orientation
.ch

Systemgastronomiefachmann EFZ
Systemgastronomiefachfrau EFZ

Gastronomie, Hotellerie | Nahrung

Als Systemgastronomiefachfrau oder Systemgastronomiefachmann arbeitest du in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach dem gleichen Konzept betreiben, beispielsweise Restaurantketten in Einkaufszentren, Autobahnraststätten, Flughäfen, Betriebsrestaurants oder Take-aways. Du bereitest verschiedene Speisen wie Tagesmenüs, Salate, Snacks oder Desserts zu und präsentierst sie an Theken oder in Vitrinen.

Aufgaben

Abläufe organisieren

- Arbeitseinsätze für das Team planen und die Mitarbeitenden über die Abläufe informieren
- Räumlichkeiten für die Gäste vorbereiten
- Arbeitsplätze für die Zubereitung von Speisen einrichten
- Kennzahlen wie Budget, Umsatz, Warenkosten, Lebensmittelabfälle und Anzahl Kundinnen und Kunden analysieren
- mithilfe der Kennzahlen die Planung verbessern
- Verkaufs- und Werbeaktivitäten planen

Produkte und Dienstleistungen betreuen

- benötigte Lebensmittel und Material bestellen, zum Beispiel Reinigungsmittel, Servietten oder Werbeschilder
- Waren entgegennehmen, kontrollieren und erfassen
- Material und Lebensmittel unter Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften lagern
- kontrollieren, ob genug Lebensmittel und Material da ist
- Verkaufsaktivitäten und Dienstleistungen organisieren, etwa Essensverkostungen oder Hüpfburgen
- Angebote und Kostenvoranschläge einholen und vergleichen

Speisen und Getränke zubereiten

- Lebensmittel nach Rezept zubereiten
- Speisen und Getränke für die Kundschaft anrichten
- Geräte und Arbeitsplatz reinigen

- Qualität der Speisen und Getränke prüfen und dokumentieren

Produkte verkaufen und Gäste betreuen

- Speisen und Produkte ansprechend präsentieren, zum Beispiel mithilfe von Vitrinen, Tabletts oder Schalen
- Gäste empfangen, bedienen und verabschieden
- Produkte verkaufen und verpacken
- Einkäufe kassieren
- Werbemassnahmen umsetzen: Gäste aktiv über Aktionen informieren oder Präsentationsschilder erstellen
- Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen entgegennehmen und bearbeiten

Arbeitsumgebung

Als Systemgastronomiefachfrau oder Systemgastronomiefachmann arbeitest du in Restaurantketten mit langen Öffnungszeiten. Du hast unregelmässige Arbeitszeiten und bist auch abends, am Wochenende oder an Feiertagen im Einsatz. Du hast viel Gästekontakt und bist die meiste Zeit auf den Beinen. Die Arbeitsumgebung ist oft laut und hektisch.

Du arbeitest in Restaurants mit klaren Abläufen, die sich vor allem in Städten oder an Verkehrsachsen befinden. Dazu zählen unter anderem Fast-Food- und Take-away-Ketten, Restaurants in Einkaufszentren, an Flughäfen oder Autobahnraststätten sowie Betriebskantinen. Da der Bereich Take-away in den letzten Jahren stark gewachsen ist, hast du gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Du kannst schnell Verantwortung für einen bestimmten Bereich übernehmen, als Teamleiterin arbeiten, Mitarbeitende ausbilden oder Restaurantleiter werden.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Teamfähigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Schnelle Arbeitsweise
- Stressresistenz
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Gastfreundschaft
- Gepflegte Erscheinung

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit den Händen arbeiten
- Im Team arbeiten
- Beraten

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Systemgastronomie: 3-4 Tage pro Woche

Schule

1-2 Tage pro Woche an der Allgemeinen Berufsfachschule, Zürich

Überbetriebliche Kurse

Ausbildungszentrum WäBi, Wädenswil (ZH): 18 Tage während 3 Jahren

Dauer

3 Jahre

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Systemgastronomiefachmann / Systemgastronomiefachfrau EFZ

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom Verband **HotellerieSuisse** (https://karrierehotelgastro.ch/kurse/fachkurse/) oder **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung/)

Berufsprüfung

- **Chefkoch/-köchin BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/chefkoch-koechin-bp)
- **Bereichsleiter/in Restauration BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp)
- **Gastro-Betriebsleiter/in BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-betriebsleiter-in-bp)

Höhere Fachprüfung

- Leiter/in Restauration HFP
- Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Gastro-Unternehmer/in HFP

Höhere Fachschule

- **Hotelier/e-Gastronom/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/hotelier-e-gastronom-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **International Hospitality Management** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Koch/Köchin EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/koch-koechin-efz

Beruf
Restaurantfachmann/-frau EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/restaurantfachmann-frau-efz

Beruf
Fleischfachmann/-frau EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/fleischfachmann-frau-efz

Beruf
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.43.0

Weiterführende Links

Hotel & Gastro Union (https://www.hotelgastrounion.ch/de)
Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche
Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/home)
Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe
GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/de)
Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie
Karriere Hotel Gastro (https://karrierehotelgastro.ch)
HotellerieSuisse (https://www.hotelleriesuisse.ch/de)
Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe
Berufe Hotel Gastro (https://berufehotelgastro.ch)
Plattform für Berufsinformationen und Lehrstellen in der Hotellerie und Gastronomie
Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79010?lang=de)