

Ausbildungsempfehlungen Systemgastronomiefachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ

1 Allgemeines

Diese Ausbildungsempfehlungen dienen den kantonalen Ämtern für Berufsbildung als Instrument und Empfehlung bei der Erteilung von Ausbildungsbewilligungen. Sie basieren auf der Verordnung über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ und dem dazugehörigen Bildungsplan.

Die kantonalen Ämter für Berufsbildung haben die Möglichkeit, bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Abteilung Grundbildung (jc.schmocker@hotelgastro.ch), Adressen für regionale Fachexpertinnen und Fachexperten anzufordern.

2 Definition Systemgastronomie

- Die Systemgastronomie ist eine Form der Gastronomie, die sich im Wesentlichen durch die Existenz eines standardisierten Gastronomiekonzepts und der Einhaltung von vereinheitlichten Marktleistungen sowie Organisationsstrukturen von der klassischen Gastronomie unterscheidet.
- Die für die Systemgastronomie charakteristische Multiplikation beschreibt die Umsetzung und Einhaltung des Gastronomiekonzeptes, der Standards und der Organisationsstrukturen und findet in allen Restaurants/Filialen Anwendung.
- Die Systemgastronomie bietet dem Gast in jedem Restaurant/jeder Filiale eine adäquate **Produktpalette in gleich bleibender Qualität**.
- Der Ort der Dienstleistungserbringung ist das Restaurant/die Filiale.
- Systemgastronomiebetriebe verfügen grundsätzlich über mindestens drei Restaurants/Filialen und haben sich erfolgreich auf dem Markt etabliert. (Dies ist jedoch keine zwingende Anforderung.)

3 Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in den Betrieben

Die fachlichen Mindestanforderungen im Sinne von Artikel 44 Absatz 1 Buchstaben a und b Berufs bildungsverordnung (BBV) an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis mit den notwendigen Berufskennntnissen im Bereich der Systemgastronomie mit mindestens 3 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. einschlägiger Abschluss in der höheren Berufsbildung mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet
- d. einschlägiger Abschluss einer Fachhochschule mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- e. einschlägiger Abschluss einer universitären Hochschule mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Erklärung zu b) bis d):

Die geforderten Abschlüsse müssen nicht zwingend im Bereich Gastronomie absolviert worden sein.

4 Mindestanforderungen an einen Lehrbetrieb

Um eine Ausbildungsbewilligung zu erhalten, muss die Umsetzung der folgenden Handlungs-kompetenzbereiche (HKB) in der Systemgastronomie gewährleistet sein:

- Planen und Gestalten der Prozesse
- Beschaffen und Zubereiten der Produkte
- Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste
- Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit
- Anwenden von Englisch

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung & Qualität Systemgastronomiefachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ empfiehlt folgende Mindestanforderungen (optisch definierbare Verkaufsbereiche) an diejenigen Betriebe, welche eine Ausbildungsbewilligung beantragen:

- Counter für Heissgetränke oder Heissgetränke-Service
- Zeitgemässer Büro-Arbeitsplatz mit aktueller Informatikstruktur (auch für den Umgang mit Kennzahlen)
- Verkaufspunkte POS (wie z.B. Servicetheke, Front Cooking-Station, Buffets, Speisenzubereitung mit Kundenkontakt)
- Küche/Counter zur Vermittlung von mind. zwei Garmethoden, Hygienevorschriften, Anlieferung, Lagerung etc.
- Gastraum mit Sitzmöglichkeiten für Kundenbetreuung und Verkaufsförderungsmaßnahmen/ Dekoration
- Kasse
- Rückwärtiger Bereich (Lagerbewirtschaftung, Economat, Office, Entsorgung etc.)

Gemäss Definition «Systemgastronomie» (siehe Punkt 2) werden zudem erwartet:

- Mindestgrösse des Restaurants/Filiale mit Geschäftsführer oder Filialleiter und Schichtführertätigkeiten
- Umsetzung des Konzepts an allen Standorten (standardisierte Produkte und Prozesse)
- Ort der Leistungserbringung ist das Restaurant/Filiale (fixes Gebäude, massiv gebaut)
- Ein nationaler Hauptsitz/Verwaltung, in welchem sämtliche Prozesse/Vorgaben usw. definiert werden.

Weiteres Vorgehen bei der Nichterfüllung von vereinzelt, oben aufgeführten Punkten:

- Können Leistungsziele nicht durch den eigenen Betrieb vermittelt werden, besteht die Möglichkeit diese in einem anderen Gastronomiebetrieb zu absolvieren.
- Werden einzelne Leistungsziele in einem anderen Betrieb vermittelt, kommen als Zusatz-, oder Ergänzungsbetriebe (vorzugsweise Systemgastronomiebetriebe) nur Gastronomiebetriebe in Frage, welche die Bewilligung zur Ausbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ besitzen. Im Zweifelsfall ist das Amt für Berufsbildung des betreffenden Kantons zu konsultieren.

Bestehen Unsicherheiten betreffend der Mindestanforderungen und der Abgrenzung, wann es einen Ausbildungspartner benötigt, steht Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Abteilung Grundbildung, beratend zur Verfügung.

Weggis, 19. März 2019