

Ausbildung zum Fachmann bzw. zur Fachfrau für Systemgastronomie

Welche Voraussetzungen werden gefordert?

- Mindestens einen Realschulabschluss
- Rasches Auffassungsvermögen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Natürliche Freundlichkeit
- Sinn für systematische Arbeitsabläufe
- Organisationstalent
- Belastbar und Stressresistent
- Fremdsprachenkenntnisse sind Vorteilhaft
- Mobilität
- Bereitstellung zum Schichtdienst

Was lernt der/ die Auszubildende?

Die Ausbildung bietet eine interessante und abwechslungsreiche Mischung aus traditionellen gastronomischen Elementen wie z.B. Warenkunde, Verhalten der Gastgeber, Verkaufsberatung, Servierreihenfolge etc., und Teilen aus modernen Managementberufen wie z.B. Personalführung, Personaleinsatzplanung, Kostenkalkulation oder Warenwirtschaft. Weitere Punkte sind natürlich Hygiene und Mikrobiologie, Rechtsvorschriften im Umgang mit Lebensmitteln und Personal sowie Marketingmaßnahmen inkl. deren Durchführung.

Wo findet die Ausbildung statt?

Offiziell gilt das duale System. Das bedeutet, dass die Berufsausbildung zum einen in einem Ausbildungsbetrieb stattfindet, zum anderen in der Berufsschule. Dort wird vor allem gastronomisch theoretisches Wissen vermittelt, im dritten Lehrjahr auch spezielles systemgastronomisches Wissen. Weiterhin gibt es überbetriebliche Schulungen in Schulungs- oder Trainingscentern.

Was sind die Tätigkeiten im Allgemeinen?

- Betreuen und beraten von Gästen
- Präsentieren und verkaufen von Produkten
- Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen
- Abläufe organisieren
- Gesetzliche Vorgaben beachten
- Hygienevorschriften einhalten
- Personaleinsätze planen
- Kostenkontrollen durchführen
- Betriebliche Kennzahlen auswerten
- Marketing durchführen und vieles mehr

Ausbildung zum Fachmann bzw. zur Fachfrau für Systemgastronomie

Was geschieht nach dem Abschluss der Ausbildung?

- Hier erwarten den Auszubildenden vielfältige Möglichkeiten, wie zum Beispiel:
- Systemgastronomie im Allgemeinen wie Fast Food Unternehmen und Unternehmen wie Tank und Rast, Block House, Nordsee, Ikea, Karstadt Gastronomie, usw. Alle Unternehmen sind Mitglieder des Bundesverbandes der Systemgastronomie.
- Aber selbstverständlich suchen auch wir Nachwuchs im Bereich der Führungskräfte. Hier gibt es die Möglichkeiten bei Lizenznehmern oder durch die Company geführten Restaurants seine Karriere fortzusetzen. In den Bereichen Management, Einkauf und Training, um hier nur einige Beispiele zu nennen.
- Im Management in den Restaurants vom Schichtführer, bis hin zum Assistent Manager oder Restaurant Manager.

Allgemeines zum Berufsbild:

- Diesen Ausbildungsberuf gibt es seit 1998.
- Es handelt sich um einen 3-jährigen Ausbildungsberuf.
- Der Beruf gehört zu der Gruppe der gastgewerblichen Berufe und schließt mit einer Prüfung vor der IHK ab.
- Er besitzt allerdings eine starke kaufmännische Prägung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung für Lübeck!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Schulzeugnis, Lichtbild, Lebenslauf und Bewerbungsschreiben an folgende Adresse:

Systemgastronomie Lübeck GmbH & Co. KG
Herrenholz 18
23556 Lübeck

Weitere Fragen beantworten wir auch gerne unter der Rufnummer 0451 – 80 90 393 per E-Mail unter info@burgerking-luebeck.de

Mit freundlichen Grüßen

Die Teams der Burger King Restaurants Lübeck

www.burgerking-luebeck.de/jobs.html