

Systemgastronomiepraktiker EBA

Systemgastronomiepraktikerin EBA

Gastronomie, Hotellerie

Nahrung

Als Systemgastronomiepraktikerin oder Systemgastronomiepraktiker arbeitest du in Restaurantketten oder Cafeterias, beispielsweise in Einkaufszentren, Raststätten oder Take-aways. Du bereitest verschiedene Speisen zu, zum Essen vor Ort oder zum Take-Away, zum Beispiel Tagesmenüs, Salate, Snacks oder Desserts.

Aufgaben

Restaurant vorbereiten

- Räume für die Gäste und Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen vorbereiten
- Zutaten bereitstellen
- Werbung vorbereiten, zum Beispiel das Tagesmenü auf eine Tafel schreiben

Lebensmittel und Material verwalten

- Lebensmittel und anderes Material entgegennehmen und kontrollieren, beispielsweise Reinigungsmittel, Schilder oder Broschüren
- Lieferungen in einem System erfassen
- Lebensmittel und Material lagern und dabei auf die Hygienevorschriften achten, etwa Waren kühlen
- Lager überprüfen und schauen, ob etwas bestellt werden muss

Speisen und Getränke zubereiten

- Speisen und Getränke nach Rezept zubereiten, zum Beispiel schneiden, kochen oder Salate, Saucen und Kaffee zubereiten
- Speisen und Getränke schön anrichten
- Geräte und Maschinen reinigen
- Qualität der Speisen und Getränke überprüfen und aufschreiben

Produkte verkaufen und Gäste betreuen

- Produkte präsentieren und die Räume sauber halten
- Gäste empfangen, betreuen und verabschieden
- Gäste bedienen und zu Getränken und Speisen beraten
- einkassieren, bar oder mit Karte
- Rückmeldungen und Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten
- Gäste über Aktionen informieren und Schilder zu den Produkten erstellen, beispielsweise mit Bildern und Preisen

Arbeitsumgebung

Als Systemgastronomiepraktikerin oder Systemgastronomiepraktiker arbeitest du in Restaurantketten mit langen Öffnungszeiten, das heisst abends, am Wochenende und an Feiertagen. Dabei bist du die meiste Zeit auf den Beinen und hast Kontakt zur Kundschaft. Die Arbeitsumgebung ist oft laut und hektisch.

Du hast gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt, da der Bereich Take-away in den letzten Jahren stark gewachsen ist.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Teamfähigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Schnelle Arbeitsweise
- Stressresistenz
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Gastfreundschaft
- Gepflegte Erscheinung

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit den Händen arbeiten
- Im Team arbeiten
- Beraten

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Systemgastronomie: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule Zürich

Überbetriebliche Kurse

Wädenswil (ZH): 9 Tage während 2 Jahren.

Dauer

2 Jahre

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Abschluss

Systemgastronomiepraktiker / Systemgastronomiepraktikerin EBA

Weiterbildung

Kurse

Angebote von **GastroSuisse** (<https://gastrosuisse.ch/de/bildung/seminare>)

Zusatzlehre

Als Systemgastronomiepraktikerin der Systemgastronomiepraktiker EBA kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Systemgastronomiefachmann/-fachfrau EFZ** (<https://berufsberatung.ch/de/berufe/systemgastronomiefachmann-frau-efz>) machen.

Ähnliche Berufe

Beruf

Restaurantangestellte/r EBA

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/restaurantangestellte-r-eba>

Beruf

Küchenangestellte/r EBA

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/kuechenangestellte-r-eba>

Beruf

Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/praktiker-in-hotellerie-hauswirtschaft-eba>

Beruf

Lebensmittelpraktiker/in EBA

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/lebensmittelpraktiker-in-eba>

Beruf

Detailhandelsassistent/in EBA

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/detailhandelsassistent-in-eba>

Beruf

Fleischfachassistent/in EBA

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/fleischfachassistent-in-eba>

Beruf

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-eba>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.48.0

Weiterführende Links

Hotel & Gastro Union (<https://www.hotelgastrounion.ch/de>)

Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche

Hotel & Gastro formation (<https://www.hotelgastro.ch/home>)

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

GastroSuisse (<https://gastrosuisse.ch/de>)

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

Karriere Hotel Gastro (<https://karrierehotelgastro.ch>)

HotellerieSuisse (<https://www.hotelleriesuisse.ch/de>)

Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe

Berufe Hotel Gastro (<https://berufehotelgastro.ch>)

Plattform für Berufsinformationen und Lehrstellen in der Hotellerie und Gastronomie

Gesetzliche Grundlagen (<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79012?lang=de>)