

Fachfrau/-mann für Systemgastronomie

Ausbildungs- dauer	<ul style="list-style-type: none"> • 3-jährige duale Berufsausbildung • Verkürzung der Ausbildungsdauer bei bestimmten Voraussetzungen, z.B. Abitur, eine bereits abgeschlossene Ausbildung, etc. 	
Studentafel (Block- unterricht)	<p style="text-align: center;"><u>Fachlicher Unterricht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachtheorie • Praktische Fachkunde • Betriebswirtschaft • Englisch • Personalwesen • Rechnungswesen u. Controlling • Systemorganisation 	<p style="text-align: center;"><u>Allgemeinbildender Unterricht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Religionslehre/Ethik • Deutsch • Sozialkunde
Inhalte	<p><u>1. Ausbildungsjahr: Berufliche Grundbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen für das Arbeiten in Küche, im Service und Magazin • Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren • Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken präsentieren • Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken darreichen • Frühstücksgerichte vorbereiten, zubereiten und präsentieren <p><u>2. Ausbildungsjahr: Besondere berufliche Fachbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beratung, Verkauf und Preisgestaltung im Restaurant • Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping • Warenwirtschaft • Marketing im Gastgewerbe • Grundlagen der Unternehmensführung, Verträge und Rechtsvorschriften • Buchführung <p><u>3. Ausbildungsjahr: Besondere berufliche Fachbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation von Produktions- und Betriebsstätte • Ablaufgestaltung • Personalverwaltung • Rechnungswesen, Betriebliche Kennzahlen auswerten • Qualitätsstandards sicherstellen • Kostenkontrolle durchführen • Marketingmaßnahmen durchführen 	
Prüfungen	<p><u>Zwischenprüfung</u> Nach dem ersten Ausbildungsjahr (Herbst oder Frühjahr)</p> <p><u>Abschlussprüfung</u></p> <p>1. schriftlicher Prüfungsbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Systemorganisation: Gastronomiekonzepte, Qualitätssicherung, Marketing, Aufbau- und Ablauforganisation <p>2. schriftlicher Prüfungsbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steuerung und Kontrolle und Personalwesen: Kostenkontrolle, Kennzahlen, Warenwirtschaft, Personaleinsatzplanung, Personalverwaltung und -beschaffung <p>3. schriftlicher Prüfungsbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wirtschafts- und Sozialkunde <p>4. Prüfungsbereich Praktische Übungen - Prüfungsgespräch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Gästen, Umgang mit Mitarbeitern, Produkte und -präsentationen 	