

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Dieser Job ist mehr als die Arbeit bei einer Burger-Kette! Ob hinter den Kulissen oder direkt am Tisch bei den Gästen: Für Fachleute für Systemgastronomie bringt kein Tag die gleichen Aufgaben. Trotzdem ist es in der Ausbildung wichtig, herauszufinden, wo die eigenen Stärken liegen. Die Zukunft hält vielfältige Jobmöglichkeiten bereit.

Was erwartet dich in diesem Beruf?

Küche oder Gastraum? Fast-Food-Kette oder Selbstbedienungs-Restaurant? Wenn du dich nicht entscheiden kannst, ist dieser Beruf das Richtige. Du organisierst alle Bereiche eines Restaurants und hast dabei das Gastronomiekonzept deines Arbeitgebers im Blick, sei es ein Burger-Restaurant oder der hippe Coffeeshop. Ob Einkauf, Managen der Lagerbestände, Arbeitsabläufe im Service oder in der Küche – du wirst zum Allrounder.

Faktencheck



keine speziellen Festlegungen, aber bevorzugt Realschulabschluss



dreijährige Ausbildung, kann unter Umständen verkürzt werden – Praxis im Ausbildungsbetrieb, Theorie in der Berufsschule



im ersten Lehrjahr 900 Euro, im zweiten etwa 1.000 Euro, im dritten 1.100 Euro



zeitnah nach Abschluss Leistungsverantwortung, z.B. in der Schichtleitung oder als stellvertretende Betriebs- oder Restaurantleitung; Selbstständigkeit als Franchisenehmerin oder -nehmer; bei vielen Arbeitgebern sind unternehmensinterne Weiterbildungen möglich

Was solltest du für den Job mitbringen?

Mit einer offenen und freundlichen Art kommst du voran in diesem Beruf, in dem auch Teamfähigkeit gefragt ist. Ein gutes Organisations- und Verkaufstalent machen das Arbeiten leichter. Weil Fachleute für Systemgastronomie schon kurz nach ihrer Ausbildung Aufgaben im Management übernehmen, ist es wichtig, betriebliche und kaufmännische Zusammenhänge schnell erfassen zu können. Englischkenntnisse sind Pflicht, weitere Fremdsprachen sind umso besser.



Was lernst du in der Ausbildung?

Betriebe in der Systemgastronomie halten sich an ein vom Unternehmen vorgegebenes Konzept. Du lernst dessen Umsetzung und auch, wie das Einhalten der Standards überwacht werden kann. Im Verkauf betreust und berätst du die Gäste und bedienst sie, kümmerst dich aber auch um Reklamationen. Du lernst den Einkauf von Waren kennen, prüfst deren Qualität und behältst die Lagerbestände im Blick. Im Management der Firma planst du den Personaleinsatz und leitest ebenfalls Mitarbeiter an. Was betriebliche Kennzahlen sind, erfährst du ebenfalls und setzt kreative Marketingmaßnahmen um.

Wo findest du deinen Ausbildungsbetrieb?

Du möchtest Fachmann oder Fachfrau für Systemgastronomie werden und schon bald loslegen? Dann findest du hier Ausbildungsmöglichkeiten in Sachsen:

www.tourismustalente-sachsen.de/beruf/fachfrau-mann-fuer-systemgastronomie

Freie Lehrstellen kannst du außerdem über die Lehrstellenbörse der IHK finden: www.ihk-lehrstellenboerse.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

