

Mit System in die Gastronomie



Ausbildung und Karrierechancen bei McDonald's



Teamwork
Perspektive Spaß Erfolg
Zukunft Entwicklung
Persönlichkeit



Das erste McDonald's Restaurant wurde 1954 in Des Plaines, Illinois, USA eröffnet. Der Startschuss für eine einzigartige Unternehmensgeschichte rund um den Globus.



McDonald's:

Eine Weltmarke in Deutschland



Als Ray Kroc 1954 die Rechte für die Marke McDonald's erwarb, legte er den Grundstock für eine einzigartige Unternehmensgeschichte. Heute gibt es weltweit rund 30.000 Restaurants in über 100 Ländern.

In Deutschland begann die McDonald's Geschichte mit der Eröffnung des ersten Restaurants im Jahre 1971 in München. Mit mehr als 1.200 Restaurants bundesweit und täglich rund 2 Millionen Gästen ist McDonald's der Marktführer der Gastronomie.



2003 fiel in München der Startschuss zum weltweit neuen Markenauftritt von McDonald's. Bei der Kreativlinie rund um den Claim „ich liebe es™“ geht es um viel mehr als nur um einen neuen Slogan oder neue Werbespots – es geht um ein völlig neues, junges und energiegeladenes Markenverständnis und wie McDonald's dieses seinen Gästen nahe bringt.



Arbeitgeber McDonald's:

Motivierte und zufriedene Mitarbeiter



Mit seinen rund 49.000 Arbeitsplätzen im Jahresdurchschnitt zählt McDonald's zu den verlässlichsten Arbeitgebern in Deutschland – und zu den beliebtesten. Laut einer Umfrage sind 90% der Mitarbeiter mit ihrem Arbeitgeber sehr zufrieden. Dies verwundert nicht, denn McDonald's stellt sich seiner Verantwortung als Arbeitgeber: Eine praxisnahe Ausbildung, laufende Fortbildung und gute Aufstiegschancen zählen beim Marktführer zum Standard.

In den hauseigenen Schulungszentren nutzen im Schnitt jedes Jahr fast 16.000 Mitarbeiter die vielfältigen fachlichen und persönlichkeitsbildenden Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.



Stichwort Systemgastronomie:



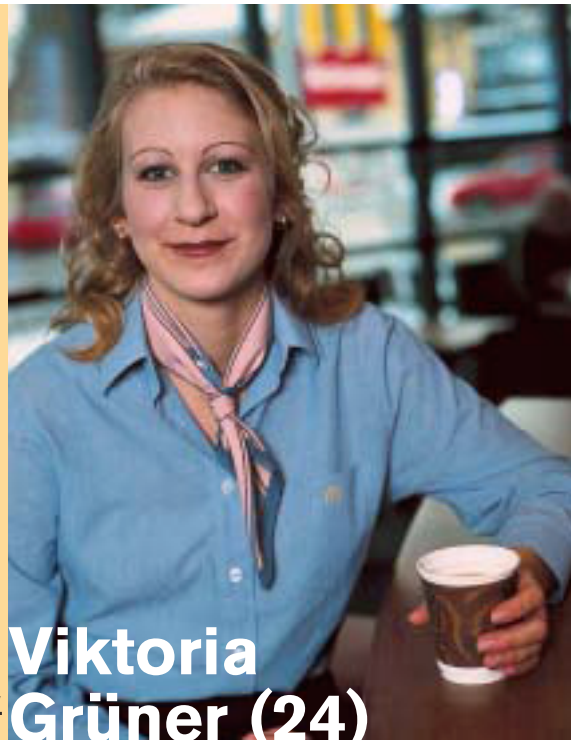
Im Gegensatz zur herkömmlichen Gastronomie gehören in der Systemgastronomie in der Regel mehrere Restaurants einer Kette an.

Das bedeutet, dass in jedem Restaurant die Abläufe und das Angebot standardisiert sind – überall werden zum Beispiel der gleiche Servicestandard sichergestellt und identische Produkte angeboten, die die gleichen hohen Qualitätsmerkmale aufweisen.

Sowohl die Zubereitung der Speisen, die verschiedenen Zutaten für die einzelnen Produkte, das Erscheinungsbild der Mitarbeiter als auch die Standards hinsichtlich Rezepturen, Qualität und Hygiene sind genau festgelegt.

„Ich habe schon während meiner Schulzeit bei McDonald's gearbeitet und mich dann nach der Schule für eine Ausbildung entschieden. Super finde ich vor allem die Perspektive, ins Ausland gehen zu können. Auch die richtige Mixtur zwischen kaufmännischen Tätigkeiten und dem direkten Kontakt mit vielen verschiedenen Menschen, Kollegen und Gästen, fasziniert mich. Durch die flexiblen Arbeitszeiten kann ich mir meine Zeit perfekt einteilen. Ich mache jetzt schon nach zwei Jahren meine Abschlussprüfung und freu mich auf alles, was danach kommt!“

Viktoria Grüner (24), Fachfrau für Systemgastronomie, 3. Platz bei dem Azubi Award der Systemgastronomie 2004 des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V.



**Viktoria
Grüner (24)**

Seit 1998 bildet McDonald's junge Erwachsene mit Abitur oder gutem Realschulabschluss zum Fachmann und zur Fachfrau für Systemgastronomie aus – ein IHK- anerkanntes Berufsbild, an dessen Etablierung McDonald's von Anfang an maßgeblich beteiligt war. Seitdem hat McDonald's insgesamt knapp 1.000 Absolventen zu einem erfolgreichen Abschluss geführt.

Berufsbild

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Das Berufsbild vereint auf ideale Weise kaufmännisches Wissen mit den Schlüsselqualifikationen Team- und Kommunikationsfähigkeit und gastronomisches Handeln. Die Aufgaben sind vielfältig, das Spektrum reicht von Organisation, Mitarbeiterführung, Planung bis hin zur Kostenkontrolle.

Die Betreuung und Beratung von Gästen, Warenwirtschaft, Produktpräsentation und -verkauf und Qualitätssicherung stehen genauso auf dem Programm wie Personalwesen, die Einhaltung von Hygienebestimmungen und die Durchführung von Marketingaktionen im Restaurant.



Ausbildung bei McDonald's:

Mit System in die Gastronomie



Die Ausbildung zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie dauert in der Regel drei Jahre, kann jedoch mit entsprechender schulischer Vorbildung – Abitur oder mittlerer Reife – auf zweieinhalb, in Ausnahmefällen auf zwei Jahre verkürzt werden. Ausgebildet wird im dualen System, das heißt die Lernorte sind McDonald's Restaurants und die Berufsschule, darüber hinaus gibt es überbetriebliche Schulungen an unterschiedlichen Orten.

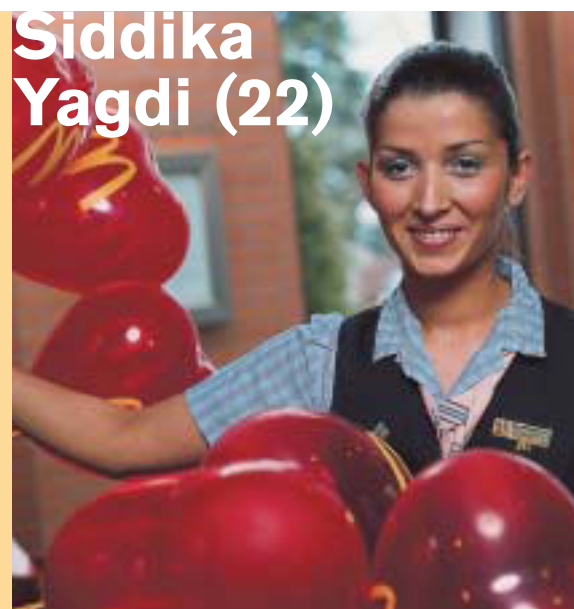
Ideale Kombination von Theorie und Praxis

Während der Ausbildung werden von der Küche über den Servicebereich bis zum Managerbüro alle Unternehmensbereiche durchlaufen und erlernt.

Eigens für die Ausbildung zuständige Consultants der Trainingsabteilung unterstützen die Ausbilder bei der Durchführung und Einhaltung der Ausbildungspläne.

„Ich habe in der Schule eine Informationsbroschüre von McDonald's bekommen. Letztendlich habe ich mich dann für eine Ausbildung hier entschieden, weil mich McDonald's als großes, internationales Unternehmen mit vielfältigen Zukunftsperspektiven und Aufstiegsmöglichkeiten als Arbeitgeber gereizt hat. Langeweile kommt bei uns nie auf. Ich finde es vor allem klasse, in einem netten Team zu arbeiten und täglich gefordert zu werden.“

Siddika Yagdi (22), Fachfrau für Systemgastronomie



„Nach der Wirtschaftsschule wusste ich eins ganz genau: Mein Traumberuf muss eine gute und umfassende Ausbildung beinhalten, abwechslungsreich sein, mich mit Menschen in Kontakt bringen, mir Karrierechancen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten bieten und natürlich Spaß machen. Da habe ich mit McDonald's voll ins Schwarze getroffen.“

Lukas Strozyk (21), 2. Ausbildungsjahr



**Lukas
Strozyk (21)**

Zusätzlich zur praktischen Ausbildung und zu den Unterweisungen in der Ausbildungsstätte werden überbetriebliche Schulungen in den Regionalen Servicecentern von McDonald's Deutschland bzw. in den Franchise-Nehmer-Büros durchgeführt. Insgesamt stehen bei McDonald's mehr als 800 staatlich geprüfte Ausbilder zur Verfügung, die Themen wie Qualitätssicherung, Gästebetreuung, Marketing, Warenwirtschaft, Gerätewartung etc. in Theorie und Praxis vermitteln.

Im Jahr 2005 haben 200 Auszubildende erfolgreich ihre Prüfung abgelegt. Davon konnten fast alle Absolventen in ein festes Anstellungsverhältnis mit sehr guten Aufstiegschancen übernommen werden. Das Interesse von jungen Erwachsenen mit gutem mittleren oder höheren Bildungsabschluss an einer Ausbildung mit Zukunft wird stetig größer. Derzeit sind mehr als 1.660 Auszubildende bundesweit bei McDonald's beschäftigt.

Voraussetzungen

für eine Ausbildung bei McDonald's

- | Ein Mindestalter von 17 Jahren
- | Mittlerer Schulabschluss oder das Abitur
- | Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent, Kreativität und Engagement
- | Ein sicheres, freundliches Auftreten, Spaß am Umgang mit Menschen, Freude am Service



„Ich war kurz vor meinem Schulabschluss bei McDonald's essen, habe da die Informationsbroschüre zum Thema Ausbildung gelesen und mich dann sehr schnell hier beworben. Was ich wirklich liebe an meinem Arbeitsplatz, ist der Umgang mit vielen Menschen und die Abwechslung. Ich bin jetzt im zweiten Ausbildungsjahr und vor allem das Marketing, was nun auf dem Plan steht, finde ich super. Das macht richtig Spaß, Aktionen hier im Restaurant zu organisieren und auch die Theorie zu lernen.“

Tatjana Schmid (22), Fachfrau für Systemgastronomie



**Tatjana
Schmid (22)**

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie: Die Ausbildungsinhalte

Ausbildungsjahr

Produktpräsentation, Herstellung und Verkauf

- | Produktherstellung gemäß der Produktzubereitungsverfahren in der Küche
- | Überprüfung der Roh- und Fertigprodukte auf sensorische Beschaffenheit gemäß den internen Kontrollsystemen
- | Servicebereich: Bedienen der Kassensysteme, korrekte Bearbeitung der Bestellungen, direkter Kontakt mit den Gästen
- | Überprüfung und Beurteilung der Produkte hinsichtlich der Verkaufsfähigkeit (Haltezeiten, Aussehen, Qualität)

Gästekontakt

- | Wahrnehmung der Gastgeberfunktion
- | Informationen und Beratung der Gäste, z.B. zu Produkten, besonderen Aktionen etc.

Sicherstellung von Qualitätsstandards

- | Anlieferungs- und Lagerkontrollen
- | Qualitative und quantitative Überprüfung der Warenlieferungen (Temperaturen, Mindesthaltbarkeitsdaten und äußere Beschaffenheit), Handhabung unkorrekter Lieferungen
- | Erlernung und Anwendung von Vorschriften und Grundsätzen zur Produkt-, Produktions- und Betriebshygiene



Ausbildungsjahr

Warenwirtschaftssysteme

- | Ermittlung des Warenbedarfs
- | Durchführung von umsatzorientierten Bestellungen – kostenbewusster Materialeinsatz
- | Computergestützte Lagerhaltung

Administrative Aufgaben

- | Einführung in die Grundlagen des Berichtswesens: Umsatz-, Ertrags-, Crew-Labor-Berichte
- | Tägliche und wöchentliche Inventuren
- | Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Bearbeitung und Prüfung von Zahlungsvorgängen und Belegen, Zuordnung zur betrieblichen Gewinn- und Verlustrechnung

- | Auswertung der betrieblichen Kennzahlen
- | Durchführung der Kassenabrechnungen, Erstellung von Tageskassenberichten

Einführung in das Marketing

- | Planung und Durchführung von Restaurantaktionen
- | Definierung von Zielsetzung und Zielgruppen
- | Unterstützung der nationalen Kampagnen und Aktionen im Restaurant
- | Durchführung und Organisation von Kindergeburtstagen im Restaurant

Organisation von Arbeitsabläufen

- | Steuerung der Produktionsmenge
- | Veranlassung und Durchführung der technischen Kontrollen zur vorbeugenden Instandhaltung
- | Durchführung von Trainingsmaßnahmen für die Crew

Ausbildungsjahr

Planung des Personaleinsatzes

- | Computergestützte Dienstplanerstellung unter Berücksichtigung gesetzlicher und vertraglicher Vorgaben

Bearbeitung von Personalvorgängen

- | Erstellung der Bedarfsplanung
- | Durchführung der Personalanwerbung, Anzeigenschaltung und Einstellungsgespräche, Aktenführung, Buchen von Lohntransaktionen etc.

Durchführung von Kostenkontrollen

- | Monatliche Inventuren
- | Analyse des Warenumschlages, Verbrauchsanalysen
- | Prüfung und Bewertung von Rechnungen und Leistungsnachweisen



Auswertung betrieblicher Kennzahlen

- | Analyse der Kosten- und Leistungsrechnung
- | Bewertung von evtl. Abweichungen und Ergreifen konkreter Maßnahmen, um dies zu korrigieren
- | Organisation von Arbeitsabläufen
- | Organisation des Schichtablaufes

„Ich bin nach dem Abi auf einer Ausbildungsmesse auf McDonald's als Arbeitgeber gestoßen. Nach einem Probetag im Restaurant und einem sehr positiven Vorstellungsgespräch habe ich mich dann für die Ausbildung entschieden. Ich liebe es, neue Leute kennen zu lernen. Vor kurzem habe ich meine Abschlussprüfung gemacht und gehe jetzt erst einmal für ein Jahr zu McDonald's nach Australien – ins Junior Management.“

Simone Lipp (24), Fachfrau für Systemgastronomie, Gewinnerin des Azubi Awards der Systemgastronomie 2003 des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V.



**Simone
Lipp (24)**

Ausbildung bei McDonald's – und was kommt dann?



In der Regel werden die erfolgreichen Absolventen der Ausbildung zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie im Unternehmen weiterbeschäftigt und übernehmen sehr bald Verantwortung in der Personalführung und dem reibungslosen Geschäftsablauf eines Restaurants.

Viele der Auszubildenden der „ersten Stunde“ sind heute bereits Assistenten im Restaurantmanagement, einige sogar bereits Restaurantleiter.

Eine Weiterentwicklung durch interne Schulungsmaßnahmen, zum Beispiel zum Restaurantmanager, ist generell üblich. Darüber hinaus bieten sich weitere vielseitige Karrieremöglichkeiten, z.B. die Fortbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe und zum Betriebswirt.

Der erste Schritt

in ein Berufsleben mit Perspektive

Bewerbungsmappe

Wähle eine Mappe, die optisch ansprechend ist und in der alle deine Materialien untergebracht werden können.

1. Anschreiben

Das Anschreiben sollte nicht nur ein Begleitschreiben zum Lebenslauf sein. Es hat vielmehr die Funktion der Vorinformation an den Empfänger, warum du dich für diesen Beruf bzw. dieses Unternehmen entschieden hast, wo deine Stärken liegen und was du von deiner beruflichen Zukunft erwartest.

2. Deckblatt mit Foto und Namen

Das Foto solltest du in der oberen Hälfte aufkleben, den Namen in die untere Hälfte setzen. Achtung: Urlaubsfotos und Schnappschüsse sollten ausschließlich deine Familie und deine Freunde sehen, nicht aber dein Arbeitgeber. Passfotos gehören in den Pass und nicht in eine Bewerbung, hierfür gibt es etwas größere Bewerbungsformate. Ob schwarzweiß oder bunt, ist Geschmacksache, entscheide einfach, was eher zu dir passt.

3. Tabellarischer Lebenslauf

Gliedere den Lebenslauf übersichtlich und chronologisch. Er sollte möglichst lückenlos sein. Wenn du z.B. einige Monate krank warst oder eine Schule im Ausland besucht hast, sollte dieser Zeitraum unbedingt aufgeführt sein. Nützlich sind auch Hinweise auf besondere Engagements, z.B. Klassen- oder Schulsprecher oder evtl. soziale Engagements. Du solltest auch deine Hobbys kurz erwähnen.

4. Zeugniskopien

Das aktuellste Zeugnis liegt immer oben auf.

5. Bestätigungen

Bestätigungen über Praktika, Schnupperlehren, Teilnahme an Seminaren etc. gehören ebenfalls in eine vollständige Bewerbungsmappe.