# Systemgastronomiefachfrau EFZ
# Systemgastronomiefachmann EFZ

Nahrung, Gastronomie

Als Systemgastronomiefachfrau oder Systemgastronomiefachmann arbeitest du in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach dem gleichen Konzept betreiben, beispielsweise Restaurantketten in Einkaufszentren, Autobahnraststätten, Flughäfen, Betriebsrestaurants oder Take-aways. Du bereitest verschiedene Speisen wie Tagesmenüs, Salate, Snacks oder Desserts zu und präsentierst sie an Theken oder in Vitrinen.

## Aufgaben

### Abläufe organisieren

- Arbeitseinsätze für das Team planen und die Mitarbeitenden über die Abläufe informieren
- Räumlichkeiten für die Gäste vorbereiten
- Arbeitsplätze für die Zubereitung von Speisen einrichten
- Kennzahlen wie Budget, Umsatz, Warenkosten, Lebensmittelabfälle und Anzahl Kundinnen und Kunden analysieren
- mithilfe der Kennzahlen die Planung verbessern
- Verkaufs- und Werbeaktivitäten planen

---

### Produkte und Dienstleistungen betreuen

- benötigte Lebensmittel und Material bestellen, zum Beispiel Reinigungsmittel, Servietten oder Werbeschilder
- Waren entgegennehmen, kontrollieren und erfassen
- Material und Lebensmittel unter Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften lagern
- kontrollieren, ob genug Lebensmittel und Material da ist
- Verkaufsaktivitäten und Dienstleistungen organiseren, etwa Essensverkostungen oder Hüpfburgen
- Angebote und Kostenvoranschläge einholen und vergleichen

---

### Speisen und Getränke zubereiten

- Lebensmittel nach Rezept zubereiten
- Speisen und Getränke für die Kundschaft anrichten
- Geräte und Arbeitsplatz reinigen
- Qualität der Speisen und Getränke prüfen und dokumentieren

---

### Produkte verkaufen und Gäste betreuen

- Speisen und Produkte ansprechend präsentieren, zum Beispiel mithilfe von Vitrinen, Tabletts oder Schalen
- Gäste empfangen, bedienen und verabschieden
- Produkte verkaufen und verpacken
- Einkäufe kassieren
- Werbemassnahmen umsetzen: Gäste aktiv über Aktionen informieren oder Präsentationsschilder erstellen
- Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen entgegennehmen und bearbeiten

## Arbeitsumgebung

Als Systemgastronomiefachfrau oder Systemgastronomiefachmann arbeitest du in Restaurantketten mit langen Öffnungszeiten. Du hast unregelmässige Arbeitszeiten und bist auch abends, am Wochenende oder an Feiertagen im Einsatz. Du hast viel Gästekontakt und bist die meiste Zeit auf den Beinen. Die Arbeitsumgebung ist oft laut und hektisch.

Du arbeitest in Restaurants mit klaren Abläufen, die sich vor allem in Städten oder an Verkehrsachsen befinden. Dazu zählen unter anderem Fast-Food- und Take-away-Ketten, Restaurants in Einkaufszentren, an Flughäfen oder Autobahnraststätten sowie Betriebskantinen. Da der Bereich Take-away in den letzten Jahren stark gewachsen ist, hast du gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Du kannst schnell Verantwortung für einen bestimmten Bereich übernehmen, als Teamleiterin arbeiten, Mitarbeitende ausbilden oder Restaurantleiter werden.

## Anforderungen und Interessen

### Anforderungen

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

### Interessen

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

## Ausbildung

### Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Systemgastronomie: 3-4 Tage pro Woche

### Schule

1-2 Tage pro Woche an der Allgemeinen Berufsfachschule, Zürich

### Überbetriebliche Kurse

Ausbildungszentrum WäBi, Wädenswil (ZH): 18 Tage während 3 Jahren

### Vollzeitschule

### Alle Schulen

https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=57207&language=5239

### Dauer

3 Jahre

### Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

### Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

### Abschluss

Systemgastronomiefachmann / Systemgastronomiefachfrau EFZ

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote vom Verband **HotellerieSuisse** ↗
https://karrierehotelgastro.ch/kurse/fachkurse/
oder **GastroSuisse** ↗
https://gastrosuisse.ch/de/bildung/

### Berufsprüfung

- **Chefkoch/-köchin BP**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/chefkoch-koechin-bp
- **Bereichsleiter/in Restauration BP**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp
- **Gastro-Betriebsleiter/in BP**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-betriebsleiter-in-bp

### Höhere Fachprüfung

- Leiter/in Restauration HFP
- Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Gastro-Unternehmer/in HFP

### Höhere Fachschule

- **Hotelier/e-Gastronom/in HF**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/hotelier-gastronom-in-hf

### Fachhochschule

- Bachelor of Science in **International Hospitality Management**
  https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Ähnliche Berufe

Beruf
### Koch/Köchin EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/koch-koechin-efz

Beruf
### Restaurantfachmann/-frau EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/restaurantfachmann-frau-efz

Beruf
### Fleischfachmann/-frau EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachmann-frau-efz

Beruf
### Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz

## Weitere Infos

### Swissdoc Nummer

0.220.43.0

### 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/79010?lang=de