

## **Poučevanje Specialist za sistemsko gostinstvo (Systemgastronomiefachmann/-frau)**

Im BIS anzeigen



**Strokovnjaki za sistemsko gostinstvo organizirajo strukturirane procese gostinske podružnice. To vključuje pripravo jedi in zamrznjenih izdelkov, njihovo distribucijo in obračun preko digitalnih sistemov.**

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

**Obdobje vajeništva: (Lehrzeit: ) 3 Leta (3 Jahre)**

**Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr: ) ab 1.050 Evro (1.050 Euro)**

### **Kaj počne Specialist za sistemsko gostinstvo ?**

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

- Pripravljajte obroke in predelujte polizdelke, npr. B. Zamrznjeni izdelki
- Izročite ali postrežite hrano in pijačo
- Uporabite digitalne sisteme naročanja in prejemanja
- Delajte s kontrolnimi seznami in zagotovite strukturirane procese, npr. B. na področju čistoče
- Naročite, preverite in shranite blago
- Analizirajte prodajo in število gostov
- Izvedite usposabljanje za zaposlene
- Izvedite dnevno ali izmensko računovodstvo z digitalnimi računovodskimi sistemi
  
- 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

### **Kje poteka Specialist za sistemsko gostinstvo ?**

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

- Restavracije s hitro prehrano
- Verige restavracij
- Jedilni vagoni železniškega podjetja
  
- Fastfood-Lokale
- Restaurantketten
- Speisewagen von Bahnunternehmen

### **Kaj me navdušuje in v čem sem dober?**

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

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Navdušenje nad gastronomijo (Begeisterung für Gastronomie)
- Uživanje v kuhanju (Freude am Kochen)
- Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
- Urejen videz (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

### **Koliko časa traja vajeništvo?**

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

- 3 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 let

### **Iskanje in iskanje vajeništva**

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

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) **115** prosta delovna mesta (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### **Dohodek vajenca**

#### **(Lehrlingseinkommen)**

Prvo leto vajeništva: od € 1050 , zadnje leto vajeništva: od 1500

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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odštetimi davki in prispevki za zavarovanje).

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

Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi: (Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

### **Kje so poklicne šole?**

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

Več informacij: [↗](#) na vadbeni kompas

(zum Ausbildungskompass)

### **Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj?**

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

### **Področja zanimanja**

#### **(Interessensgebiete)**

- **Gostinstvo, kuhinja, turizem (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Ljudje, otroci, komunikacija (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Navdušenje nad prodajo (Begeisterung für Verkauf)
- Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
- Storitveno usmerjen način dela (Serviceorientierte Arbeitsweise)
- Urejen videz (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Uživanje v nasvetih (Freude am Beraten)
- Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

### Osebne lastnosti

#### (Persönliche Eigenschaften)

- Fizična odpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Usmerjenost v storitve (Serviceorientierung)

### Kakšno je moje delovno okolje?

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

#### Delovno okolje

##### (Arbeitsumfeld)

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

### Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo?

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

#### Dodelitev naslednjim poklicnim profilom

##### (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Specialist za sistemsko gostinstvo (Systemgastronomiefachmann/-frau)

#### Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

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

#### Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Strokovnjaki za kuhinjo in storitve (Küchen- und Servicefachkräfte)

### Dodatne strokovne informacije

#### (Weitere Berufsinfos)

#### Sorodna vajeništva in kreditiranje

##### (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Sorodno vajeništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			

#### Zamenjava zaključnega pripravniškega izpita

##### (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeništvu ' Systemgastronomiefachmann/-frau ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeništvih.

#### Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

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

- 520181 Specialist za sistemsko gostinstvo (Systemgastronomiefachmann/-frau)

**Vrsta vajeništva**

**(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Status vajeništva**

**(Lehrberuf Status)**

trenutno (aktuell)

**Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju**

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

Systemgastronomiefachkraft

 powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN ODGOVORNOST.

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 učenje je bilo posodobljeno dne 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)