

AUSBILDUNG

Fachkraft für Systemgastronomie

Fachkräfte für Systemgastronomie sorgen für den reibungslosen Ablauf in Catering-objekten mit einem standardisierten Gastronomiekonzept. Bei der Beratung der Kundschaft zeigen sie jederzeit ein zuvorkommendes und freundliches Auftreten. In einer **dreijährigen Ausbildung** lernen Sie auch die betriebswirtschaftliche Seite des Caterings kennen.

Das lernen Sie in Ihrer Ausbildung:

- Gastronomische Grundkenntnisse, wie die Zubereitung und das Anrichten einfacher Speisen
- Arbeitsabläufe nach standardisierten Vorgaben planen, überprüfen und gegebenenfalls anpassen
- Den Personaleinsatz planen
- Die logistischen Prozesse vom Einkauf über die Lagerung bis hin zum Verkauf der Produkte steuern
- Kosten und Preise kalkulieren
- Die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die Qualität der angebotenen Waren kontrollieren
- Gäste beraten, von unseren Produkten überzeugen und mit Reklamationen richtig umgehen

Was sollten Sie mitbringen?

- Mindestens einen guten Realschulabschluss
- Gute Deutschkenntnisse
- Grundkenntnisse in der PC-Anwendung
- Interesse an betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen
- Zuverlässigkeit und sorgfältige Arbeitsweise
- Flexibilität und Leistungsbereitschaft
- Und vor allem: Interesse am Beruf der Fachkraft für Systemgastronomie

#DussmannJobs

karriere.dussmanngroup.com

