

WIR STELLEN EIN

Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

Als Fachleute für Systemgastronomie sind Sie gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Sie arbeiten sowohl vor als auch hinter den Kulissen. Im Rahmen eines festgelegten Gastronomiekonzepts organisieren sie alle Bereiche eines Restaurants: Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste und beraten diese. Sie sorgen dafür, dass Ware am richtigen Platz ist und die Zubereitung von Speisen und Getränken und der Service funktionieren. Bei alledem stellen sie sicher, dass die Qualität immer stimmt.

Key Facts:

- Die Ausbildung zum Fachmann oder zur Fachfrau für Systemgastronomie dauert planmäßig drei Jahre. Sie kann unter Umständen verkürzt werden.
- Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.
- Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche) statt.
- Kostenfreie Verpflegung (Essen & Getränke) während der Arbeitszeit
- Die Uniform wird gestellt und kostenfrei gereinigt
- Hausinterne & vielseitige Schulungen
- Jährliche ausbildungsorientierte Weiterbildungsfahrten

Ausbildungsinhalte:

- Umsetzen eines zentral vorgegebenen Gastronomiekonzeptes und Überwachen der Einhaltung
- Organisieren und Steuern von betrieblichen Abläufen
- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Umsetzen des Reklamationsmanagements
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
- Prüfen der Beschaffenheit und Qualität von Lebensmitteln
- Planen des Personaleinsatzes, Anleiten von Mitarbeitenden, Arbeiten im Team
- Führung und Entwicklung von Mitarbeitenden
- Überwachen der Produktqualität und Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Ermitteln und Beurteilen von betrieblichen Kennzahlen
- Planen und Durchführen von Marketingaktionen

Weiterbildungsmöglichkeiten:

Die Ausbildung zur Fachfrau oder zum Fachmann für Systemgastronomie ist der ideale Einstieg ins Restaurant-Management in der Markengastronomie. Die fertigen Fachleute übernehmen meist bald nach ihrem Abschluss Positionen wie Schichtleitung, stellvertretende Betriebsleitung oder Restaurantleitung.

Deine Bewerbung nehmen wir gerne per Email entgegen.... Selbstverständlich stehen wir auch für Fragen zur Verfügung.

Ihr Coach, Fragenbeantworterin und Starthelferin:

Nicole Lingner | Telefon: +49 (0)661/ 8330-906

Nicole.lingner@hotel-fulda-mitte.de