

## Apprenticeship System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



**System gastronomy specialists organize the structured processes of a restaurant branch. This includes the preparation of food and frozen products, their distribution and booking via digital systems.**

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

**Apprenticeship: (Lehrzeit: ) 3 Years (3 Jahre)**

**Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr: ) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)**

### What does a System catering specialist do?

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

- Prepare meals and process semi-finished products, e.g. B. Frozen products
  - Hand out or serve food and drinks
  - Use digital ordering and receipt systems
  - Work with checklists and ensure structured processes, e.g. B. in the area of cleanliness
  - Order, check and store goods
  - Analyze sales and guest numbers
  - Carry out training for employees
  - Carry out daily or shift accounting with digital accounting systems
- 
- 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

### Where does a System catering specialist work?

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

- Fast food outlets
  - Restaurant chains
  - Railway dining cars
- 
- Fastfood-Lokale
  - Restaurantketten
  - Speisewagen von Bahnunternehmen

### What excites me and what am I good at?

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

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enthusiasm for gastronomy (Begeisterung für Gastronomie)
- Enjoyment of cooking (Freude am Kochen)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)

- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Well-groomed appearance (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

### **How long does the apprenticeship take?**

#### **(Wie lange dauert die Lehrzeit?)**

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

### **Search and find apprenticeships**

#### **(Lehrstellen suchen und finden)**

Currently there are (Aktuell gibt es) **87** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### **How much does a/an System catering specialist earn during the apprenticeship?**

#### **(Lehrlingseinkommen)**

First year of apprenticeship: from € 1050 , last year of apprenticeship: from € 1500

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

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

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

### **Where are vocational schools?**

#### **(Wo gibt es Berufsschulen?)**

For more information:[↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

### **What interests me and what personal qualities should I bring with me?**

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

#### **Interests**

##### **(Interessensgebiete)**

- **Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **People, children, communication (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Enjoyment of advice (Freude am Beraten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Enthusiasm for Sale (Begeisterung für Verkauf)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Service-oriented way of working (Serviceorientierte Arbeitsweise)
- Well-groomed appearance (Gepflegtes Erscheinungsbild)

### Personal characteristics

#### (Persönliche Eigenschaften)

- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Service orientation (Serviceorientierung)

### What does my work environment look like?

#### (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

### Work environment

#### (Arbeitsumfeld)

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

### What jobs can I do with the apprenticeship?

#### (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

### Allocation to the following occupational profiles

#### (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

### Allocation to BIS occupational areas and upper groups

#### (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

#### Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)

### More job information

#### (Weitere Berufsinfos)

### Related apprenticeships and crediting

#### (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			

### Replacement of the final apprenticeship examination

#### (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'Systemgastronomiefachmann/-frau' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)**

**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 520181 System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

**Type of apprenticeship**

**(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Apprenticeship status**

**(Lehrberuf Status)**

current (aktuell)

**Designation according to the list of apprenticeships or training regulations**

**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Systemgastronomiefachkraft



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This apprenticeship was updated on 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)