

Ausbildungsempfehlungen

Systemgastronomiefachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ

1 Allgemeines

Diese Ausbildungsempfehlungen dienen den kantonalen Ämtern für Berufsbildung als Instrument und Empfehlung bei der Erteilung von Ausbildungsbewilligungen. Sie basieren auf den Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ, Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA und den dazugehörigen Bildungsplänen.

Die kantonalen Ämter für Berufsbildung haben die Möglichkeit, bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Abteilung Grundbildung (grundbildung@hotelgastro.ch), Adressen für regionale Fachexpertinnen und Fachexperten anzufordern.

2 Definition Systemgastronomie

- Die Systemgastronomie ist eine Form der Gastronomie, die sich im Wesentlichen durch die Existenz eines standardisierten Gastronomiekonzepts und der Einhaltung von vereinheitlichten Marktleistungen sowie Organisationsstrukturen von der klassischen Gastronomie unterscheidet.
- Die für die Systemgastronomie charakteristische Multiplikation beschreibt die Umsetzung und Einhaltung des Gastronomiekonzeptes, der Standards und der Organisationsstrukturen und findet in allen Restaurants/Filialen Anwendung.
- Die Systemgastronomie bietet dem Gast in jedem Restaurant/jeder Filiale eine adäquate **Produktpalette in gleichbleibender Qualität**.
- Der Ort der Dienstleistungserbringung ist das Restaurant/die Filiale.
- Systemgastronomiebetriebe verfügen grundsätzlich über mindestens drei Restaurants/Filialen und haben sich erfolgreich auf dem Markt etabliert. (Dies ist jedoch keine zwingende Anforderung.)

3 Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in den Betrieben

Die fachlichen Mindestanforderungen im Sinne von Artikel 44, Absatz 1, Buchstaben a und b, Berufsbildungsverordnung (BBV) an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ und mit mindestens 3 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- Einschlägiger Abschluss in der höheren Berufsbildung mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- Einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Erklärung zu den Punkten 2, 3 und 4:

Die geforderten Abschlüsse müssen nicht zwingend im Bereich Gastronomie absolviert worden sein.

4 Mindestanforderungen an einen Lehrbetrieb

Um eine Ausbildungsbewilligung zu erhalten, muss die Umsetzung der folgenden Handlungskompetenzbereiche (HKB) in der Systemgastronomie gewährleistet sein:

- Planen von Prozessen
- Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen
- Zubereiten von Speisen und Getränken
- Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung & Qualität empfiehlt folgende Mindestanforderungen (optisch definierbare Verkaufsbereiche) an diejenigen Betriebe, welche eine Ausbildungsbewilligung beantragen:

- Küche zur Zubereitung von warmen und kalten Speisen/Menüs, Hygienevorschriften, Anlieferung, Lagerung etc.
- Counter für Heissgetränke oder Heissgetränke-Service
- Zeitgemässer Büro-Arbeitsplatz mit aktueller Informatikstruktur (auch für den Umgang mit Kennzahlen)
- Verkaufspunkte POS (wie z.B. Servicetheke, Front Cooking-Station, Buffets, Speisenzubereitung mit Kundenkontakt)
- Kasse, Gastraum mit Sitzmöglichkeiten für Kundenbetreuung und Verkaufsförderungsmaßnahmen/Dekoration
- Rückwärtiger Bereich (Lagerbewirtschaftung, Economat, Office, Entsorgung etc.)

Gemäss Definition «Systemgastronomie» (siehe Punkt 2 Definition) werden zudem erwartet:

- Mindestgrösse des Restaurants/Filiale mit Geschäftsführer/in oder Filialleiter/in und Schichtführertätigkeiten
- Umsetzung des Konzepts an allen Standorten (standardisierte Produkte und Prozesse)
- Ort der Leistungserbringung ist das Restaurant/Filiale (fixes Gebäude, massiv gebaut)
- Ein Hauptsitz/Verwaltung, in welchem sämtliche Prozesse/Vorgaben usw. definiert werden.

Weiteres Vorgehen bei der Nichterfüllung von vereinzelt, oben aufgeführten Punkten:

- Können Leistungsziele nicht durch den eigenen Betrieb vermittelt werden, besteht die Möglichkeit, diese in einem anderen Gastronomiebetrieb zu absolvieren.
- Besteht ein Lehrverbund zwischen Betrieben, die sich nur auf Speisen oder nur auf Getränke spezialisiert haben, findet das Qualifikationsverfahren im Lehrbetrieb mit der Küche für die Zubereitung von warmen und kalten Speisen statt.
- Werden einzelne Leistungsziele in einem anderen Betrieb vermittelt, kommen als Zusatz- oder Ergänzungsbetriebe (vorzugsweise Systemgastronomiebetriebe) nur Gastronomiebetriebe in Frage, welche die Bewilligung zur Ausbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ besitzen. Im Zweifelsfall ist das Amt für Berufsbildung des betreffenden Kantons zu konsultieren.

Bestehen Unsicherheiten betreffend der Mindestanforderungen und der Abgrenzung, wann es einen Ausbildungspartner benötigt, steht Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Abteilung Grundbildung, beratend zur Verfügung.

Weggis, 13. August 2024