



Landesberufsschule für das
Hotel- und Gaststättengewerbe



Gastro/system

www.hoga-vs.de

FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

3-jährige Ausbildung



Fachleute für Systemgastronomie sind gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Sie arbeiten sowohl vor als auch hinter den Kulissen. Im Rahmen eines festgelegten und in mehreren Betrieben eingesetzten Gastronomiekonzepts organisieren sie alle Bereiche eines Restaurants: Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste und beraten diese. Frühzeitig lernen sie, wie man Betriebsabläufe organisiert und steuert, nachhaltig handelt und Mitarbeitende richtig einsetzt und anleitet. Zudem stellen sie sicher, dass die Qualität immer stimmt und markenspezifische Standards eingehalten werden.

Voraussetzungen: Offenheit, Freundlichkeit, Arbeiten im Team, stets den Überblick behalten, Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent, gutes Zahlenverständnis und eine rasche Auffassungsgabe, gerne Fremdsprachen (insbesondere Englischkenntnisse)

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Schwerpunkt Systemgastronomie, 2-jährige Ausbildung



Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Sie sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.

Im **Schwerpunkt Systemgastronomie** wird insbesondere der Umgang mit den Markenstandards vermittelt, sei es in der Produktion, sei es im Umgang mit Gästen.

Voraussetzungen: Offenheit, Freundlichkeit, Arbeiten im Team, Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent, gerne Fremdsprachen