



Film zum
Beruf

Systemgastronomie- fachmann, Systemgastronomie- fachfrau

EFZ



Mahlzeiten schnell und fein zubereiten, Gäste aus aller Welt beraten und bedienen, das Buffet bestücken, Arbeitsabläufe planen, Einkäufe tätigen, Buchhaltung erledigen und Teams leiten: Das sind typische Tätigkeiten von Systemgastronomiefachleuten. Sie arbeiten in Personalrestaurants, Fast-Food- oder Take-Away-Ketten – sowie in Restaurants von Einkaufszentren, Flughäfen oder in Autobahnraststätten.

Anforderungen

Ich habe gerne Kontakt zu Menschen

Systemgastronomiefachleute treffen jeden Tag sehr viele und unterschiedliche Menschen. Sie bleiben immer freundlich und sorgen in allen Situationen für den bestmöglichen Service.

Ich mag Teamarbeit

Die Arbeit in Systemgastronomiebetrieben verteilt sich auf verschiedene Menschen. Systemgastronomiefachleute arbeiten eng mit ihren Kolleginnen und Kollegen zusammen und übernehmen vielfältige Aufgaben.

Ich bin belastbar

Gäste von Systemgastronomiebetrieben wollen rasch bedient werden. Systemgastronomiefachleute bewahren auch in hektischen Situationen immer einen kühlen Kopf.

Ich interessiere mich für Speisen und deren Zubereitung

Systemgastronomiefachleute wissen, wie Speisen vielfältiger Art zubereitet werden. Sie sorgen für eine gute Qualität des Angebots und für Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Ich kann gut organisieren

Systemgastronomiefachleute haben vielfältige Aufgaben und arbeiten unter anderem in der Administration, der Buchhaltung und der Planung. Sie kaufen ein, koordinieren Einsätze, sorgen für genug Waren im Lager und haben die Kosten im Griff.

▼ Arbeit an der Kasse, Speisen präsentieren, Getränke zubereiten: Die Berufsleute haben oft Kundenkontakt.



Arbeitsumfeld

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Restaurants mit klar festgelegten Abläufen. Das sind zum Beispiel Fast-Food- oder Take-Away-Ketten, Restaurants in Einkaufszentren, Flughäfen und Autobahnraststätten oder Personalrestaurants. Die Arbeitszeiten sind nicht immer regelmässig: Einsätze an Wochenenden oder am Abend sind möglich. Die Gäste sind sehr unterschiedlich. Systemgastronomiefachleute müssen spontan auf deren Bedürfnisse reagieren können und flexibel sein. Sie beherrschen Englisch – und wenn möglich andere Fremdsprachen.

Vielfältige Kundschaft, vielfältige Arbeit

Teamarbeit ist sehr wichtig. Jeder und jede übernimmt verschiedenste Aufgaben. Die Berufsleute arbeiten sowohl im direkten Kundenkontakt als auch im Hintergrund – zum Beispiel im Büro oder in der Küche. Oft befinden sich die Betriebe in Städten und grösseren Ortschaften sowie an Hauptverkehrsachsen.

Ausbildung EFZ



Voraussetzung

Abgeschlossene obligatorische Schule



Dauer

3 Jahre



Lehrbetrieb

In Systemgastronomiebetrieben verschiedenster Art



Berufsfachschule

Der Unterricht findet entweder wöchentlich an einer Berufsfachschule oder in vier- bis fünfwöchigen Blockkursen an der interkantonalen Berufsfachschule in Weggis statt. Die Zuteilung hängt vom Standort des Lehrbetriebs ab. Im Blockkurs übernachten die Lernenden im Berufsbildungszentrum der Berufsfachschule.

Themen im Fachunterricht: Planen und Gestalten der Prozesse; Beschaffung und Zubereitung der Produkte; Präsentieren und Verkaufen der Produkte; Beraten der Gäste; Sicherheit und Nachhaltigkeit; Englisch. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport.



Überbetriebliche Kurse

Die ÜK bestehen aus sechs Kursen, verteilt auf insgesamt 20 Tage (1. Lehrjahr 3 Kurse, 2. Lehrjahr 2 Kurse, 3. Lehrjahr 1 Kurs). Die Kurse finden in kantonalen ÜK-Zentren statt. Themen sind unter anderem Hygiene und Sicherheit, Lebensmittelkunde und Zubereitung von Speisen, Beratung, Verkauf und Gästebetreuung sowie Führung von Teams.



Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis
«Systemgastronomiefachmann/
Systemgastronomiefachfrau EFZ»



Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Studienrichtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.



◀ Camil Gaudard bereitet das Salatbuffet für den mittäglichen Ansturm vor.

Vielseitigkeit ist der Schlüssel

Camil Gaudard empfängt und bedient jeden Tag die Studenten, Professorinnen und Mitarbeiter einer Universität in einem der Restaurants auf dem Campus. Der lernende Systemgastronomiefachmann hat sich in Küche, Service und Administration eine breite Palette an Kompetenzen angeeignet.

An diesem warmen Junitag bereitet Camil Gaudard die Buffets in der Cafeteria der Universität vor: Er bestückt sie mit Getränken, Schokolade, Sandwiches, Desserts und Salaten. Zusammen mit einem Team von etwa 20 Personen achtet er darauf, dass nichts fehlt und alles hübsch angerichtet ist. So können zum Beispiel Studierende, die für eine Prüfung lernen, eine wohlverdiente Pause geniessen.

▼ Auch administrative Arbeiten wie das Aufstellen von Dienstplänen gehören zum Arbeitsalltag.



Von der Küche ins Büro

Neben dem Auffüllen der Buffets und dem Kundenkontakt an der Kasse unterstützt Camil Gaudard die Köchinnen und Köche: Er bereitet vorwiegend kalte Speisen wie Sandwiches, Desserts oder Salate zu. Ausserdem kontrolliert er die Kassen, programmiert die Bildschirme für die Präsentation der Menüs – und reinigt die Serviertablets sowie die Bar. Eine weitere Herausforderung sind die administrativen Aufgaben, die er im Büro erledigt – wie etwa Bestellungen bei Lieferanten. «Am besten gefällt mir das Teammanagement», erklärt der Lernende. «Ich bereite die Dienstpläne vor, koordiniere die Arbeit der Mitarbeitenden und prüfe, ob alles richtig gemacht wird.» Die Lehrzeit ermöglicht ihm diese Abwechslung: Camil Gaudard wechselt mit Leichtigkeit und Enthusiasmus von einem Bereich in den anderen. «Es ist ein sehr vielfältiger Beruf, der auch Flexibilität erfordert. Es wird nie langweilig», betont er.

Viele Entwicklungsmöglichkeiten

Als Camil Gaudard nach seiner Schulzeit in einem Fastfood-Restaurant arbeitete, entdeckte er die Welt der Gastronomie, die ihn sofort

Camil Gaudard

21, Systemgastronomiefachmann EFZ im 3. Lehrjahr, arbeitet im Selbstbedienungsrestaurant einer Universität



interessierte. «Ich habe schon immer gerne gekocht und gebacken. Aber der Arbeitsrhythmus einiger Berufe in der Gastronomie passte nicht zu mir», erklärt er. Sein Berufsberater machte ihn daraufhin auf die Systemgastronomie aufmerksam, bei der die Arbeitszeiten geregelter sind. Der junge Mann absolvierte erst einmal ein Praktikum bei einer Kette, die in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich in der Gemeinschaftsverpflegung und im Hotelmanagement tätig ist. Dort erhielt er eine Lehrstelle in dem Restaurant, in dem er jetzt sein letztes Lehrjahr absolviert. Nach dem EFZ-Abschluss plant Camil Gaudard, auch andere Bereiche der Gastronomie zu entdecken, wie die klassische Gastronomie oder die Nachtgastronomie. Er möchte die vielen anderen Facetten der Branche erkunden und neue Erfahrungen sammeln.

1000 Gäste an einem Tag

Cameron Weisskopf hat ihre berufliche Grundbildung zur Systemgastronomiefachfrau EFZ in einem grossen Personalrestaurant absolviert. Jetzt arbeitet sie an der Réception eines renommierten Hotels.

«Ich wusste schon als Kind, dass ich in einem Restaurant oder Hotel arbeiten will», erzählt Cameron Weisskopf.

«Mein Vater war bereits in der Gastronomie tätig. Ich habe den Beruf in die Wiege gelegt bekommen.»

Voller Begeisterung erzählt sie ihre Geschichte. «Als Systemgastronomiefachfrau bist du überall im Restaurant anzutreffen. Ob in der Küche, im Service, an der Kasse oder im Büro – die Vielfalt der Aufgaben ist gross.»

Grosser Ansturm am Mittag

Begonnen hat Cameron Weisskopf ihre Laufbahn in einem grossen Personalrestaurant, das von einem führenden Gastronomieunternehmen der Schweiz betrieben wird. Rund 1000 Gäste bewirteten sie und ihre Kolleginnen und Kollegen jeden Mittag. «Als ich mit der Lehre begann, hatte ich ziemlich Respekt davor, täglich so viele Gäste zu bedienen», erzählt sie. «Doch ich gewöhnte mich schnell daran und begann, meinen Job zu lieben.» Am Vormittag traf sie Vorbereitungen für den grossen Ansturm am Mittag: Tische dekorieren, Speisen zubereiten und anrichten sowie dafür sorgen, dass es der Kundschaft an nichts

fehlen würde. «Überrascht hat mich das Kochen. Ich wusste, dass ich gerne servieren würde. Aber dass ich auch gern koche, merkte ich erst während meiner Lehrzeit.»

Nach dem Mittagsservice räumte Cameron Weisskopf auf. Je nach Schichtplan arbeitete sie danach noch in der Cafeteria des Betriebes. Besonders gefallen hat ihr der Kontakt mit unterschiedlichsten Menschen.

In einem Personalrestaurant sind die Gäste in der Regel auch Stammkunden und -kundinnen. «Man kennt sich, tauscht sich aus oder macht ein Spässchen.»

Vom Restaurant ins Hotel

Heute arbeitet Cameron Weisskopf immer noch für dasselbe Gastronomieunternehmen, das neben Personalrestaurants und Mensen auch Hotels betreibt. An der Réception eines inter-



^ Ein guter Draht zu den Gästen ist wichtig – ob in der Lehre oder jetzt bei der Arbeit im Hotel.

nationalen Hotels mit 300 Zimmern hat Cameron Weisskopf ihren Platz nach der Ausbildung gefunden: «Dank meiner Ausbildung weiss ich, wie die Bereiche im Hotel funktionieren und kann den Gästen sofort helfen.» Sie spricht neben Deutsch auch Französisch, Englisch und Indonesisch, die Sprache ihrer Mutter. «Sprachen zu beherrschen ist wichtig, doch manchmal genügt ein Blick und ich weiss genau, was ein Gast von mir will.»



^ Dass sie gerne in der Küche arbeitet, entdeckte Cameron Weisskopf erst während ihrer Lehre.

Cameron Weisskopf
21, Systemgastronomiefachfrau EFZ, arbeitet an der Réception eines renommierten Hotels

Im Moment macht Cameron Weisskopf Teilzeit eine Weiterbildung zur diplomierten Hotelière-Gastronomin HF. Danach will sie in die weite Welt gehen: «Am liebsten nach Asien, da ich selbst asiatische Wurzeln habe.»





^ **Speisen und Getränke zubereiten** Systemgastronomiefachleute bereiten mit verschiedenen Zutaten schnell und schonend Mahlzeiten und Getränke zu.



^ **Speisen präsentieren** Damit die Gäste Appetit bekommen, präsentieren Systemgastronomiefachleute die Mahlzeiten attraktiv an Buffets und Theken.

> **Gäste beraten**
Systemgastronomiefachleute beantworten Fragen von Gästen freundlich und kompetent. Sie gehen auch auf spezielle Wünsche ein.



^ **Verkaufen und einkassieren** Systemgastronomiefachleute bedienen ihre Gäste entweder am Buffet oder an der Kasse. Dort verkaufen sie die Produkte und wickeln die Zahlung ab.



^ **Menus und Abläufe planen** Systemgastronomiefachleute passen das Angebot den Kundenbedürfnissen an – und sie stellen sicher, dass sich auch die Abläufe entsprechend ändern.



< **Berechnen und budgetieren** Systemgastronomiefachleute haben die Kosten im Griff. Sie kaufen verantwortungsvoll ein und berechnen die Preise für den Verkauf.

> **Qualitätskontrolle**
Lebensmittel und Einrichtungen müssen regelmässig kontrolliert werden. Systemgastronomiefachleute sorgen so für gute Qualität und Sauberkeit.



^ **Teammitglieder führen** Systemgastronomiefachleute übernehmen Führungsfunktionen in den Betrieben. Unter anderem planen sie die Einsätze ihrer Mitarbeitenden.



Arbeitsmarkt

Jährlich schliessen 60 bis 70 Jugendliche die berufliche Grundbildung als Systemgastronomiefachmann oder -fachfrau ab. Wer sich aktiv um eine Lehrstelle kümmert und sich für den Beruf interessiert, hat gute Aussichten auf einen Ausbildungsplatz. Gut ausgebildete Fachkräfte sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gesucht.

Viele Möglichkeiten zur Entwicklung

Es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und gute Aufstiegschancen in den Betrieben. Oft übernehmen Systemgastronomiefachleute bereits nach Abschluss der beruflichen Grundbildung Führungsaufgaben. Viele Systemgastronomiebetriebe betreiben unterschiedliche Restaurants. Deshalb bekommen Systemgastronomiefachleute oft die Gelegenheit, innerhalb des Betriebes neue Aufgaben zu übernehmen und an verschiedenen Standorten zu arbeiten.

✓ Die Berufsleute können schnell mehr Verantwortung übernehmen – zum Beispiel bei der Menüplanung.



Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

Kurse: Angebote der Berufsverbände GastroSuisse und HotellerieSuisse, Fach- und Berufsfachschulen und höheren Fachschulen

Verkürzte Grundbildung: Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft, Restaurantfachmann/-fachfrau, Koch/Köchin EFZ

Berufsprüfung BP mit eidg. Fachausweis: Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Restauration, Führungsfachmann/-fachfrau

Höhere Fachprüfung HFP mit eidg. Diplom: Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, Gastro-Unternehmer/in, Leiter/in Restauration

Höhere Fachschule HF: dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF

Fachhochschule FH: Bachelor of Science in International Hospitality Management, Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie



Gastro-Betriebsleiter/in BP

Gastro-Betriebsleitende führen einen kleinen bis mittleren Gastronomiebetrieb. Sie betreuen Gäste, organisieren Abläufe, erstellen Angebots- und Verkaufspreise, kümmern sich um die Finanzen und führen Mitarbeitende. Wer die berufliche Grundbildung mit einem EFZ abgeschlossen und mindestens zwei Jahre Berufspraxis im Gastgewerbe in leitender Position hat, kann sich zur Prüfung anmelden. Die Prüfungsvorbereitung dauert rund ein Jahr und kann berufsbegleitend besucht werden.

Gastro-Unternehmer/in HFP

Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer führen Gastronomiebetriebe. Sie erstellen Businesspläne, kümmern sich um Gäste, leiten Mitarbeitende und pflegen den Kontakt zu Partnerfirmen. Oft wirtschaften sie auf eigene Rechnung, sind für Finanzen und Marketing verantwortlich. Voraussetzung ist der eidg. Fachausweis als Gastro-Betriebsleiter/in und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in einer Leitungsfunktion. Die Ausbildung dauert rund acht Monate und kann berufsbegleitend besucht werden.



Mehr Informationen

www.berufsberatung.ch, für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

www.berufehotelgastro.ch, Informationen zu den Berufen in der Hotellerie und Gastronomie mit Schnupper- und Lehrstellenbörse

www.karrierehotelgastro.ch, Übersicht zu den Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche sowie Informationen zum L-GAV

www.berufsberatung.ch/lohn, alles zum Thema Lohn

Impressum

1. Auflage 2023
© 2023 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.
ISBN 978-3-03753-188-4

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch
Das SDBB ist eine Fachagentur der Kantone (EDK) und wird vom Bund (SBFI) unterstützt.

Recherche und Texte: Michael Spahr, Bern; Emilie Chassot, Sara Artaria, SDBB **Übersetzung:** Myriam Walter, Zürich **Fachlektorat:** Elian Schmid, HotellerieSuisse; Mike Bürkli, GastroSuisse **Fotos:** Maurice Grünig, Zürich; Thierry Porchet, Yvonand; Dominique Meienberg, Zürich **Grafik:** Eclipse Studios, Schaffhausen **Realisierung:** Roland Müller, SDBB **Druck:** Haller + Jenzer, Burgdorf

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch,
www.shop.sdbb.ch

Artikel-Nr.: FE1-3198 (Einzelex.), FB1-3198 (Bund à 50 Ex.). Dieses Faltdokument gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFI.