

## Fachmann /-frau für Systemgastronomie

- 3-jähriger Ausbildungsberuf
- Gestreckte Abschlussprüfung 1 und 2
- Zusatzqualifikation für Bar und Wein möglich
- Rückfalloption auf 2-jährigen Abschluss zur Fachkraft Gastronomie

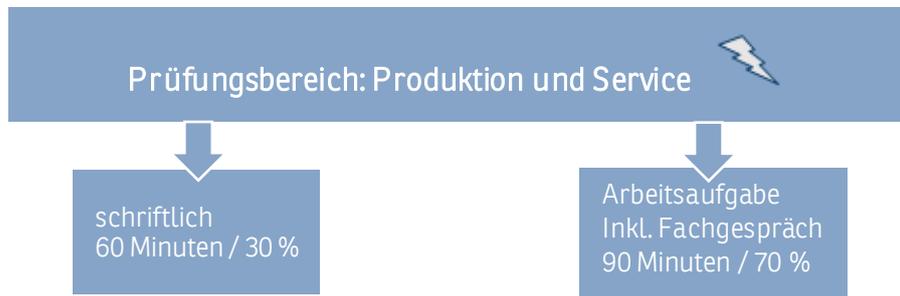
### Gestreckte AP Teil 1

Wann: Im 4. Ausbildungshalbjahr

Gewichtung: 25% für Gesamtergebnis

Was: Inhalte der ersten 18 Monate

Rückfalloption: mindestens 50 Punkte



GAP 1 entspricht der praktischen AP Fachkraft Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie

### Gestreckte AP Teil 2

Wann: am Ende der Ausbildung

Gewichtung: 75% für Gesamtergebnis

#### Schriftlicher Teil

 Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung  
90 Minuten / 20%

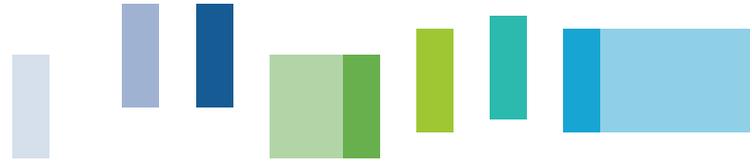
Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie  
120 Minuten / 20%

 Wirtschafts- und Sozialkunde  
60 Minuten / 10%

#### Praktischer Teil

- Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie / Arbeitsaufgabe
- 90 Minuten
- 25 %

 für den Fall der Rückfalloption mindestens 50 Punkte



## Inhalte

1. bis 18. Ausbildungsmonat		Wochen
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20
19. bis 36. Ausbildungsmonat ( <i>Inhalte werden vor GAPI vermittelt</i> )		Wochen
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2 + 10
7	Produktzubereitung	6
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement	6
9	Systemorganisation und Systemmanagement	12
10	Warenwirtschaft	8
11	Umsetzung von Personalprozessen	8
12	Personalführung und -entwicklung	8
13	Durchführung von Marketingaktivitäten	8
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln	12

### Zusatzqualifikation Bar und Wein

#### 8 Wochen – rein betrieblich

Die Zusatzqualifikation kann während der dreijährigen Ausbildung innerhalb von 8 Wochen im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden

#### Inhalte:

- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein

#### Prüfung Zusatzqualifikation

auf Antrag des oder der Auszubildenden (dieser muss glaubhaft nachweisen, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind)

- **Prüfung ist gesondert**, aber findet im zeitlichen Zusammenhang mit GAP Teil 2 statt
- Die Prüfungszeit: **60 Minuten, je eine Arbeitsprobe inklusive Fachgesprächs**
- Arbeitsprobe 1: Cocktails
- Arbeitsprobe 2: Weine oder Spirituosen
- Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden: mindestens „ausreichend“