



#gastgebervonmorgen

Mehr unter: www.gastgebervonmorgen.de
Kontakt: berufsbildung@dehoga-nrw.de



Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**. Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen.

Deine Karriere als Profi-Gastgeber: Vielfältiger und voller Perspektiven.

#systematischsympathisch

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fachkräfte für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie beraten Gäste, stellen den Service von Getränken und Speisen sicher und kassieren. Sie sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast, freundliche und fachkundige Berater und Verkäufer. Außerdem kennen sie sich in der Küche bzw. dem Produktionsbereich ihres Ausbildungsbetriebs aus. Sie wissen über die Lebensmittelbeschcid, die verwendet werden, und können diese zubereiten und anrichten bzw. verpacken. Im Wirtschaftsdienst lernen sie Wichtiges zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Im Schwerpunkt Systemgastronomie wird insbesondere der Umgang mit den Markenstandards vermittelt, die in den Kettenbetrieben von überragender Bedeutung sind, sei es in der Produktion, sei es im Umgang mit Gästen.

Was lernt ein(e) Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie während der Ausbildung?

- # Umsetzen eines zentral vorgegebenen Gastronomiekonzeptes und Überwachen der Einhaltung
- # Steuern von betrieblichen Abläufen
- # Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste – Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein
- # Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- # Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
- # Planen des Personaleinsatzes, Anleiten von Mitarbeitenden, Arbeiten im Team
- # Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben: Mitarbeiterführung und Management
- # Überwachen der Produktqualität und Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- # Ermitteln von betrieblichen Kennzahlen
- # Durchführen von Marketingaktionen

Empfohlener Schulabschluss: Hauptschulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss

Arbeitszeit: 5 Tage / 40 Stunden

Zur Vorbereitung der Zwischen- und Abschlussprüfung wird zusätzlich zum Freistellungsanspruch aus dem BBiG je ein bezahlter freier Tag zur Prüfungsvorbereitung gewährt.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsvergütung:

