

Učiteľstvo Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Špecialisti na systémové stravovanie organizujú štruktúrované procesy pobočky reštaurácie. To zahŕňa prípravu jedál a mrazených produktov, ich distribúciu a rezerváciu prostredníctvom digitálnych systémov.

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

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

Čo robí Špecialista na systémové stravovanie ?

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

- Pripravujte jedlá a spracúvajte polotovary, napr. B. Mrazené výrobky
- Rozdávajte alebo podávajte jedlo a nápoje
- Používajte systémy digitálneho objednávaní a príjmu
- Pracujte s kontrolnými zoznamami a zaistíte štruktúrované procesy, napr. B. v oblasti čistoty
- Objednávka, kontrola a skladovanie tovaru
- Analyzujte predaj a počty hostí
- Vykonajte školenia pre zamestnancov
- Vykonávajte denné alebo zmenové účtovníctvo pomocou systémov digitálneho účtovníctva
- 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

Kde funguje Špecialista na systémové stravovanie ?

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

- Reštaurácie rýchleho občerstvenia
- Reťazce reštaurácií
- Jedálenské vagóny Železničnej spoločnosti
- Fastfood-Lokale
- Restaurantketten
- Speisewagen von Bahnunternehmen

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Nadšenie pre gastronómiu (Begeisterung für Gastronomie)
- Radosť z varenia (Freude am Kochen)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Upravený vzhľad (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **100** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 1050 , minulý rok učenia: od € 1500

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [k odbornému lexiku AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  [do cvičného kompasu](#)

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- **Pohostinstvo, kuchyňa, cestovný ruch (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Ľudia, deti, komunikácia (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Nadšenie z predaja (Begeisterung für Verkauf)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Radosť z rád (Freude am Beraten)
- Servisne orientovaný spôsob práce (Serviceorientierte Arbeitsweise)
- Upravený vzhľad (Gepflegtes Erscheinungsbild)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
- Orientácia na služby (Serviceorientierung)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

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

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Špecialisti na kuchyňu a služby (Küchen- und Servicefachkräfte)

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „Systemgastronomiefachmann/-frau“ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520181 Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Druh učňovskej prípravy

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav

(Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Systemgastronomiefachkraft



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)