



## **Lehrberuf:**

### **Systemgastronomiefachmann / -frau** **Lehrzeit 3 Jahre**

Das heutige Prinzip der “dualen Ausbildung” (Betrieb und Schule) mit lehrgangsmäßig geführten Berufsschulen hat sich im Laufe der Jahre als zielführend und erfolgreich herauskristallisiert.

#### **Ausbildungsbereiche in den Betrieben:**

- Grundkenntnis im Bereich des praktischen Arbeitens vor dem Gast
- Ausbildung in den unterschiedlichen Bereichen der Systemgastronomie
- Grundkenntnisse im Bereich der Betriebsabläufe
- Grundkenntnisse der kaufmännischen Bereiche der Systemgastronomie
- Kenntnisse im Umgang mit dem Gast
- Kenntnisse in der Produktion von Speisen und Getränken
- Kennen und Umsetzung der Grundlagen von Hygienebestimmungen

#### **Voraussetzung**

- Körperliche Konstitution und Kondition.
- Natürliche Ausstrahlung und Freundlichkeit.
- Geschicklichkeit im Umgang mit den Grundmaterialien.
- Menschenkenntnisse und Offenheit.
- Ehrlichkeit und Toleranz.

#### **Ausbildungsbereich in der Schule**

In den 47 Unterrichtseinheiten pro Woche vermitteln wir:

- umfassender Fachtheorie
- Ergänzungen im Bereich der Fachpraxis
- die berufsbezogenen Fremdsprachen Englisch und Italienisch
- vertiefende Angebote im Bereich der Theorie und Praxis
- Übungen im Bereich der Theorie und Praxis

#### **Unterrichtsfächer**

- Religion
- Politische Bildung
- Interkulturelle Kompetenz und Professionalität
- Deutsch und Kommunikation
- Berufsbezogene Fremdsprache Englisch
- Angewandte Wirtschaftslehre
- Ernährungslehre und Produktkunde
- Betriebs-, Hygiene- und Qualitätsmanagement
- Gästeberatung und Marketing
- Fachpraktisches Arbeiten (Servieren und Kochen)