

## 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 1.050 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 87 offene Stellen Z zum AMS-eJob-Room

#### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €1050, Letztes Lehrjahr: ab €1500

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: Z zum Ausbildungskompass



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

#### Interessensgebiete

• Gastgewerbe, Küche, Tourismus

Voraussetzungen:

- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- o Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Körperlich fit sein
- o Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Menschen, Kinder, Kommunikation

Voraussetzungen:

- Begeisterung für Verkauf
- Freude am Beraten
- o Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- o Gepflegtes Erscheinungsbild
- Serviceorientierte Arbeitsweise

#### Persönliche Eigenschaften

- Körperliche Belastbarkeit
- 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				
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll				



Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem				
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr	
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 31. Oktober 2025.