

## **Systemgastronomiepraktiker EBA**

## **Systemgastronomiepraktikerin EBA**

---

### **Tätigkeiten**

Systemgastronomiepraktikerinnen und Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- Sie führen ihre Arbeit nach Vorgaben und unter Einhaltung der bestehenden Standards in Unternehmen aus, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisiertem Gastronomiekonzept betreiben.
- Sie bereiten Speisen und Getränke zu und präsentieren diese unter Berücksichtigung der Vorgaben zur Nachhaltigkeit.
- Sie verstehen sich als Gastgeberinnen oder Gastgeber, handeln gäste- und kundenorientiert und sind in der Lage, Rückmeldungen von Gästen entgegenzunehmen und weiterzuleiten.
- Sie arbeiten in Teams und mit verschiedenen Personen innerhalb und ausserhalb des Betriebs zusammen.
- Sie wenden die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz an.

### **Planen von Prozessen**

- Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen einrichten
- Verarbeitung von Produkten und Zutaten planen
- Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen

### **Bewirtschaftung von Produkten und Dienstleistungen**

- Waren für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren
- Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen
- Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern
- Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im Team ermitteln und inventieren

### **Zubereiten von Speisen und Getränken**

- Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken vorbereiten
- Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten
- Speisen und Getränke für die Gäste präsentieren
- Geräte und Maschinen für Speisen- und Getränkezubereitung und den Arbeitsplatz reinigen
- Qualität der Speisen und Getränkezubereitung und deren Präsentation dokumentieren

### **Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen**

- Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen
- Gäste empfangen, betreuen und verabschieden
- Gäste zu einer Auswahl von Produkten und Dienstleistungen beraten und bedienen
- Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen
- Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen
- Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zu Produkten, Angebot und Dienstleistungen entgegennehmen und weiterleiten (2 Landessprache oder Englisch, Vollzug im Kanton)

### **Dauer:**

2 Jahre

### **Bildung in beruflicher Praxis:**

Systemgastronomiepraktikerinnen und Systemgastronomiepraktiker arbeiten in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisiertem Gastronomiekonzept betreiben. Beispiele dafür sind Restaurantketten, Restaurants in Betrieben und Institutionen sowie Take-aways.

### **Schulische Bildung:**

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

### **Überbetriebliche Kurse:**

9 Tage, Praktisches Erlernen, Vertiefen und Üben,

**Abschluss:** Systemgastronomiepraktikerin EBA / Systemgastronomiepraktiker EBA

---

### **Weitere Informationen**

[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

GastroSuisse 8046 Zürich [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

HotellerieSuisse 3001 Bern [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)