

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie



Tätigkeiten

Ausbildung

Systemgastronomiepraktikerinnen und Systemgastronomiepraktiker arbeiten in Restaurantketten oder Cafeterias, zum Beispiel in Einkaufszentren, Raststätten oder Take-aways. Sie bereiten verschiedene Speisen nach Anweisung ihrer Vorgesetzten zu, zum Beispiel Tagesmenüs, Salate, Snacks oder Desserts. Diese präsentieren sie an Theken oder in Vitrinen.

Bildung in beruflicher Praxis
In einem Betrieb der Systemgastronomie.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Schulische Bildung
1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule.

Restaurant vorbereiten

- Räume für die Gäste vorbereiten
- Arbeitsplätze einrichten für die Zubereitung von Speisen
- Zutaten bereitstellen
- Werbung vorbereiten, zum Beispiel das Tagesmenü auf eine Tafel schreiben

Überbetriebliche Kurse
Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 9 Tage während 2 Jahren.

Lebensmittel und Material verwalten

- Lebensmittel und Material entgegennehmen, kontrollieren und in einem System erfassen
- Lebensmittel und Material lagern
- Lager überprüfen und schauen, ob etwas bestellt werden muss

Dauer
2 Jahre

Speisen und Getränke zubereiten

- Küchengeräte wie Mixer oder Schneidmaschine bereitstellen
- Speisen und Getränke nach Rezept zubereiten
- Speisen und Getränke schön anrichten
- Geräte und Arbeitsplatz reinigen
- Qualität der Speisen und Getränke überprüfen und aufschreiben

Inhalt

- Planen von Prozessen
- Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen
- Zubereiten von Speisen und Getränken
- weitere Landessprache oder Englisch

Produkte verkaufen und Gäste betreuen

- Produkte präsentieren
- Räume sauber halten
- Gäste empfangen, betreuen und verabschieden
- Gäste bedienen und zu Produkten beraten
- Produkte verkaufen
- Gäste über Aktionen informieren und Schilder zu den Produkten erstellen, beispielsweise mit Bildern und Preisen
- Rückmeldungen und Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten

Abschluss
Systemgastronomiepraktiker/in EBA

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

- Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Menschen
- Geschäftssinn
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- schnelle Arbeitsweise
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- gepflegte Erscheinung

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Berufsschulen und Berufsverbänden wie berufehotelgastro.ch oder gastrosuisse.ch.

Zusatzlehre

Systemgastronomiepraktiker/-innen EBA können in der Regel eine verkürzte Lehre als Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ machen. Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie als [Systemgastronomiefachmann/frau EFZ](#).

Berufsverhältnisse

Systemgastronomiepraktikerinnen und Systemgastronomietechniker arbeiten in Restaurantketten. Die Berufsleute haben viel Gästekontakt und sind die meiste Zeit auf den Beinen. Die Arbeitsumgebung ist oft laut und hektisch. Sie haben unregelmässige Arbeitszeiten und arbeiten auch abends, am Wochenende oder an Feiertagen.

Systemgastronomiepraktikerinnen und Systemgastronomietechniker haben gute Chancen auf dem Berufsmarkt, da der Bereich Take-away in den letzten Jahren stark gewachsen ist.

Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie
8046 Zürich
www.berufehotelgastro.ch

GastroSuisse
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

HotellerieSuisse
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Küchenangestellte/r EBA	3 / 0.220.32.0
Restaurantangestellte/r EBA	3 / 0.220.33.0
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	3 / 0.230.11.0
Lebensmittelpraktiker/in EBA	2 / 0.210.46.0
Detailhandelsassistent/in EBA	16 / 0.613.44.0
Fleischfachassistent/in EBA	2 / 0.210.47.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.43.0