

FACHBEREICH

BÄCKEREI KONDITOREI SYSTEMGASTRONOMIE

BILDUNGSGANG

Fachmann / -frau für Systemgastronomie

FS



- Am Getränkeausschank arbeiten
- Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
- Getränke anbieten und servieren
- Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen
- Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern
- Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen
- Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen
- Im Marketing arbeiten

VORAUSSETZUNG

- Abgeschlossener Ausbildungsvertrag

DAUER

- 3 Jahre
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine verkürzte Ausbildungszeit beantragt werden

ERREICHBARE ABSCHLÜSSE

- Erweiterter Erster Schulabschluss (HSA 10)
- Mittlerer Schulabschluss (FOR)
- Mittlerer Schulabschluss mit Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (FOR-Q)

BESCHREIBUNG

Unternehmen der Systemgastronomie setzen in ihren Betrieben ein zentral festgelegtes, standardisiertes Gastronomiekonzept um. Fachleute für Systemgastronomie realisieren diese Vorgaben und achten auf die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien, z.B. bei der Zubereitung der Speisen. Sie organisieren die Arbeitsabläufe im Gast- bzw. Verkaufsraum oder im Büro.

Im Bildungsgang erwarten Dich wöchentlich durchschnittlich 12 Unterrichtsstunden, spannende Projekte und folgende Lernfelder:

- Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren
- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
- Zahlungen mit dem Gast abwickeln



Sophie-Scholl-Berufskolleg

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung
Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

Ansprechpartnerin: **Frau May**
E-Mail: may@sophie-scholl-bk.eu

Stellv. Ansprechpartnerin: **Frau Klute**
E-Mail: klute@sophie-scholl-bk.eu

Web: www.sophie-scholl-berufskolleg.de

BILDUNGSGANG FS

