

Predare Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Specialiștii în catering sistem organizează procesele structurate ale unei ramuri de restaurant. Aceasta include pregătirea mâncărilor și a produselor congelate, distribuția și contabilizarea acestora prin sisteme digitale.

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

Perioada de ucenicie: (Lehrzeit:) 3 Ani (3 Jahre)

Venituri în primul an de formare: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

Ce face o Specialist în sisteme de catering ?

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

- Pregătiți mesele și procesați semifabricate, de ex. B. Produse congelate
- Distribuți sau serviți alimente și băuturi
- Utilizați sisteme digitale de comandă și primire
- Lucrați cu liste de verificare și asigurați-vă procese structurate, de ex. B. în zona curățeniei
- Comandați, verificați și depozitați bunuri
- Analizați numărul vânzărilor și al clienților
- Efectuați instruire pentru angajați
- Efectuați zilnic sau schimbați contabilitatea cu sisteme digitale de contabilitate
- 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

Unde funcționează o Specialist în sisteme de catering ?

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

- Restaurante fast-food
- Lanțuri de restaurante
- Vagoane restaurante ale companiei feroviare
- Fastfood-Lokale
- Restaurantketten
- Speisewagen von Bahnunternehmen

Ce mă entuziasmează și la ce mă pricep?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Cerințe menționate adesea în reclamele de locuri de muncă pentru ucenici)

- Entuziasm pentru gastronomie (Begeisterung für Gastronomie)
- Bucuria de a găti (Freude am Kochen)

- Plăcerea contactului cu oamenii (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Atitudine prietenoasă (Freundliches Auftreten)
- Aspect bine îngrijit (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cât durează ucenicia?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Perioada de ucenicie scurtată pentru persoanele cu o calificare de formare: 2 ani

Căutați și găsiți ucenici

(Lehrstellen suchen und finden)

În prezent există (Aktuell gibt es) **100** posturi vacante (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Venitul ucenic

(Lehrlingseinkommen)

Primul an de ucenicie: de la 1050 , ultimul an de ucenicie: de la 1500 €

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

Venitul minim contractual colectiv (brut = suma ÎNAINTE de deducerea impozitelor și contribuțiilor la asigurări).

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

Informații suplimentare, inclusiv reglementări diferite pentru fiecare stat federal și orice reglementări speciale:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [la lexicul vocațional AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Unde sunt școlile profesionale?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Mai multe informații:  [la busola de antrenament](#)

(zum Ausbildungskompass)

Ce mă interesează și ce calități personale ar trebui să aduc cu mine?

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

Domenii de interes

(Interessensgebiete)

- **Ospitalitate, bucătărie, turism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**
Cerințe: (Voraussetzungen:)
 - Atitudine prietenoasă (Freundliches Auftreten)
 - Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
 - Plăcerea contactului cu oamenii (Freude am Kontakt mit Menschen)
 - Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- **Oameni, copii, comunicare (Menschen, Kinder, Kommunikation)**
Cerințe: (Voraussetzungen:)
 - Aspect bine îngrijit (Gepflegtes Erscheinungsbild)
 - Atitudine prietenoasă (Freundliches Auftreten)
 - Bucurarea sfaturilor (Freude am Beraten)
 - Entuziasm pentru vânzări (Begeisterung für Verkauf)
 - Mod de lucru orientat spre servicii (Serviceorientierte Arbeitsweise)
 - Plăcerea contactului cu oamenii (Freude am Kontakt mit Menschen)

Caracteristici personale

(Persönliche Eigenschaften)

- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
- Orientarea serviciului (Serviceorientierung)

Cum arată mediul meu de lucru?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

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

Ce profesii pot urma cu formare de ucenicie?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Alocarea la următoarele profiluri profesionale

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turism, ospitalitate, agrement (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specialiști în bucătărie și service (Küchen- und Servicefachkräfte)

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Ucenicie și creditare aferente

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Ucenicie conexă	Creditare după			
	Primul an de ucenicie	Al 2-lea an de ucenicie	Al 3-lea an de ucenicie	Al patrulea an de ucenicie
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			

Înlocuirea examenului final de ucenicie

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Examinarea finală a uceniei în ucenia „ Systemgastronomiefachmann/-frau ” NU înlocuiește examinarea finală a uceniei în uceniile conexe.

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520181 Specialist în sisteme de catering (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Tipul uceniciei

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Statutul de ucenie

(Lehrberuf Status)

curent (aktuell)

Desemnare conform listei de ucenie sau a regulamentelor de formare

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Systemgastronomiefachkraft



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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 JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Această predare a fost actualizată pe 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)