

# **Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie**

**Ansprechpartnerin: Eva.Kloecker@wiesbaden.de  
Tel.: 0611/315270**

## **Adressaten:**

Aufgenommen werden alle, die einen Ausbildungsvertrag zum Fachmann für Systemgastronomie/ zur Fachfrau für Systemgastronomie abgeschlossen haben.

## **Anmeldung:**

Erfolgt durch den Ausbildungsbetrieb, die abgebende Schule oder auf eigene Initiative.

## **Dauer/Organisation:**

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre. Eine Verkürzung der Ausbildung ist möglich:

- um  $\frac{1}{2}$  Jahr bei guten Leistungen (Notendurchschnitt mindestens gut)
- um maximal 1 Jahr, wenn der oder die Auszubildende die Fachhochschul- oder die Hochschulreife besitzt oder diesen Beruf als Zweitberuf (Umschulung) erlernt (freiwillige Vereinbarung zwischen Azubi und Ausbilder)

- um 1 Jahr , wenn der oder die Auszubildende den Abschluss einer Berufsfachschule im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft mit dem Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft besitzt
- um 1 Jahr , wenn der oder die Auszubildende den Abschluss eines

Berufsgrundbildungsjahres im Bereich “Ernährung und Hauswirtschaft” mit dem Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft besitzt.

An 10 Std. in der Woche erfolgt die Vermittlung der für den Beruf wichtigen theoretischen Kenntnisse.

Die Ausbildung gliedert sich in eine einjährige Grund- und eine zweijährige Fachausbildung.

Nach 14-16 Monaten wird eine Zwischenprüfung abgelegt.

Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden endet die Ausbildung.

## **Inhalte:**

An die betrieblichen Abläufe angelehnt, ist der Schulunterricht in so genannten Lernfeldern organisiert.

Im ersten Ausbildungsjahr werden die Grundlagen gelegt für:

- das Arbeiten in der Küche
- das Arbeiten im Service
- das Arbeiten im Magazin (Warenlagerung)

Vertieft werden die erworbenen Grundkenntnisse Im zweiten Ausbildungsjahr in den Lernfeldern:

- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Warenwirtschaft
- Marketing
- Wirtschaftsdienst

Das Entwickeln von Führungskompetenzen ist zentrales Thema im dritten Ausbildungsjahr. Dies geschieht in den Lernfeldern:

- Systemorganisation
- Personalwesen
- Steuerung und Kontrolle betrieblicher Abläufe.

Außerdem werden Grundlagen in Mathematik und der EDV vermittelt.

Daneben werden auch noch die allgemein bildenden Fächer Deutsch, Wirtschaftskunde und Politik unterrichtet. Zudem werden Fremdsprachen (Englisch, Französisch) fachbezogen in die Lernfelder integriert.

Durch Projekte und verschiedene Unterrichtsmethoden vermitteln wir Fachkompetenz und fördern den Teamgeist.

## **Abschluss:**

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgt eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der IHK Wiesbaden. Wird diese erfolgreich abgeschlossen, erwirbt man das Recht, die Berufsbezeichnung „Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie“ zu führen.

Daneben hat man auch gleichzeitig den Hauptschulabschluss erworben, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag.

Hat man während der Ausbildungszeit zwei Jahre lang erfolgreich an dem Zusatzprogramm in Englisch teilgenommen, (Voraussetzung für die Teilnahme ist der Hauptschulabschluss) erwirbt man gleichzeitig auch den Mittleren Abschluss.

## **Perspektiven:**

Die Arbeitsmarktchancen sind mit einem guten Abschluss im In- und Ausland gut.

Systemgastronomen werden in der Systemgastronomie schon bald nach der Ausbildung in verantwortungsvollen Positionen eingesetzt (Junior-Assistent, Schichtleiter, Assistent der Restaurantleitung, Restaurantleiter, stellvertretender Store-Manager).

Die Karrierechancen sind besonders vielfältig und bieten Perspektiven von der persönlichen Weiterentwicklung bis hin zur unternehmerischen Selbstständigkeit.

Bei vorhandenem Mittleren Abschluss kann die Hochschulreife durch Besuch eines beruflichen Gymnasiums im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.

## **Informationen:**

Weitere Informationen zum Beruf und zur Ausbildung erteilen:

- Die Agentur für Arbeit Wiesbaden unter Tel.: 0611/94 94  
– 0
- Die Industrie- und Handelskammer Wiesbaden unter 0611/1  
50 01 20
- Der Hotel- und Gaststättenverband unter Tel.: 0611/99 20  
10

## **Weitere Infos zum Beruf:**

Folgt