

Bayer Gastronomie

Fachmann /-frau für Systemgastronomie

Die Fachleute für Systemgastronomie sorgen dafür, dass das typische Angebot eines Gastronomieunternehmens in jeder Filiale in gleich bleibender Qualität erhältlich ist.

Die Schwerpunkte der Aufgabe sind hierbei: zentrale Produktentwicklung, Kalkulation und Preisfindung, Vorgabe von einheitlichen und verbindlichen Standards, Marketing, Personalwesen, Beratung und Verkauf, Umgang mit Gästen sowie Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Organisation.

Fachmann /-frau für Systemgastronomie ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz.

Die Berufsausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.



Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Voraussetzungen:

- Schulabschluss Sekundarstufe I
- rasches Auffassungsvermögen
- Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen
- gute Umgangsformen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Fähigkeit für fachübergreifende Teamarbeit

Ausbildungsinhalte:

- Betreuung und Beratung von Gästen
- Sicherstellung von Qualitätsstandards
- Produktpräsentation und Verkauf von begleitenden Marketingmaßnahmen
- Auswertung betrieblicher Kennzahlen
- Organisation der Arbeitsabläufe und des Personaleinsatzes

Aufstiegsmöglichkeiten:

- Franchisenehmer/in
- Selbstständige/r Unternehmer/in
- Restaurantleiter/in
- Betriebsleiter/in
- Stellv. Restaurantleitung
- Stellv. Betriebsleitung
- Assistent/in der Restaurantleitung
- Assistent/in der Betriebsleitung