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 1.090 Euro

Was macht ein/eine Systemgastronomiefachmann/-frau?
- Speisen zubereiten und Halbfertigprodukte verarbeiten, z. B. Tiefkühlprodukte
- Speisen und Getränke ausgeben oder servieren
- Digitale Bestellungs- 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 **65** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €1.090, Letztes Lehrjahr: ab €1.550
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.