

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

## Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II 295/1998 28. August 1998

Dieser Lehrberuf wird vom Lehrberuf Systemgastronomiefachmann/-frau in der aktuellen Fassung mit 01.05.2021 abgelöst.

### Berufsbild

Für den Lehrberuf Systemgastronomiefachmann/-frau wird folgendes Berufsbild festgelegt. Hierbei sind die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>1</b>	<b>Küchenbereich</b>		
1.1	Kenntnis der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität und Verwendungsmöglichkeiten	–	
1.2	Durchführen von Warenkontrollen und Prüfen von Produkten auf Beschaffenheit und Verwendungsmöglichkeiten	–	
1.3	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnis der Schneidetechniken	–	
1.4	Herstellen von Speisen nach Vorgabe unter Berücksichtigung von Rezepten, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit	Selbständiges Herstellen und Anrichten von Speisen des betrieblichen Speisenangebotes unter Berücksichtigung von Rezepten, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit	–
1.5	Umgang mit Convenience Produkten sowie deren Verarbeitung unter Beachtung der Verarbeitungsschritte, Rezepte und der Wirtschaftlichkeit	–	
1.6	Kenntnis über die Herstellung und die Anwendungstechniken im Kochverfahren der vom bzw. für den Betrieb zugekauften Produkte, wie z.B. Suppen, Süßspeisen und Mehlspeisen, kalte und warme Vorspeisen, Hauptspeisen, Salate und Saucen	–	
1.7	Kenntnis der Gerichte aus dem betrieblichen Speisenangebot	–	
1.8	–	Kenntnis über Qualitätsmerkmale der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel (Zutaten und Halbfertigprodukte)	

# Das Lehrberufs-ABC

**Berufsbild** für den Lehrberuf

## Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II 295/1998 28. August 1998

1.9	Grundkenntnisse über die Zusammensetzung und Nährwerte der wichtigsten im Betrieb angebotenen Speisen	
-----	---	--

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

## Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II 295/1998 28. August 1998

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.1	Mithilfe beim Vollenden der im Betrieb angebotenen Speisen	–	
1.11	Kenntnis einfacher Menüzusammenstellungen	Herstellen einfacher Menüs	–
<b>2</b>	<b>Warenwirtschaft</b>		
2.1	Grundkenntnisse des betrieblichen Warenwirtschaftssystems, der Warenbeschaffung und des Einkaufssystems	Kenntnis und Anwendung des betrieblichen Warenwirtschaftssystems	Kostenbewusstes Einsetzen von Waren und Gebrauchsgegenständen
2.2	Mitarbeit bei der Kontrolle der Lagerbestände	Einleiten und Durchführen von Bestellungen	
2.3	Mitarbeit beim Durchführen von Inventuren, Mitarbeit bei der Erstellung von Inventarlisten	Mitarbeit bei der Erstellung von Inventarlisten; Durchführen von Inventuren, Erstellen von Inventarlisten	
2.4	–	Ermittlung des Warenbedarfs	
2.5	Mitarbeit bei der Übernahme von Waren; Prüfen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden sowie Veranlassung der betrieblich notwendigen Vorkehrungen	Warenübernahme, Reklamation	
2.6	Kenntnis der notwendigen Lagerbedingungen von Waren, insbesondere der Lagertemperaturen für Speisen und Getränke (wie ununterbrochene Kühlkette)	–	
<b>3</b>	<b>Servicebereich</b>		
3.1	Kenntnis der Verkaufsfähigkeit von Produkten	–	
3.2	Ausgeben und Servieren von Speisen und Getränken	Mitarbeit bei der Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen	
3.3	Kenntnis über die im Betrieb verwendeten Gedeckarten und Trinkgefäße	–	
3.4	Selbständiges Bereitstellen der notwendigen Materialien und Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place)	–	
3.5	Behandeln, Bereitstellen und Ausschanken von Getränken sowie Zubereiten von Aufguss- und Heißgetränken	–	

# Das Lehrberufs-ABC

**Berufsbild** für den Lehrberuf

## Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II 295/1998 28. August 1998

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
3.6	Grundkenntnisse über Qualitätsmerkmale von Getränken und der Temperaturen beim Ausschank	Kenntnis über Qualitätsmerkmale und Temperaturen beim Ausschank von gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen Getränken	–
3.7	Kenntnis des betrieblichen Kassensystems	Bedienen des betrieblichen Kassensystems	Abrechnen in Bargeldzahlung und in bargeldlosem Zahlungsverkehr in verschiedenen Währungen
3.8	Mitarbeit beim inner-betrieblichen Bestellwesen	–	–
<b>4</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b>		
4.1	Kenntnis des kunden-orientierten Verhaltens	Professionelles, freundliches und kundengerechtes Verhalten gegenüber den Gästen	
4.2	Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung erfassen	Planen und Führen von Beratungsgesprächen und Verkaufsgesprächen unter Berücksichtigung des Marketingkonzeptes	
4.3	Information der Gäste über das betriebliche Angebot	Nachbearbeiten und Bewerten von Beratungs- und Verkaufsgesprächen	
4.4	Kenntnis über das Erteilen einfacher Auskünfte (auch in einer Fremdsprache)	Erteilen einfacher Auskünfte (auch in einer Fremdsprache)	
4.5	Entgegennehmen und Weiterleiten von Gästewünschen	Entgegennehmen und Ausführen von Reservierungswünschen	
4.6	Grundkenntnisse beim Umgang mit Gästebeschwerden (Beschwerdemanagement)	Entgegennehmen, Bearbeiten und gegebenenfalls Weiterleiten von Reklamationen (Beschwerdemanagement)	Behandeln von Reklamationen und Aufzeigen von gästeorientierten und unternehmensorientierten Lösungen
<b>5</b>	<b>Betriebliche Organisation, Leistungssteuerung und Leistungskontrolle</b>		
5.1	Kenntnis des Betriebes und seiner Organisation	–	
5.2	Kenntnis des Gastronomiekonzeptes des Ausbildungsbetriebes	Grundkenntnisse anderer Gastronomiekonzepte und Kenntnis von deren Abgrenzung zum Ausbildungsbetrieb	
5.3	–	Kenntnis über die vom und für den Lehrbetrieb zugekauften Leistungen	
5.4	Grundkenntnisse der Bedeutung der Koordination, der Kooperation und der Kommunikation im Betrieb	Nutzung der Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens	

# Das Lehrberufs-ABC

**Berufsbild** für den Lehrberuf

## Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II 295/1998 28. August 1998

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
5.5	Durchführung der Vorbereitungsarbeiten zu den einzelnen Arbeitsschritten	Planung und Organisation der Arbeitsabläufe	
5.6	Vorbereitung des Arbeitsplatzes unter Berücksichtigung der hygienischen und ergonomischen und arbeitsökonomischen Anforderungen	Beherrschen und selbständiges Ausführen aller im Rahmen des betrieblichen Konzeptes des Ausbildungsbetriebes erforderlichen operativen Tätigkeiten	
5.7	Wirtschaftliches Einsetzen von betrieblichen Einrichtungen	–	
5.8	Kenntnis über den Einsatz der rechnergestützten Arbeitsmittel	Anwenden der im Betrieb vorhandenen rechnergestützten Arbeitsmittel	
5.9	–	Durchführen der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung; Überprüfung der Einhaltung der Standards; Erarbeiten von Maßnahmen im Falle von Abweichungen	
5.1	Führen von Dateien und Karteien sowie deren Einsatz zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben	–	
5.11	–	Bearbeiten und Prüfen von Belegen	
5.12	–	Durchführen der Kostenkontrolle und Mithilfe bei der Erarbeitung geeigneter Maßnahmen im Falle von Kostenüberschreitungen unter Berücksichtigung der Grundkenntnisse der Personaleinsatzplanung	
5.13	–	Kenntnis von verschiedenen gastronomischen Vertriebsformen (z.B. Gassenverkauf, Hauszustellung, Catering, Buffets)	
5.14	–	Kenntnis über betriebliche Kennzahlen sowie deren Einsatz im Rahmen der Leistungssteuerung des Unternehmens	
<b>6</b>	<b>Personalwesen</b>		
6.1	–		Planung des Personaleinsatzes
6.2	–	Aufgabenorientierte Anwendung der wichtigsten arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen	Mitwirken beim Erstellen von Dienstplänen nach den gesetzlichen und kollektivvertraglichen Vorschriften; Kenntnis über die möglichen Durchrechnungsvorschriften und Arbeitszeitmodelle
6.3	–	Grundkenntnisse der Personalkostenverrechnung	
6.4	–	Mitwirken bei der Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen	
6.5	–	Kenntnis über die Bedeutung von Mitarbeitergesprächen	
6.6	–	Kenntnis über Möglichkeiten bei der Personalbeschaffung	
<b>7</b>	<b>Werbung und Verkaufsförderung</b>		
7.1	–	Ausführen anlassbezogener Dekorationen	

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II 295/1998 28. August 1998

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
7.2	–	Kenntnis über Werbemittel und Werbeträger sowie deren Einsatzmöglichkeiten im Rahmen betrieblicher Werbemaßnahmen	
7.3	–	Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und verkaufsfördernden Maßnahmen	
7.4	Kenntnis der Möglichkeiten der Produktpräsentation	Mitwirken bei der Produktpräsentation	Durchführen der Produktpräsentation zur Verkaufssteuerung
7.5	–	Anwenden von Marketinginstrumenten im Betrieb	Bewerten der Ergebnisse von Marketingmaßnahmen
<b>8</b>	<b>Umweltschutz</b>		
8.1	Kenntnis und Anwendung der für den Ausbildungsbetrieb in Betracht kommenden gesetzlichen Vorschriften zur Abfallbewirtschaftung (Mülltrennung, Behandlung von Sonderabfällen, Behandeln biogener Abfälle)		
8.2	Kenntnis, Durchführung und Anwendung von Maßnahmen zur Müllvermeidung, Müllverringern und Müllverwertung (insbesondere beim Einkauf)		
8.3	Kenntnis über den wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz von Energie und Gebrauchsgegenständen und Anwendung dieser Grundsätze bei der täglichen Arbeit		
8.4	Kenntnis der betrieblichen Abfallentsorgungssysteme und Recyclingsysteme	Anwendung der betrieblichen Abfallentsorgungssysteme und Recyclingsysteme	
<b>9</b>	<b>Hygiene, Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern</b>		
9.1	Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene	Betriebliche Umsetzung des Hygienekontrollsystems und deren Dokumentation nach den Grundsätzen des HACCP-Systems (Hazard Analysis Critical Control Point System)	
9.2	Kenntnis der Wartung und Instandhaltung der im Betrieb verwendeten berufsspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen	Wartung und Instandsetzung der im Betrieb verwendeten berufsspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen veranlassen	
9.3	Kenntnis über persönliche Hygiene sowie deren Anwendung	–	
9.4	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Arbeitsmaschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik	Selbständiges Reinigen von im Betrieb verwendeten Arbeitsgeräten und Maschinen einschließlich des dafür notwendige Zerlegens und Zusammenfügens	
9.5	–	Kontrolle und Bewertung der Arbeitsergebnisse	
9.6	Grundkenntnisse der gastronomischen Fachausdrücke	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke	

# Das Lehrberufs-ABC

**Berufsbild** für den Lehrberuf

## Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II 295/1998 28. August 1998

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
9.7	Einsatz von Desinfektionsmitteln und Reinigungsmitteln in effizienter und umweltgerechter Dosierung	–	
9.8	–	Kenntnis der einschlägigen Europäischen Normen (EN) und österreichischen Normen (ÖNORM EN)	–
<b>10</b>	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>		
10.1	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit, insbesondere auch des Lebensmittelrechts; Kenntnis über Erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen		
10.2	Kenntnis von möglichen Gefahrenquellen für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz; Anwendung betrieblicher Vermeidungsmaßnahmen		
10.3	Kenntnis über Verhaltensweisen bei Unfällen		
10.4	Kenntnis über Verhaltensweisen bei Bränden und Maßnahmen zur Brandbekämpfung		
<b>11</b>	<b>Berufsausbildungsrecht und Arbeitsrecht</b>		
11.1	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
11.2	Grundkenntnisse über die aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften und der für den Lehrling wichtigen Behörden, Sozialversicherungsträger und Interessensvertretungen		
11.3	Kenntnis über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten		