

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- Was?** Fachleute für Systemgastronomie setzen im Betrieb ein standardisiertes Gastronomiekonzept um. Alle mit der Umsetzung und Einhaltung dieser Standards verbundenen Aktivitäten fallen in ihr Arbeitsgebiet.
- Wer?** Mindestvoraussetzung ist die Fachoberschulreife, also Hauptschulabschluss Sekundarstufe I oder Abschluss der Realschule. Fachabitur (z. B. Ernährung und Hauswirtschaft) oder Abitur sind von Vorteil. Mathematische Grundkenntnisse sollten sicher beherrscht werden. Der Beruf erfordert ein rasches Auffassungsvermögen, das Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen, Teamfähigkeit sowie gute Kommunikationsfähigkeit. Eine positive Ausstrahlung und Englischkenntnisse sind ebenfalls von Vorteil.
- Wo?** Die Auszubildenden arbeiten im Veranstaltungsservice, SB-Laden, Küche und im Büro der Betriebskantine des Forschungszentrums Jülich. Das Berufskolleg Käthe-Kollwitz-Schule in Aachen wird – je nach Ausbildungsjahr – an ein bis zwei Tagen in der Woche besucht.
- Wie lange?** Die Ausbildung dauert drei Jahre.



EINFACH ONLINE BEWERBEN

Wir benötigen einige Unterlagen, die Du direkt in unser Bewerbungssystem hochladen kannst.

- Bewerbungsschreiben mit Angabe des Berufswunsches
- einen tabellarischen Lebenslauf
- die letzten drei Schulzeugnisse und ggf. Abschlusszeugnisse
- Bescheinigungen von Praktika oder Weiterbildungen (falls vorhanden)

www.fz-juelich.de/ausbildung-bewerbung

KONTAKT

Forschungszentrum Jülich GmbH · 52425 Jülich
Geschäftsbereich Personal · Zentrale Berufsausbildung
Frau R. Gehder · Tel.: 02461 61-8648 · Fax: 02461 61-2502
berufsausbildung@fz-juelich.de · www.fz-juelich.de/ausbildung

Besuche uns bei Facebook und Instagram:

 [fzjuelich.ausbildung](https://www.facebook.com/fzjuelich.ausbildung)  [forschungszentrum_ausbildung](https://www.instagram.com/forschungszentrum_ausbildung)

Mit unserer familienbewussten Unternehmenspolitik unterstützen wir alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dabei, Beruf und Familie in Einklang zu bringen. Weitere Informationen: www.fz-juelich.de/bfc



FACHMANN FÜR SYSTEM- GASTRONOMIE (W/M/D)

Alle in diesem Dokument verwendeten Bezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen. Auf eine Nennung verschiedener Varianten der Bezeichnungen wird allein aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichtet.

IMPRESSUM

Herausgeber und Druck: Forschungszentrum Jülich GmbH · 52425 Jülich
Bildnachweis: Forschungszentrum Jülich GmbH/Ralf-Uwe Limbach

Mitglied der
Helmholtz-Gemeinschaft





ORGANISATION, KOORDINATION UND KONTROLLE

Fachleute für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem festgelegten Gastronomiekonzept und achten auf die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Sie regeln die Arbeitsabläufe im Einkauf, der Lagerhaltung, in der Küche, im Service, in der Gästebetreuung bzw. im Verkauf und übernehmen die Personalplanung. Außerdem überwachen sie die Qualität der Produkte und führen Kostenkontrollen sowie Marketingmaßnahmen durch. Sie betreuen die Gäste, achten auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften und nehmen gegebenenfalls Reklamationen entgegen.

WAS MUSS ICH KÖNNEN?

Voraussetzung ist die Fachoberschulreife (Hauptschulabschluss Sekundarstufe I) oder Realschulabschluss. Fachabitur (z. B. Ernährung und Hauswirtschaft) oder Abitur sind von Vorteil. Mathematische Grundkenntnisse sollten sicher beherrscht werden. Der Beruf erfordert ein rasches Auffassungsvermögen, das Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen, Teamfähigkeit sowie gute Kommunikationsfähigkeit. Positive Ausstrahlung und Englischkenntnisse sind ebenso von Vorteil wie freundlicher Umgang mit Menschen, Organisationstalent und die Bereitschaft, in Schichten und an Wochenenden zu arbeiten.



AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

Der praktische Teil der Ausbildung findet im Seecasino des Forschungszentrums Jülich statt. Die theoretischen Inhalte der Ausbildung werden im Berufskolleg Käthe-Kollwitz-Schule in Aachen vermittelt. Der Berufsschulunterricht findet – je nach Ausbildungsjahr – an ein bis zwei Tagen in der Woche statt. Lehrgänge und Weiterbildungen werden von uns gefördert.

Die Ausbildung ist nicht firmenspezifisch. Nach der bestandenen Prüfung finden die Fachleute ihre beruflichen Perspektiven in Betrieben der Systemgastronomie und Catering-Unternehmen.

Auch eine Spezialisierung in einzelne Berufsbranchen wie Hotels und Gaststätten ist möglich. Eine Qualifizierung zum Fachwirt im Gastgewerbe oder Betriebswirt sowie Meisterprüfungen in den einzelnen Branchen kann durch eine anschließende Weiterbildung erreicht werden.

AUSBILDUNGSVERLAUF IN MONATEN

(exemplarisch)

Berufliche Grundbildung Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf, Hygienevorschriften	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	Einsetzen von Geräten und Maschinen	Arbeitstechniken und Garverfahren	Küchenbereich (kalte Küche, warme Küche, SB-Shop)	Servicebereich (Speisen servieren und ausheben, Getränke einschenken, Weinservice)	Zwischenprüfung	Warenwirtschaft	Wirtschaftsdienst (Gästeräume anordnen und anlassbezogen herrichten)	Marketing (Marketinginstrumente anlassbezogen durchführen)	Büroorganisation und Kommunikation (arbeitsbezogene schriftliche Arbeiten durchführen)	Theoretische Prüfungsvorbereitung	Schriftliche Abschlussprüfung	Praktische Prüfungsvorbereitung	Praktische Abschlussprüfung
1-3	4	5	6-7	8-12	13-17	18	19-21	22-25	26-27	28-32	33	34	35	36