

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)

Köche

Ausbildungszeit: 3 Jahre

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 14 Wochen, im 2. und 3. Lehrjahr je 9 Wochen

Weiterbildungsmöglichkeiten

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

Staatliches Berufliches Schulzentrum Rothenburg - Dinkelsbühl



STAATLICHES BERUFLICHES
SCHULZENTRUM
ROTHENBURG | DINKELSBÜHL

Bezoldweg 31
91541 Rothenburg
Tel: 09861 97769-0
Fax: 09861 97669-50
E-Mail: verwaltung@bs-rot.de

Abteilung Nahrung

**Fachkraft Gastgewerbe
Hotelfach/Restaurantfach
Systemgastronomie
Koch/Köchin
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 und im Bankettbereich 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.

Fachkraft im Gastgewerbe

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 Hotel- bzw. Restaurantfach erfolgen.

Restaurantfachmann/-frau

Die Tätigkeiten im Überblick

Der Restaurantfachmann / die Restaurantfachfrau ist in verschiedensten Gastronomiebetrieben wie z.B. in Restaurants, Cafés und Hotels tätig. Restaurantfachleute 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. Restaurantfachkräfte 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.

Weiterbildungsmöglichkeiten für Hotel- und Restaurantfachleute z.B.:

- ⇒ Meisterkurs
- ⇒ Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- ⇒ Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- ⇒ Spezielle Fortbildungen, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper

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:

- guter Mittelschulabschluss
- Quali
- mittlere Reife

Regelausbildungsdauer: drei Jahre

Lehrzeitverkürzung kann gewährt werden bei:

- mittlerem Schulabschluss ein halbes Jahr
- mindestens einer 2,5 als Durchschnittsnote bei der Zwischenprüfung nochmals ein weiteres halbes Jahr