umgang mit Reklamationen sind weitere Aufgaben.

#### 2. Wo arbeiten Fachleute für Systemgastronomie?

Fachleute für Systemgastronomie arbeiten insbesondere in gastronomischen Betrieben, die auf Basis eines standardisierten Konzeptes gesteuert werden. Diese Konzepte reichen von Selbstbedienung bis zum Full-Service wie in klassischen Restaurants.

#### 3. Was lernt man während der Ausbildung?

Um die steuernden Aufgaben wahrnehmen zu können, müssen die Fachleute für Systemgastronomie zunächst alle Restaurantbereiche kennenlernen: sie erlernen die Annahme und Lagerung von Waren, sie arbeiten in der Produktzubereitung ebenso wie im Wirtschaftsdienst. In der Gästebetreuung und im Service werden sie ebenfalls ausgebildet. Dazu erwerben sie Kompetenzen im Bereich Systemorganisation und Systemmanagement, im Marketing und in der Warenwirtschaft. Sie werden für vielfältige Personalaufgaben ausgebildet ebenso wie für die kaufmännische Steuerung und Kontrolle.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Der Berufsschulunterricht wird an ein bis zwei Tagen pro Woche angeboten.

#### 4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.

#### 5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die



Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

## **6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?**

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist es aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Einige Betriebe erwarten auch die Fachoberschulreife (Mittlere Reife) oder auch das (Fach-)Abitur. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

### ***Angehende Fachleute für Systemgastronomie sollten folgende Eigenschaften mitbringen:***

- *Spaß am Umgang mit Menschen,*
- *Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung,*
- *Team- und Kommunikationsfähigkeit,*
- *Organisationstalent und Flexibilität,*
- *gutes Zahlenverständnis und kaufmännisches Denken.*

## **7. Was kann man nach der Ausbildung machen?**

Fachleute für Systemgastronomie sind die künftigen Restaurantmanager/-innen. Sie können betrieblich Karriere machen beispielsweise als Restaurantleiter/-in oder Bezirksleiter/-in. Eine weitere Möglichkeit ist die Selbstständigkeit als Franchisenehmer/-in. Daneben findet man mit einem Abschluss als Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie auch international viele Beschäftigungsmöglichkeiten, so dass Auslandsaufenthalte keine Seltenheit sind.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungen wie z. B. Geprüfte/-r Restaurantmeister/-in, Fachwirt/-in im Gastgewerbe, Staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe oder kaufmännische Fortbildungsabschlüsse z. B. im Bereich Einkauf oder Marketing.

Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB): <https://www.bibb.de/de/153700.php>

