

**Berufliche Grundbildung****Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe**Tätigkeiten**

**Systemgastronomiefachleute arbeiten in einem Restaurant. Sie bestellen Lebensmittel und bereiten daraus Speisen zu. Ausserdem betreuen sie Gäste und organisieren verschiedene Arbeitsschritte in der Küche oder im Verkauf.**

Systemgastronomiefachleute arbeiten zum Beispiel in Restaurants von Einkaufszentren, Autobahnraststätten und Flughäfen. Sie können aber auch in Betriebs- oder in Take-Away-Restaurants tätig sein. Ihre Arbeit ist nach einem genau festgelegten Plan geregelt, dem sogenannten Gastronomiekonzept.

Systemgastronomiefachleute arbeiten in der Küche, im Service sowie im Verkauf. Sie präsentieren Speisen sowie Getränke an den Theken und in den Vitrinen. Ausserdem beraten sie die Gäste. Sie kochen vor den Augen der Kundschaft die Speisen und richten sie schön an. Die Kundschaft soll dadurch zum Kauf angeregt werden. Wenn jemand wegen dem Essen reklamiert, suchen Systemgastronomiefachleute nach einer Lösung, die für beide Seiten zufriedenstellend ist.

Systemgastronomiefachleute kaufen Lebensmittel ein, lagern diese richtig und überwachen die Qualität der Produkte. Sie führen neue Kollegen und Kolleginnen in den Betrieb ein und zeigen ihnen die Arbeit. Ausserdem stellen sie Einsatzpläne für die Schichten zusammen und erledigen weitere administrative Arbeiten.

Weil sie eng mit einem Team zusammenarbeiten und regen Kontakt zur Kundschaft haben, müssen Systemgastronomiefachleute über einen guten Umgang mit Menschen verfügen. Bei ihrer Arbeit halten sie die Vorschriften zum Umweltschutz sowie zur Gesundheit, Arbeitssicherheit und Hygiene ein.

**Ausbildung****Grundlage**  
Eidg. Verordnung vom  
30.8.2012**Dauer**  
3 Jahre**Bildung in beruflicher Praxis**  
In einem Betrieb der Systemgastronomie**Schulische Bildung**  
2 Tage pro Woche an der Berufsfachschule im ersten Jahr,  
1 Tag im zweiten und dritten.

Berufsbezogene Fächer:

- Planen und Gestalten der Prozesse
- Beschaffen und Zubereiten der Produkte
- Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste
- Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit
- Anwenden von Englisch

**Überbetriebliche Kurse**  
praktisches Erlernen und Üben beruflicher Grundlagen**Berufsmaturität**  
Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.**Abschluss**  
Eidg. Fähigkeitszeugnis als "Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ"

---

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- Abgeschlossene Volksschule

### Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Menschen
- gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- gäste- und teamorientiertes Arbeiten
- robuste Gesundheit
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

---

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie von Hotel & Gastro formation

### Berufsprüfung (BP)

mit eidg. Fachausweis:  
Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Restauration usw.

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom, Dipl. Gastro-Unternehmer/in usw.

### Höhere Fachschule

z.B. Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

### Fachhochschule

z.B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie

---

## Berufsverhältnisse

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Restaurants von Einkaufszentren, Autobahnraststätten und Flughäfen. Weiter sind sie in Betriebs- oder in Take-Away-Restaurants tätig. Sie übernehmen verschiedene organisatorische und gastronomische Arbeiten.

---

## Weitere Informationen

GastroSuisse  
Verband für Hotellerie und Restauration  
Blumenfeldstr. 20  
Postfach  
8046 Zürich  
Tel: 0848 377 111  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

hotelleriesuisse  
Nachwuchsmarketing  
Monbijoustr. 130  
Postfach  
3001 Bern  
Tel: 031 370 41 11  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

Berufsbildungszentrum  
Hotel & Gastro formation  
Eichistr. 20  
6353 Weggis  
Tel: 041 392 77 77  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lehrstellen](http://www.berufsberatung.ch/lehrstellen)

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

---

Hotelfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Koch/Köchin EFZ	3	0.220
Restaurationsfachmann/-frau EFZ	3	0.220