



STARTE JETZT DEINE LEHRE ALS

SYSTEM- GASTRONOMIE- FACHFRAU/-MANN

LEHRZEIT: 3 JAHRE

Die Systemgastronomie zeichnet aus, dass die Speisen größtenteils nicht im Restaurant selbst zubereitet werden, sondern als Fertig- oder Halbfertiggerichte von zentralen Produktionsbetrieben bezogen werden. Da im Restaurant nur mehr wenige Handgriffe erforderlich sind (erhitzen, backen/braten, garnieren usw.), können Bestellungen sehr rasch erledigt werden.

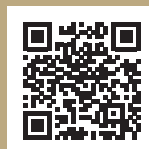
Was dich erwartet:

- Gestalten eines effizienten Geschäftsablaufes (kundenorientiert und kostenbewusst)
- Produktpräsentation, Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und verkaufsfördernden Maßnahmen
- Mitwirken bei der Umsetzung des betrieblichen Hygienekontrollsystems und der Dokumentation
- Mitarbeit bei Personalplanung sowie -administration, Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen, Qualitätskontrolle, Qualitätssicherung und Kostenkontrolle

... und noch vieles mehr.

NEUGIERIG GEWORDEN?

**Informier dich jetzt über deine Möglichkeiten
in der heimischen Gastronomie und Hotellerie.**



www.dasrichtigefuermi.at



www.bs-altmuenster.ac.at