

Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

Fachleute der Systemgastronomie werden in allen Unternehmensformen der systematisierten Gastronomie wie z. B. Fast-Food-Restaurantketten, Cateringbetrieben, Großküchen der Krankenhäuser, Kantinen oder in Kaufhäusern beschäftigt. In dieser Branche sind standardisierte Gastronomiekonzepte für die einzelnen Betriebsstätten/Restaurants entwickelt. Diese beziehen sich insbesondere auf den Umgang mit Gästen sowie die Qualität und die Zubereitung der Speisen.

Alle mit der Umsetzung und Einhaltung dieser Standards verbundenen Aktivitäten fallen in das Arbeitsgebiet der Fachleute für Systemgastronomie. Sie betreuen und beraten dabei die Gäste und präsentieren die angebotenen Leistungen. Sie stellen die Qualitätsstandards sicher, planen Marketingmaßnahmen, Personaleinsatz und Arbeitsabläufe. Weiterhin gehört die Sicherstellung der wirtschaftlichen Unternehmungsführung zu ihren Aufgaben.

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen eines Restaurants um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot und Qualität nicht von den festgelegten Regeln abweichen.



Als Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie ...

- ✓ betreuen und beraten Sie Gäste
- ✓ präsentieren und verkaufen Sie Produkte
- ✓ stellen Sie die Einhaltung von Qualitätsstandards sicher
- ✓ planen und organisieren Sie Arbeitsabläufe
- ✓ bereiten Sie Beratungs- und Verkaufsgespräche nach und bewerten sie
- ✓ planen Sie den Personaleinsatz und bearbeiten Personalvorgänge
- ✓ werten Sie betriebliche Kennzahlen aus und schlagen geeignete Maßnahmen vor
- ✓ bearbeiten Sie Vorgänge in Verbindung mit Beginn und Beendigung von Beschäftigungsverhältnissen
- ✓ führen Sie Marketingmaßnahmen betriebsbezogen durch
- ✓ erklären Sie Positionen von Entgeltabrechnungen
- ✓ führen Sie Kostenkontrollen durch



Ihre Aufstiegsmöglichkeiten als Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- Rasches Auffassungsvermögen
- Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Gäste betreuen und beraten
- Produkte präsentieren und verkaufen
- Qualitätsstandards sicherstellen
- Arbeitsabläufe organisieren
- Personaleinsatz planen und Personalvorgänge bearbeiten
- Kostenkontrollen durchführen
- Betriebliche Kennzahlen auswerten
- Marketingmaßnahmen durchführen

Berufsschule

1-2 Tage pro Woche (Bremerhaven) bzw. Blockunterricht (Bremen)

Berufsaussichten

Nach erfolgreicher Abschlussprüfung und bei vorhandener Mobilitätsbereitschaft besteht die Möglichkeit, sich über die Position des Assistenten des Restaurantleiters über den stellvertretenden Restaurantleiter zum Restaurantleiter oder später zum Franchisenehmer zu entwickeln.

Weiterbildung

- Fachwirt im Gastgewerbe
- Betriebswirt Systemgastronomie
- Fachkurse extern oder an den unternehmenseigenen Akademien (z.B. Personalführung, Verkaufstraining)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)



**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
Landesverband Bremen e.V.**

Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen

Tel.: 0421 / 33 59 00 · Fax: 0421 / 32 44 73

info@dehoga-bremen.de · www.dehoga-bremen.de

INFORMIEREN
STARTEN AUFSTEIGEN