

## Lehre Systemgastronomiefachmann/-frau

Im BIS anzeigen



**Systemgastronomiefachmänner/-frauen organisieren die strukturierten Abläufe einer Restaurantfiliale. Dazu zählt die Zubereitung von Speisen und Tiefkühlprodukten, deren Ausgabe und die Verbuchung über digitale Systeme.**

**Lehrzeit: 3 Jahre**

**Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 1000 Euro**

### Was macht ein/eine Systemgastronomiefachmann/-frau?

- Speisen zubereiten und Halbfertigprodukte verarbeiten, z. B. Tiefkühlprodukte
- Speisen und Getränke ausgeben oder servieren
- Digitale Bestells- und Boniersysteme verwenden
- Mit Checklisten arbeiten und für strukturierte Abläufe sorgen, z. B. im Bereich Sauberkeit
- Waren bestellen, kontrollieren und lagern
- Umsätze und Gästezahlen analysieren
- Schulungen von MitarbeiterInnen durchführen
- Tages- oder Schichtabrechnungen mit digitalen Abrechnungssystemen durchführen

### Wo arbeitet ein/eine Systemgastronomiefachmann/-frau?

- Fastfood-Lokale
- Restaurantketten
- Speisewagen von Bahnunternehmen

### Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Begeisterung für Gastronomie
- Freude am Kochen
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

### Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

### Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es **139** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €1000, Letztes Lehrjahr: ab €1420

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: [↗](#) zum AMS-Berufslexikon

### Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen: [↗](#) zum Ausbildungskompass

## Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

### Interessensgebiete

- **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**  
Voraussetzungen:
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- **Menschen, Kinder, Kommunikation**  
Voraussetzungen:
  - Begeisterung für Verkauf
  - Freude am Beraten
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gepflegtes Erscheinungsbild
  - Serviceorientierte Arbeitsweise

### Persönliche Eigenschaften

- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperliche Ausdauer
- Serviceorientierung

## Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

### Arbeitsumfeld

- Abenddienst
- Hitzebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Gehen

## Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

### Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **Systemgastronomiefachmann/-frau**

### Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

#### Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

- **Küchen- und Servicefachkräfte**

## Weitere Berufsinfos

### Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			

### Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Systemgastronomiefachmann/-frau" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

### Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 520181 Systemgastronomiefachmann/-frau

### Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

### Lehrberuf Status

aktuell

### Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Systemgastronomiefachkraft

Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.