

Nauczanie Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Specjaliści od cateringu systemowego organizują ustrukturyzowane procesy branży restauracyjnej. Obejmuje to przygotowywanie posiłków i produktów mrożonych, ich dystrybucję i rozliczanie za pośrednictwem systemów cyfrowych.

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

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

Co daje Specjalista cateringu systemowego ?

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

- Przygotuj posiłki i przetwarzaj półprodukty, m.in. B. Produkty mrożone
- Rozdaj lub podawaj jedzenie i napoje
- Korzystaj z cyfrowych systemów zamówień i paragonów
- Pracuj z listami kontrolnymi i zapewniaj ustrukturyzowane procesy, np. B. w zakresie czystości
- Zamawiaj, sprawdzaj i przechowuj towary
- Analizuj sprzedaż i liczbę gości
- Przeprowadzaj szkolenia dla pracowników
- Przeprowadzaj księgowość dzienną lub zmianową z wykorzystaniem cyfrowych systemów księgowych
- 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

Gdzie działa Specjalista cateringu systemowego ?

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

- Restauracje typu fast food
- Sieci restauracji
- Wagony restauracyjne przedsiębiorstw kolejowych
- Fastfood-Lokale
- Restaurantketten
- Speisewagen von Bahnunternehmen

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Entzujazm dla gastronomii (Begeisterung für Gastronomie)
- Przyjemność z gotowania (Freude am Kochen)

- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Zadbany wygląd (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **100** wakaty (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 1050 , ostatni rok nauki 1500

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

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

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

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

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

 [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji:  [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

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

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

- **Hotelarstwo, kuchnia, turystyka (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Ludzie, dzieci, komunikacja (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Entuzjazm sprzedażowy (Begeisterung für Verkauf)
- Korzystanie z porad (Freude am Beraten)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Zadbany wygląd (Gepflegtes Erscheinungsbild)

- Zorientowany na usługi sposób pracy (Serviceorientierte Arbeitsweise)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
- Orientacja na usługi (Serviceorientierung)

Jak wygląda moje środowisko pracy?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

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

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specjaliści od kuchni i serwisu (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do Systemgastronomiefachmann/-frau ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechsteller))

- 520181 Spezialista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Rodzaj praktyki

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu

(Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Systemgastronomiefachkraft



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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 JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)