

Schwerpunkte der Berufsausbildung zum Fachmann/ zur Fachfrau für Systemgastronomie

1. Ausbildungsjahr

- **Herstellung und Verkauf von Produkten**
 - Garverfahren, Rezepturen anwenden
 - Speisen anrichten, Produktpräsentation
 - Speisen und Getränke servieren
 - Betriebliche Kassensysteme bedienen
- **Betreuung und Beratung von Gästen**
 - Gäste empfangen und betreuen
 - Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- **Teamarbeit**
- **Ernährungslehre und Warenkunde**
- **Lebensmittelrecht und -hygiene**
 - Personal- und Betriebshygiene anwenden
- **Arbeitssicherheit**
- **Grundlagen Personalgesetze / Berufsbildung**
- **Umweltschutz / -gesetzgebung**

2. Ausbildungsjahr

- **Umgang mit Gästen und Verkaufsgespräche**
 - Beschwerdemanagement / Umgang mit Reklamationen
- **Qualitätssicherung**
- **Umsetzung / Überprüfung von Standards**
- **Bestellwesen / Warenwirtschaft / Inventuren**
 - Lagerbestände kontrollieren
- **Analyse / Auswertung betriebswirtschaftlicher Zahlen**
 - Kosten / Erträge / Verkaufspreise kalkulieren
- **Organisation von Arbeitsabläufen (Schichtorganisation)**
- **Durchführung von Schulungsmaßnahmen**
- **Unterstützung von Promotions / Events**
 - Bei Werbeaktionen mitwirken
 - Gästeräume anlassbezogen dekorieren

3. Ausbildungsjahr

- **Planung und Sicherstellung eines kontinuierlichen Betriebsablaufs (begleitende Schichtführung)**
- **Gewährleistung von Gästezufriedenheit**
- **Personalwesen / -verwaltung**
- **Dienstplangestaltung**
- **Betriebliche Gewinn- und Verlustrechnung**
 - Belege und Rechnungen prüfen
- **Organisation und Durchführung von Marketingveranstaltungen**

