Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie

Fachmänner und Fachfrauen für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes Restaurantkonzept in den einzelnen Filialen einer Marke um. Dabei sind sie für die Einhaltung der Produktsicherheit genauso verantwortlich, wie für die Umsetzung von betrieblichen Standards im Personalbereich. Auch die Durchführung von lokalen Marketingaktionen, das Entgegennehmen von Gästebeschwerden und das Überwachen der betrieblichen Kennzahlen gehört zu ihrem Aufgabenbereich.

mehr Information … Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie

Abschluss	**Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer (IHK)**
Aufnahmevoraussetzungen	Berufsausbildungsvertrag (Lehrvertrag)
Dauer	3 Jahre (in Ausnahmefällen kann diese Ausbildungszeit verkürzt werden)
Lernorte	Ausbildungsbetrieb Berufsschule Elmshorn überbetriebliche Schulungen in den Zentralverwaltungen
Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung	Grundsätzlich wird keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben.

Allgemeine Informationen



Lehrerinnen und Lehrer der Berufsschule (Systemgastronomie)

Der Ausbildungsberuf Fachmann bzw. Fachfrau für Systemgastronomie gehört zu den Ausbildungsberufen des Gastgewerbes. Es handelt sich um einen dreijährigen Ausbildungsberuf. Unter bestimmten Umständen kann die Ausbildungszeit auf 2,5 oder 2 Jahre reduziert werden.

Ausbildung in unserer Berufsschule

Ihr Unterichtsschwerpunkt im ersten Lehrjahr liegt im Arbeiten in der Küche und im Restaurant. Sie lernen die Grundlagen der Hygiene, sowie Speisen- und Getränkekunde und des Service kennen.

Im zweiten Lehrjahr Ihrer Ausbildung stehen die Bereiche Getränke und Speisen anbieten und verkaufen, Zahlungen mit dem Gast abwickeln im Mittelpunkt des unterrichtlichen Geschehens. Einen besonderen Fokus hat dann auch die Zwischenprüfung.

Im dritten Ausbildungsjahr werden Themen wie Aufgaben in der Beschaffung, in Systemmanagement, im Marketing und Personalwesen behandelt. Ihr Unterricht an unserer Schule umfasst in allen drei Lehrjahren branchenspezifische Rechtsthemen und fachbezogene Mathematik.

Die Ausbildung an unserer Berufsschule gezeichnet sich durch die enge Zusammenarbeit mit Ausbildungsbetrieben und den Wirtschaftsverbänden der Branche aus. Regelmäßige Exkursionen zu verschiedenen Restaurantkonzepten und Zulieferbetrieben erweiterten das umfangreiche Unterrichtsangebot. Verschiedene Seminare geben die Möglichkeit, detaillierteres Wissen zu einzelnen Fachgebieten zu sammeln und zu vertiefen.

Aufstiegsmöglichkeiten in der Beruflichen Schule Elmshorn

Mit Abschluss der Ausbildung kann die mittlere Reife zuerkannt werden, die weitere Abschlüsse an der Beruflichen Schule Elmshorn ermöglicht. Verwenden Sie für nähere Informationen den Bildungsnavigator, z.B.

eine weitere einjährige Ausbildung zum/zur Koch/Köchin, Fachmann/frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie, Hotelfachfrau/Hotelfachmann, Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement oder die Berufsfachschule III für Gastronomie sowie die Fachoberschule zum Erwerb der Fachhochschulreife.

Downloads

- 57-2025 Schulkalender ABCD.pdf (111,7 KiB)
- 57-2026 Schulkalender ABCD.pdf (67,3 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2024.pdf (77,0 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2026 .pdf (100,4 KiB)

Links

- Informationen der Bundesagentur zum Ausbildungsberuf
- Bundesverband der Systemgastronomie (Ausbildungsportal des Branchenverbandes)
- Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe