

Praktikerin Systemgastronomie EBA

Praktiker Systemgastronomie EBA

Tätigkeiten

Praktikerinnen Systemgastronomie und Praktiker Systemgastronomie mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- Sie führen ihre Arbeit nach Vorgaben und unter Einhaltung der bestehenden Standards in Unternehmen aus, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisiertem Gastronomiekonzept betreiben.
- Sie bereiten Speisen und Getränke zu und präsentieren diese unter Berücksichtigung der Vorgaben zur Nachhaltigkeit.
- Sie verstehen sich als Gastgeberinnen oder Gastgeber, handeln gäste- und kundenorientiert und sind in der Lage, Rückmeldungen von Gästen entgegenzunehmen und weiterzuleiten.
- Sie arbeiten in Teams und mit verschiedenen Personen innerhalb und ausserhalb des Betriebs zusammen.
- Sie wenden die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz an.

Planen von Prozessen

- Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen einrichten
- Verarbeitung von Produkten und Zutaten planen
- Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen

Bewirtschaftung von Produkten und Dienstleistungen

- Waren für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren
- Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen
- Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern
- Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im Team ermitteln und inventieren

Zubereiten von Speisen und Getränken

- Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken vorbereiten
- Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten
- Speisen und Getränke für die Gäste präsentieren
- Geräte und Maschinen für Speisen- und Getränkezubereitung und den Arbeitsplatz reinigen
- Qualität der Speisen und Getränkezubereitung und deren Präsentation dokumentieren

Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen

- Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen
- Gäste empfangen, betreuen und verabschieden
- Gäste zu einer Auswahl von Produkten und Dienstleistungen beraten und bedienen
- Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen
- Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen
- Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zu Produkten, Angebot und Dienstleistungen entgegennehmen und weiterleiten (2 Landessprache oder Englisch, Vollzug im Kanton)

Dauer:

2 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis:

Praktikerinnen/Praktiker Systemgastronomie arbeiten in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisiertem Gastronomiekonzept betreiben. Beispiele dafür sind Restaurantketten, Restaurants in Betrieben und Institutionen sowie Take-aways.

Schulische Bildung:

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder Blockunterricht

Überbetriebliche Kurse:

9 Tage, Praktisches Erlernen, Vertiefen und Üben,

Abschluss: Praktikerin Systemgastronomie EBA/ Praktiker Systemgastronomie EBA

Weitere Informationen

www.berufehotelgastro.ch

GastroSuisse 8046 Zürich www.gastrosuisse.ch

HotellerieSuisse 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch