



## Systemgastronomiefachmann / Systemgastronomiefachfrau (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

### Berufsbeschreibung:

Systemgastronomie ist ein Sammelbegriff für Fast-Food-Restaurants und Gastronomieketten, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen. D. h., dass alle Filialen der jeweiligen Restaurantkette nach demselben Prinzip funktionieren und die Tätigkeitsabläufe zentral festgelegt sind. Oftmals handelt es sich dabei um Betriebe, die Schnellgerichte und Schnellimbisse anbieten.

Systemgastronomiefachleute sind in allen Bereichen von systemgastronomischen Betrieben tätig und unter anderem für die Organisation zuständig. Sie nehmen die Bestellungen der KundInnen entgegen, bereiten die Speisen zu (meist aus Halbfertigprodukten), servieren Speisen und Getränke und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie wirken außerdem in Bereichen wie Personalplanung, Einkauf, Lagerhaltung und Marketing mit.

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Küchen, Büro-, Gast- und Verkaufsräumen mit KollegInnen aus anderen Berufen des Gastgewerbes zusammen. Sie haben laufend Kontakt mit KundInnen und LieferantInnen.

### Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick:

- Speisen aus Halbfertigprodukten herstellen
- Speisen und Getränken ausgeben oder servieren
- Gäste beraten und betreuen, Reklamationen bearbeiten
- Produkte präsentieren, bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und verkaufsfördernden Maßnahmen mitarbeiten
- die im Betrieb verwendeten spezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen bedienen, reinigen und warten, erforderliche Reparaturen dieser Geräte veranlassen
- die Kassa führen, Kreditkarten abrechnen





- das betriebliche Warenwirtschaftssystem anwenden (Bestellungen im Waren- und Dienstleistungsbereich durchführen, Liefertermine und Lagerhaltung überwachen)
- Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und -sicherung durchführen
- die vorgegebenen Standards in den Filialen durchsetzen und überwachen
- bei der Umsetzung und Anwendung des betrieblichen Hygienekontrollsystems mitwirken
- bei der Personalplanung und -administration mitarbeiten
- Dateien und Verkaufsstatistiken führen und verwalten

### Arbeitsumfeld/Arbeitsorte:

Systemgastronomiefachleute sind in Küchen, Büro-, Gast- und Verkaufsräumen von Gastronomieketten und anderen Gastgewerbebetrieben tätig. Sie arbeiten mit KollegInnen aus anderen Berufen des Hotel- und Gastgewerbes zusammen, siehe z. B. Koch / Köchin (Lehrberuf), Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (Lehrberuf), aber auch mit MitarbeiterInnen der für das Systemkonzept verantwortlichen Zentrale. Systemgastronomiefachleute stehen in ständigem Kontakt zu KundInnen und LieferantInnen.

- ❖ Nähere Informationen unter:  
[www.kaernten.bic.at](http://www.kaernten.bic.at)
- ❖ Lehrbetriebsübersicht:  
[www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht](http://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht)
- ❖ Lehrstellenbörse:  
[www.wko.at/lehrstellen](http://www.wko.at/lehrstellen)
- ❖ Lehrlingseinkommen:  
<http://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>

