

Systemgastronomie

Als Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie arbeitet man vorwiegend in zentral gesteuerten, multiplizierten und nach genau definierten Standards arbeitenden Betrieben. Systemgastronomen führen selbstständig

Schichten, sind für die Organisation des betrieblichen Ablaufes, Personalmanagement und viele weitere Bereiche eines systemgastronomischen Unternehmens verantwortlich. Ebenso gehören die Einhaltung und Überwachung von Standards, Hygienerichtlinien und HACCP-Konzepten zum täglichen Geschäft. Die kaufmännisch geprägte **3-jährige Ausbildung** erstreckt sich auch auf die Bereiche Systemorganisation, Buchführung, Steuerung und Kontrolle, Personal- und Rechnungswesen.

Erwünschte Voraussetzung für das Erlernen des Berufes sind meist ein mittlerer Schulabschluss oder auch Abitur.

Weiterbildungsmöglichkeiten z.B.:

Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)
Betriebswirt/in Systemgastronomie
Betriebswirt/in für Verpflegungssysteme (z.B. Catering und Gemeinschaftsverpflegung) Betriebswirt/in im Hotel- und Gaststättengewerbe (staatl. gepr. Gastronom oder Betriebswirt)

Weitere Infos: <https://www.dehoga-bayern.de/karriere/ausbildung/ausbildungsberufe/fachmann-frau-fuer-systemgastronomie/>

Köche/ Fachkraft Küche

Ausbildungszeit: 3 Jahre (2 Jahre Fachkraft)

Voraussetzungen:

Mittelschulabschluss
Handwerkliches Geschick und Kreativität
Gute Auffassungsgabe
Teamfähigkeit
Kalkulatorische Fähigkeiten

Typische Aufgaben eines Kochs sind:

Nahrungsmittel vor- und zubereiten
Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
Hygienevorschriften beachten
Produkte präsentieren Gäste beraten

Berufsschule:

Die schulische Ausbildung findet im Blockunterricht statt.
Im 1. Lehrjahr 13 Wochen, im 2. und 3. Lehrjahr je 10 Wochen

Weiterbildungsmöglichkeiten

Meisterkurs (Küchenmeister)
Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
Hotelfachschule (z. B. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
Spezielle Fortbildungen z. B. Diätkoch
Auslandsaufenthalte

Weitere Infos: <https://www.dehoga-bayern.de/karriere/ausbildung/ausbildungsberufe/kochkoechin/>

Staatliches Berufliches Schulzentrum Rothenburg - Dinkelsbühl



Bezoldweg 31
91541 Rothenburg
Tel: 09861 7769-0
Fax: 09861 97669-500
E-Mail: verwaltung@bs-rot.de

STAATLICHES BERUFLICHES
SCHULZENTRUM
ROTHENBURG | DINKELSBÜHL



Abteilung Nahrung

**Fachkraft für Gastronomie
Hotelfachmann/-frau
Fachmann/frau für Restaurant-
und Veranstaltungsservice
Fachmann/-frau für
Systemgastronomie
Koch/Köchin
Fachkraft Küche
Kaufmann/frau für
Hotelmanagement
Fleischer und
Fleischereifachverkauf**

Hotelfachmann/-frau

Die Tätigkeiten im Überblick

Der Hotelfachmann/ die Hotelfachfrau übernimmt Tätigkeiten in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes. Hotelfachleute sind sowohl am Empfang, in der Reservierung, im Verkauf und Service wie auch auf der Etage tätig. Zudem entwickeln Hotelfachkräfte Marketingmaßnahmen und führen diese durch. Sie erstellen Angebote und führen Verkaufsgespräche, planen den Personaleinsatz und führen die Gästekorrespondenz. Hotelfachkräfte haben beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens. Sie haben die Chance, zum Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständigen Unternehmer eines gastgewerblichen Betriebes aufzusteigen.

Voraussetzungen für den Beruf sind gute Kommunikations- und Artikulationsfähigkeiten sowie eine ausreichende körperliche Fitness.

Die Ausbildung im Überblick

Hotelfachmann/-frau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte **3-jährige Ausbildung** wird im Gastgewerbe angeboten.

Weitere Infos: <https://www.dehoga-ausbildung.de/fuer-auszubildende/hotellerie/hotelfachmann-hotelfachfrau>

Fachkraft für Gastronomie

Fachkraft im Gastgewerbe ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Diese bundesweit geregelte **2-jährige Ausbildung** wird im Gastgewerbe angeboten, danach kann eine einjährige Anschlussausbildung zum Restaurant- und Veranstaltungsfachmann/frau oder Systemgastronomen erfolgen.

Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie

Die Tätigkeiten im Überblick

Der Restaurant- und Veranstaltungsfachmann/frau ist in verschiedensten Gastronomiebetrieben wie z.B. in Restaurants, Cafés und Hotels tätig. Sie betreuen die Gäste während ihres Aufenthaltes, beraten fachkundig bei der Menüauswahl und den korrespondierenden Getränken, arbeiten am Tisch des Gastes und erstellen Rechnungen für den Gast. Neben ihrer Funktion als Servicefachkraft sind sie zudem an der Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten beteiligt. Restaurant- und Veranstaltungsfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom *Commis de Rang* bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen.

Wer sich für eine Stelle in der Gastronomie entscheidet, sollte flexibel und teamfähig sein, über gute Umgangsformen verfügen und einen Hauptschulabschluss vorweisen können.

Die Ausbildung im Überblick

Restaurantfachmann/-frau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte **3-jährige Ausbildung** wird im Gastgewerbe angeboten.

Weitere Infos:

<https://www.dehoga-bayern.de/karriere/ausbildung/ausbildungsberufe/fachmann-frau-fuer-restaurants-veranstaltungsgastronomie/>



Ausbildungsbroschüre DEHOGA:

https://www.dehoga-ausbildung.de/fileadmin/user_upload/DEHOGA_Ausbildung_0922-RZ.pdf

Fleischer und Fleischereifachverkauf

Der/die **Fleischer/in** hat ein vielfältiges Aufgabengebiet. Dies reicht von der Schlachtung von Tieren, dem Zerlegen und Zuschneiden von Fleisch, Produzieren von Wurst- und Fleischerzeugnissen über das Herstellen von küchen- und verzehrfertigen Speisen bis hin zum Verpacken von Erzeugnissen und Gestalten von Veranstaltungen.

Der/die **Fachverkäufer/in** im Fleischhandwerk übt eine sehr umfangreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit aus. Das Arbeitsumfeld reicht vom Beraten und Bedienen der Kunden, dem Kassieren von Geld über das Legen von Wurst- und Spezialitätenplatten, dem Herstellen von küchen- und verzehrfertigen Speisen bis hin zum Errichten von kaltwarmen Buffets sowie dem Planen und Durchführen von Veranstaltungen.

Voraussetzungen:

Mittelschulabschluss
Quali oder mittlere Reife

Regelausbildungsdauer: drei Jahre
Lehrzeitverkürzung kann gewährt werden

www.bs-rothenburg.de