

Fachkraft für Systemgastronomie (m/w)

Berufsbeschreibung

Als Fachkraft für Systemgastronomie verbinde ich praktische Dienstleistungskompetenz mit kaufmännischem Wissen innerhalb des festgelegten Gastronomiekonzeptes. Ich berate und betreue Gäste, nehme Reklamationen entgegen und Sorge für Qualitätssicherung. Ich plane den Personaleinsatz, kontrolliere Hygiene und Sicherheit und steuere betriebswirtschaftliche Abläufe. Ich arbeite in Betrieben der Systemgastronomie, zum Beispiel in Catering-Unternehmen, bei Gastronomieketten und im Gastronomiebereich von Großkonzernen. Mein Arbeitsplatz ist sowohl das Büro als auch der Verkaufsraum.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (duale Ausbildung in Betrieb und Berufsschule)

Ihr Eignungsprofil

- Schulabschluss an Real- oder Gesamtschule mit überdurchschnittlichen Leistungen in Deutsch und Mathematik sowie mit guten Kopfnoten
- Sprachkenntnisse in Englisch oder einer anderen Fremdsprache erwünscht
- Kontaktfreudigkeit und gute Umgangsformen
- Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent und Flexibilität
- Interesse an Wirtschaft und Betriebsführung

Schwerpunkte während der Ausbildung

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf im Restaurant
- Arbeitsplanung und Umgang mit verschiedenen Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeiten in der Küche, im Service und Bankettbereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung, Warenwirtschaft
- Restaurant- und Systemorganisation
- Marketing und Veranstaltungsorganisation