AZUFA
AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Fachmann für Systemgastronomie / Fachfrau für Systemgastronomie

Sie bedienen die Gäste eines Restaurants mit standardisiertem Konzept und lernen, Teams, Bestände und Betriebsführung zu organisieren: eine bezahlte Ausbildung von 3 Jahren zwischen Service und Management.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.122 bis 1.348 €**
erforderlich	36 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Steckbrief auf azufa.de ansehen

DER BERUF IN 30 SEKUNDEN

Was Fachleute für Systemgastronomie tun

Sie arbeiten in Selbstbedienungsrestaurants, Fast-Food-Ketten oder bei Caterern: Sie empfangen Gäste, halten die Qualitätsstandards ein und steuern die Organisation.

Servieren und beraten

Gäste empfangen, über das Angebot informieren, einfache Gerichte zubereiten und Reklamationen bearbeiten.

Das Restaurant organisieren

Aufgaben planen, Waren und Bestände verwalten, Standards und Hygiene einhalten.

Führen und leiten

An Marketing, Kalkulation und Personalführung mitwirken: ein Sprungbrett in die Leitung.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn …

- ✓ Sie ein schnelles Tempo und klare Abläufe mögen
- ✓ Sie Zahlenverständnis und Organisationstalent haben
- ✓ Sie zur Teamleitung aufsteigen möchten
- ✓ Sie leicht von einer Aufgabe zur nächsten wechseln

Weniger geeignet, wenn …

- – Sie nicht abends, am Wochenende und an Feiertagen arbeiten möchten
- – Sie langes Stehen und Gehen schwer ertragen
- – Sie strenge Abläufe und Standards ablehnen

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

08:00 **Öffnung und Arbeitsplatzkontrolle** : Hygiene, Geräte und Produkte vor der Ankunft der ersten Gäste prüfen.

10:30 **Warenannahme** : Lieferungen kontrollieren, richtig einlagern und Abweichungen notieren.

12:00 **Mittagsansturm** : Gäste empfangen, einfache Produkte zubereiten und die Servicestandards einhalten.

14:30 **Teamplanung** : Aufgaben unter den Kolleginnen und Kollegen verteilen und den Nachmittagsbedarf vorbereiten.

16:00 **Verkaufsaktionen** : Angebote für den Verkauf im Haus und zum Mitnehmen ansprechend präsentieren.

17:30 **Kennzahlen und Abschluss** : Kasse und Bestände kontrollieren und dem nächsten Team die Informationen übergeben.

Service und Beratung der Gäste · Standards der Systemgastronomie · Warenwirtschaft · Personaleinsatzplanung · Marketing und Verkauf · Kalkulation und Betriebssteuerung · Schnelligkeit · Sorgfalt · Organisationstalent · Flexibilität · Teamgeist

DIE AUSBILDUNG

So läuft die Ausbildung ab

In Deutschland lernen Sie, indem Sie arbeiten: Das ist das „duale System“. Sie sind gleichzeitig Beschäftigte oder Beschäftigter eines Betriebs und Schülerin oder Schüler einer Berufsschule.

3 bis 4 Tage pro Woche im Betrieb | **1 bis 2 Tage Schule**

1. Jahr

Die Grundlagen

- Empfang, Küche, Service
- Waren und Lagerung
- Pflege der Räume

2. Jahr

Service und Verkauf

- Service und Verkaufsaktionen
- Erster Prüfungsteil
- Zubereitung von Produkten

3. Jahr

Organisation und Steuerung

- Organisation des Systems
- Personal und Waren
- Marketing und Betriebsführung

Prüfungen und Abschluss

Die Abschlussprüfung ist gestreckt (gestreckte Abschlussprüfung). Der erste Teil (Produktion und Service) findet im 4. Semester statt und zählt zu 25 % der Note. Der zweite Teil schließt die Ausbildung ab: Gästeerlebnis und Marketing, Personal und Steuerung, Prozesse der Systemgastronomie, Wirtschafts- und Sozialkunde. Abschluss: Zeugnis der IHK.

VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG



Durchschnittswerte pro Monat brutto (Quelle: ausbildung.de); sie variieren je nach Region, Branche und Tarifvertrag.

Was Sie für die Bewerbung brauchen

- ✓ Verlangt wird das Abitur oder ein gleichwertiger Abschluss.
- ✓ Verlangt wird das Niveau B2. Ein guter Fachwortschatz im Beruf ist ein echter Vorteil.
- ✓ Laut BERUFENET wird eine gute körperliche Verfassung verlangt: Die Arbeit erfolgt im Gehen und Stehen, mit schnellem Aufgabenwechsel. Wochenend-, Feiertags- und Nachtarbeit sind möglich.

Vorzubereitende Unterlagen

- ✓ Lebenslauf und Motivationsschreiben auf Deutsch
- ✓ Übersetzte Abiturzeugnisse und Abschlusszeugnis
- ✓ Nachweis über Deutschkenntnisse B2

NACH DER AUSBILDUNG

Wohin der Weg führen kann

SOFORT

Qualifizierte Fachkraft

Arbeit in Selbstbedienungsrestaurants, bei einer Fast-Food-Kette oder bei einem Caterer.

MIT ERFAHRUNG

Teamleitung oder Restaurantleitung

Die Leitung eines Bereichs oder eines Restaurants übernehmen, mit internen Weiterbildungen.

LANGFRISTIG

Betriebswirt oder Studium

Die Fortbildung zum Betriebswirt im Gastgewerbe absolvieren oder Hotelmanagement studieren.

IHR WEG MIT AZUFA

In vier Schritten zu Ihrer Bewerbung

1

Profil anlegen

Legen Sie auf azufa.de Ihr Bewerberprofil an und prüfen Sie die Voraussetzungen für diesen Beruf.

2

Unterlagen vorbereiten

Halten Sie Lebenslauf, Zeugnisse und Nachweis Ihrer Deutschkenntnisse bereit und verwalten Sie sie in Ihrem Konto.

3

Auf Angebote bewerben

Bewerben Sie sich mit Ihrem Profil auf aktuelle Ausbildungsangebote. Die Betriebe entscheiden über Ihre Bewerbung.

4

Bewerbungen verfolgen

Den Stand Ihrer Bewerbungen sehen Sie jederzeit in Ihrem Konto auf azufa.de.

AZUFA – Azubis & Fachkräfte aus Afrika

AZUFA ist die Plattform für Auszubildende und Fachkräfte aus Afrika, die in Deutschland arbeiten und lernen möchten, und für Betriebe, die Auszubildende suchen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen

Werde ich während der Ausbildung bezahlt?

Ja. Eine Ausbildungsvergütung ist im Ausbildungsvertrag vorgesehen. Die Höhe hängt von Betrieb, Region und Tarifvertrag ab.

Wie lange dauert die Ausbildung?

36 Monate, also 3 Jahre.

Welches Deutschniveau ist nötig?

Verlangt wird in der Regel B2 (geforderte Sprachstufe). Fragen Sie vor der Bewerbung nach den Anforderungen des Betriebs.

Wo finde ich weitere Informationen?

Auf azufa.de finden Sie die Steckbriefe aller Ausbildungsberufe und aktuelle Angebote. Bei Fragen nutzen Sie das Kontaktformular unter azufa.de/kontakt/bewerber/.

Wichtiger Hinweis

Diese Broschüre informiert über den Beruf und den Ablauf der Ausbildung. Sie ist kein Angebot und keine Zusage: Ob ein Ausbildungsvertrag zustande kommt, entscheidet der jeweilige Betrieb; über Aufenthaltstitel entscheiden die zuständigen Behörden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Kontakt

Website: **azufa.de** · Kontaktformular: **azufa.de/kontakt/bewerber/**

https://azufa.de/korridore/DE-AUSB-FACHMANN-FUR-SYSTEMGASTRONOMIE-FACHFRAU-FUR-SYSTEMGASTRONOMIE/