

## Викладання Спеціаліст системи громадського харчування (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Фахівці системної гастрономії організовують структуровані процеси ресторанної філії. Це включає приготування їжі та заморожених продуктів, їх розповсюдження та бронювання через цифрові системи.

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

Стажування: (Lehrzeit: ) 3 років (3 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr: ) ab 1.050 євро (1.050 Euro)

### Що означає Спеціаліст системи громадського харчування робити?

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

- Готуйте страви та обробляйте напівфабрикати, напр. наприклад, заморожені продукти
- Роздавайте або подавайте їжу та напої
- Використовуйте цифрові системи замовлення та замовлення
- Працюйте з контрольними списками та забезпечуйте структуровані процеси, напр. Б. у зоні чистоти
- Замовлення, перевірка та зберігання товарів
- Аналіз продажів та кількості гостей
- Проведення навчання співробітників
- Ведення щоденного або позмінного обліку за допомогою цифрових систем обліку
  
- 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

### Де працює Спеціаліст системи громадського харчування ?

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

- Заклади швидкого харчування
- Мережі ресторанів
- Залізничні вагони-ресторани
  
- Fastfood-Lokale
- Restaurantketten
- Speisewagen von Bahnunternehmen

### Що мене захоплює і в чому я вмію?

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

(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Ентузіазм до гастрономії (Begeisterung für Gastronomie)
- Радість приготування їжі (Freude am Kochen)

- Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
- Доглянутий зовнішній вигляд (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

#### **Скільки триває навчання?**

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

- 3 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 років

#### **Шукайте та знайдіть учнівство**

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

В даний час існує (Aktuell gibt es) **127** вакансії (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

#### **Дохід учня**

##### **(Lehrlingseinkommen)**

Перший рік навчання: від € 1050 , останній рік навчання: від € 1500

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

Коллективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).

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

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:

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

[↗](#) до лексику вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

#### **Де є професійно-технічні училища?**

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

Додаткова інформація:[↗](#) до навчального компаса

(zum Ausbildungskompass)

#### **Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?**

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

#### **Інтереси**

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

- **Гостинність, Кухня, Туризм (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **люди, діти, спілкування (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Доглянутий зовнішній вигляд (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
- Ентузіазм на продаж (Begeisterung für Verkauf)
- Задоволення консультувати (Freude am Beraten)
- Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)

- Сервісно-орієнтований спосіб роботи (Serviceorientierte Arbeitsweise)

### Особистісні характеристики (Persönliche Eigenschaften)

- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
- Сервісна орієнтація (Serviceorientierung)

### Як виглядає моє робоче середовище? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

#### Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

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

### За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

#### Розподіл на наступні професійні профілі (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

#### Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

#### Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Фахівці кухні та сервісу (Küchen- und Servicefachkräfte)

### Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

#### Пов'язані навчання та кредитування (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Споріднена вчительська професія	1-й рік навчання	Кредит після		
		2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll			

#### Заміна випускного іспиту на навчання (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства ' Systemgastronomiefachmann/-frau ' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

**Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)  
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 520181 Спеціаліст системи громадського харчування (Systemgastronomiefachmann/-frau)

**Вид учнівства  
(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Статус вчительської професії  
(Lehrberuf Status)**

поточний (aktuell)

**Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів  
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Systemgastronomiefachkraft

 powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.  
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ  
ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ  
ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ  
ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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.

Це навчання було оновлено 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)