



**Systemgastronomiefachmann EFZ**

**Systemgastronomiefachfrau EFZ**

**Systemgastronomiefachleute arbeiten in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach dem gleichen Konzept führen**

Dein Arbeitsplatz kann z.B. in Restaurants von Einkaufszentren, Autobahnraststätten, Flughäfen, in Betriebs- oder in Take-away-Restaurants sein. Du präsentierst Speisen und Getränke an Theken und in Vitrinen, berätst die Gäste und bereitest vor deren Augen die Gerichte zu. Hinter den Kulissen bist du für das Bestellwesen zuständig, kontrollierst die angelieferten Lebensmittel und Getränke, führst neue Kollegen ein, stellst die Einsatzpläne für die Schichten zusammen und erledigst weitere administrative Arbeiten.

Die Systemgastronomie ist die ideale Verbindung zwischen der kaufmännischen und der gastronomischen Arbeitswelt. Berufsleute mit dieser Grundbildung übernehmen schon in jungen Jahren Führungs- und Fachverantwortung.



### PETER S., 27, ARBEITET SEIT SEINEM 16. LEBENSJAHR BEI MCDONALD'S.

Nach der Ausbildung zum Systemgastronomiefachmann machte er schnell Karriere. Heute ist er Restaurantmanager bei McDonald's Schweiz.

## «Die Berufsaussichten sind hervorragend»

### **Was hat Sie in die Gastronomie gezogen?**

Als Schüler jobbte ich viel, und da hat es mich bald einmal in ein McDonald's Restaurant verschlagen. Die Arbeit machte mir vom ersten Tag an so viel Spass, dass ich nach zwei Jahren das Gymnasium abbrach und die Ausbildung als Systemgastronomiefachmann machte.

### **Was gefällt Ihnen an der Systemgastronomie?**

Systemgastronomie bedeutet für mich, dass alles klar durchdacht und geplant ist. Es gibt kein Wenn und Aber, sondern man macht etwas auf eine ganz bestimmte Weise oder gar nicht. Die Gäste schätzen das, denn sie wissen, was sie von einem Restaurant einer bestimmten Marke erwarten dürfen, gleichgültig an welchem Standort. Das schliesst aber keineswegs aus, dass es in einem solchen Restaurant nicht doch persönlich zu und her gehen kann. Ganz im Gegenteil: Im Restaurant, welches ich führe, lege ich Wert darauf, dass die Mitarbeitenden die Gäste individuell begrüssen und betreuen.

### **Wodurch zeichnen sich gute Systemgastronomiefachleute aus?**

Es sind Menschen, die gerne nach genauen Vorgaben arbeiten, denn die ganze Warenlogistik, die Produktion und die Abläufe

sind stark standardisiert. Sie müssen gleichzeitig aber auch einen hohen Grad an Flexibilität aufweisen. Es darf einem nichts ausmachen, dann zu arbeiten, wenn andere frei haben – am Abend, am Wochenende, an Feiertagen. Die guten Berufsleute sind einerseits diejenigen, die gerne an der Front sind, d.h., die Speisen für die Gäste zubereiten und an der Kasse arbeiten oder als Schichtkoordinator Führungsverantwortung übernehmen. Andererseits erledigen sie administrative Aufgaben wie z.B. Einsatzpläne erstellen, Lebensmittel und Getränke bestellen oder Lieferungen kontrollieren.

### **Wie beurteilen Sie die Berufsaussichten?**

Man darf nicht vergessen, dass es extrem viele Systemgastronomiebetriebe gibt, denken wir nur an all die Autobahnraststätten, Betriebs- und Take-away-Restaurants, Kaffee Ketten usw. Die wird es stets geben, denn essen müssen die Menschen immer. Ich sage aus voller Überzeugung, dass die Berufsaussichten hervorragend sind. Ich habe das bei mir selbst gesehen: Kurz nach der Ausbildung und einer internen Weiterbildung wurde ich Schichtkoordinator und übernahm Teamverantwortung. Danach wurde ich bald stellvertretender Restaurantleiter, und seit einiger Zeit bin ich Restaurantmanager. Das ist die klassische Karriere bei McDonald's.

# Arbeitssituationen

## Planen und bestellen



Mit dem Vorgesetzten werden die Dienstpläne, Bestellungen und der Tagesablauf besprochen. So wird sichergestellt, dass alle Mitarbeitenden wissen, was zu tun ist.



Bestellungen werden an die Lieferanten aufgegeben und Lebensmittel nachbestellt.



Die eingekauften Waren werden eingelagert und in der Lagerbewirtschaftung erfasst.

## Zubereiten und präsentieren



Die Gäste werden freundlich und mit einem Lächeln bedient. Die Bestellungen werden entgegengenommen und sofort ausgeführt.



Die gefertigten Speisen werden dekorativ und appetitlich in der Vitrine zum Verkauf präsentiert.

## Beraten und verkaufen



Auf Sonderwünsche der Gäste wird eingegangen, Fragen werden fachkundig beantwortet.



Die Gäste werden schnell und aufmerksam bedient.



Moderne Kassensysteme kommen beim Kassieren zum Einsatz.

## Marketing und Qualitätskontrolle



Aktionen werden lange im Voraus geplant und beworben. Besonders wirkungsvoll erfolgt die Umsetzung von verkaufsfördernden Massnahmen im Restaurant.



Die Qualitätssicherung und die Hygiene ist zu jeder Tages- und Nachtzeit sicherzustellen. Nur einwandfreie Produkte werden verkauft.



Die Mitarbeitenden werden regelmässig in Hygiene und Qualitätssicherung geschult.



**SISILLIAN R.**  
**SYSTEMGASTRONOMIEFACHFRAU**  
**IM 1. LEHRJAHR BEI MARCHÉ INTERNATIONAL**

# «Mir gefällt die Vielseitigkeit des Berufes.»

Ein Jahr lang arbeitete Sisillian R. in einem Marché Restaurant an der Autobahn. Sie war dort für die Foodzubereitung verantwortlich. Diese sehr abwechslungsreiche Arbeit im kleinen Team gefiel ihr sehr gut. Sie beschloss deshalb, die Grundbildung zur Systemgastronomiefachfrau EFZ zu beginnen.

## Gästebetreuung und Organisation

Als ersten Bereich lernt Sisillian R. in ihrer Ausbildung die Arbeit im Restaurant von Grund auf kennen. In der Systemgastronomie bedienen sich die Gäste meistens selbst. Somit ist die Betreuung eine andere als in der klassischen Gastronomie. «Ich bin mitverantwortlich für eine angenehme Ambiance und Sorge dafür, dass alles schön ordentlich und sauber ist. Die Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen», sagt die junge Frau. Aus Erfahrung weiss sie, dass alles gut organisiert sein muss, damit die Arbeitsabläufe auch bei grossem Gästeandrang störungsfrei funktionieren. «Vor allem mittags herrscht hohes Gästeaufkommen und da ist ein maximaler Einsatz gefordert.» Als Lernende erfährt sie bei dieser Arbeit, wie wichtig, unter anderem, die Einhaltung der hygienischen Vorschriften in der Systemgastronomie ist.

## Arbeiten mit System

Sisillian R. hat gelernt, dass ohne die exakte Vorbereitung nichts geht. Manchmal braucht sie ganz schön Organisationstalent, wenn die Kolleginnen in der Frühschicht nicht mit ihrer Arbeit durchkommen. Sie muss dann innerhalb kurzer Zeit Wähen machen, das Birchermüesli zubereiten, Süssigkeiten backen und auch den Grill bedienen. Aber wenn sie und ihre Kolleginnen sich gegenseitig unterstützen, ist auch diese grosse Vielfalt von Arbeiten gut zu bewältigen.

## Berufsfachschule

Für Sisillian R. findet die Berufsfachschule als Blockunterricht statt. Sie sieht das als Vorteil: «Man ist weg von zu Hause, es herrscht eine gute Lernatmosphäre, sodass man sich ganz auf den Stoff konzentrieren kann.» Sisillian R. jedenfalls freut sich auf den Unterrichtsblock und überhaupt auf die ganze Ausbildung: «Als Systemgastronomiefachfrau bekomme ich Einblick in viele Bereiche der Gastronomie und der Administration. Dadurch kann ich später an vielen verschiedenen Orten arbeiten. Ich könnte mir sogar vorstellen, mich eines Tages selbstständig zu machen.»

# Ausbildung

## CHECKLISTE

HIER SIND EINIGE ANFORDERUNGEN, DIE DU ERFÜLLEN SOLLTEST. WAS TRIFFT AUF DICH ZU?

- Du bist gerne Teil eines Teams und es macht dir Spass, wenn es mal hektisch zu und her geht.
- Du magst den Kontakt zu Menschen unterschiedlichster Kulturen und kannst dir auch vorstellen, in Englisch zu kommunizieren.
- Du arbeitest gerne in einer lebhaften Umgebung und es macht dir auch nichts aus, am Abend und am Wochenende deinen Beruf auszuüben.
- Du organisierst gerne, hast ein Flair für Zahlen und es macht dir Freude, Verantwortung zu übernehmen.
- Du gibst acht auf dein Äusseres, Sauberkeit und Ordnung sind dir wichtig.

## VORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene obligatorische Schulpflicht, Englischkenntnisse sind von Vorteil, Dauer der Grundbildung: 3 Jahre

## AUSBILDUNGSZIELE

WÄHREND DEINER GRUNDBILDUNG BEFASST DU DICH MIT FOLGENDEN AUFGABEN:

- Du bist Gastgeber, gehst auf die Gäste zu, bedienst und berätst sie und erfüllst ihre Wünsche.
- Du kennst den Aufbau des Lehrbetriebes und organisierst die Abläufe, planst den Einsatz der Mitarbeiter und führst Schichten.
- Du bist zuständig für den Einkauf der Lebensmittel, nimmst die Lieferungen entgegen und prüfst die Qualität. Aus den Nahrungsmitteln fertigst du Gerichte, die du schön präsentierst und verkaufst.
- Du setzt alles daran, dass die betrieblichen Ziele erreicht werden, indem du Marketingaktivitäten durchführst, aktiv in der Verkaufsförderung mitwirkst und auch das Controlling beherrschst.
- Du hältst die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ein und bedienst die Apparate richtig.

## EINE INITIATIVE VON:

**Autogrill Schweiz AG**  
www.autogrill.ch  
info-ch@autogrill.net



**Coop Bildungszentrum**  
www.coop.ch/grundbildung  
berufsbildung@coop.ch



**Marché Restaurants Schweiz AG**  
www.marche-restaurants.com  
frische.ausbildung@marche-int.com



**McDonald's Suisse Restaurants Sàrl**  
www.mcdonalds.ch  
berufsbildung@ch.mcd.com



**Migros-Gruppe**  
www.migros.ch/berufsbildung



**SV (Schweiz) AG**  
www.sv-group.com  
berufsbildung@sv-group.ch



**ZFV-Unternehmungen**  
www.zfv.ch  
info@zfv.ch



## WEITERE INFORMATIONEN

**GastroSuisse**  
Verband für Hotellerie und Restauration  
Nachwuchsmarketing  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel 0848 377 111  
nachwuchsmarketing@gastrouisse.ch

**hotelleriesuisse**  
Nachwuchsmarketing  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
Tel 031 370 41 11  
nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

Weitere Informationen zum Berufsbild Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ findest du auf [www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)