

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾**Lehrabschlussprüfungszeugnis Systemgastronomiefachkraft**⁽¹⁾ In der Originalsprache2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽²⁾⁽²⁾ Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Fachliche Kompetenzbereiche:**Gästedienst**

Die Systemgastronomiefachkraft agiert im Gästekontakt professionell und stellt die Bedürfnisse des Gastes an erste Stelle. Sie nimmt Bestellungen auf oder berät die Gäste zum betrieblichen Angebot. Auf Änderungs- und Sonderwünsche geht sie entsprechend den betrieblichen Vorgaben ein. Mit Beschwerden/Reklamationen und Gästebedürfnissen geht sie kompetent um. Sie wickelt den Zahlungsvorgang mit dem Gast ab. Bei der Ausführung dieser Aufgaben wendet die Systemgastronomiefachkraft digitale Bestells- und Boniersysteme sowie das betriebliche Kassensystem an. Eine weitere wesentliche Aufgabe ist die Produktausgabe. Die Systemgastronomiefachkraft stellt Speisen und/oder Getränke systemkonform zusammen, gibt diese an Gäste aus bzw. bringt sie zum Tisch.

Produktzubereitung

Die Systemgastronomiefachkraft bereitet Speisen und/oder Getränke unter Anwendung von vorgegebenen Arbeitstechniken und Rezepturen auf und zu. Sie setzt dabei geeignete Geräte, Maschinen und Werkzeuge ein. Bei der Verarbeitung von vorgefertigten Produkten beachtet sie Verarbeitungsstufen und Rezepturen und arbeitet wirtschaftlich und nach betrieblichen Vorgaben. Im Rahmen der Produktzubereitung führt sie darüber hinaus standardisierte Vorbereitungsarbeiten durch. Dazu zählt das Fassen von Lebensmitteln bzw. Getränken und anderen Waren aus verschiedenen Lagerorten, die Prüfung der Warenbeschaffenheit sowie die rezeptbezogene Vorbereitung von Zutaten und Arbeitsutensilien.

Warenwirtschaft

Die Systemgastronomiefachkraft verfügt über Kenntnisse des Beschaffungswesens, bearbeitet darauf aufbauend verschiedene standardisierte Aufgaben in diesem Bereich und kommuniziert dabei mit Personen inner- und außerhalb des Betriebs. So ermittelt sie den Warenbedarf und wirkt bei Warenbestellungen mit. Die Systemgastronomiefachkraft nimmt Waren an, überprüft die Lieferung und lagert diese fachgerecht. Sie setzt bei mangelhaften Lieferungen und Leistungen angemessene Maßnahmen. Darüber hinaus führt sie Inventuren durch und wertet Inventurergebnisse aus.

Sicherstellung systemgastronomischer Prozesse

Die Systemgastronomiefachkraft sorgt auf Basis von Checklisten für strukturierte Abläufe und gestaltet damit die betrieblichen Prozesse aktiv und systematisch mit. Anhand von unterschiedlichen Maßnahmen stellt sie Qualität, Service und Sauberkeit sicher. Dabei passt sie zum Beispiel Checklisten an oder analysiert die Umsatz- und Gästeplanung und setzt entsprechende Maßnahmen in Zusammenarbeit mit der Filialleitung. Im Marketing beteiligt sich die Systemgastronomiefachkraft an betrieblichen Promotions und Aktionen und arbeitet am betrieblichen Außenauftritt mit. Im Rahmen der Kommunikation organisiert sie Besprechungen und nimmt daran teil. Darüber hinaus ist sie in der Lage, Kosten abzuschätzen und entsprechend den Budgetvorgaben kostenbewusst zu agieren. Betriebliche Kennzahlen bzw. Reports kann sie interpretieren und präsentieren. Die Systemgastronomiefachkraft führt Tages- und/oder Schichtabrechnungen mit einem digitalen Abrechnungssystem durch und kontrolliert dabei den Kassenstand. Informationen von Kollegen und Kolleginnen nimmt sie entgegen und gibt diese weiter (z. B. bei der Schichtübergabe).

Personal

Die Systemgastronomiefachkraft ist in der Lage, für übertragene Mitarbeitergruppen als Ansprechpartner bzw. Ansprechpartnerin zu fungieren und Stationen zu führen. Sie bereitet Einsatzpläne bzw. Dienstpläne unter Berücksichtigung des geschätzten Personalbedarfs und der Einhaltung der rechtlichen Grundlagen vor. Darüber hinaus übernimmt sie Aufgaben der Personalentwicklung und Teamführung, wie die Einschulung von neuen Kollegen/Kolleginnen. Die Systemgastronomiefachkraft wirkt bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Personalschulungen mit. Im Rahmen der Personaladministration übernimmt die Systemgastronomiefachkraft

Aufgaben, wie zum Beispiel Daten in vorgegebene Systeme einpflegen oder Formulare ans Personalbüro weiterleiten.

Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Die Systemgastronomiefachkraft verfügt über grundlegende Kenntnisse des betrieblichen Leistungsspektrums und betriebswirtschaftlicher sowie ökologischer Zusammenhänge, um ihre Tätigkeiten effizient zu organisieren und auszuführen. Sie agiert innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert sowie situationsgerecht auf Basis ihres Verständnisses für Intrapreneurship. Darüber hinaus kommuniziert sie zielgruppenorientiert, berufsadäquat auch auf Englisch, und agiert gästeorientiert.

Qualitätsorientiertes, sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

Die Systemgastronomiefachkraft wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Sie reflektiert ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in ihrem Aufgabenbereich. Die Systemgastronomiefachkraft beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und handelt bei Unfällen, Verletzungen oder persönlichen Übergriffen (insbesondere sexuelle Belästigung, Gewalt, Mobbing) situationsgerecht. Die Systemgastronomiefachkraft wendet die betrieblichen Gesundheits- und Hygienestandards korrekt an. Sie setzt die notwendigen Maßnahmen im Bereich der persönlichen Hygiene, der Küchenhygiene, der Hygiene im Servicebereich und der Lebensmittelhygiene um. Dabei berücksichtigt sie unter anderem die HACCP-Richtlinie und wendet die „Gute Hygiene Praxis“ an. Im Rahmen ihres Aufgabenbereichs berücksichtigt sie wesentliche ökologische Auswirkungen ihrer Tätigkeit und handelt somit nachhaltig und ressourcenschonend.

Digitales Arbeiten

Die Systemgastronomiefachkraft wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte, betriebliche Software und digitalen Kommunikationsformen aus und nutzt diese effizient. Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Die Systemgastronomiefachkraft agiert auf Basis ihrer digitalen Kompetenz zielgerichtet und verantwortungsbewusst. Dazu zählt vor allem der sensible und sichere Umgang mit Daten unter Berücksichtigung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben (z. B. Datenschutzgrundverordnung).

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND ⁽³⁾

Tätigkeitsfelder:

Einsatz u. a. in Gastgewerbebetrieben und Gastronomieketten sowie im Speisewagendienst der Eisenbahnbetriebe

⁽³⁾ Falls gegeben

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Mai 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass). Weitere Informationen zu Europass finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und www.europass.at

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist
Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses	Bewertungsskala/Bestehensregeln
NQR/EQR 4 ISCED 35	Gesamtkalkül: Mit Auszeichnung bestanden Mit gutem Erfolg bestanden Bestanden Nicht bestanden

<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</p> <p>Zugang zur Berufsreifeprüfung oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum fachbezogenen Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.</p>	<p>Internationale Abkommen</p> <p>Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige automatische Anerkennung von Lehrabschlussprüfungen und anderen berufsbezogenen Abschlüssen. Auskünfte zu den gleichgestellten Lehrberufen erteilt das Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus.</p>
<p>Rechtsgrundlage</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Systemgastronomiefachkraft-Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 201/2021 (Ausbildung im Betrieb) 2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule) 3. Der vorliegende Lehrberuf ersetzt den Lehrberuf Systemgastronomiefachmann (Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 295/1998), welcher mit 30.04.2021 ausgelaufen ist. 	

<p>6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Systemgastronomie-Ausbildungsordnung sowie des Berufsschullehrplans. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung nach Zurücklegung der für den Lehrberuf festgesetzten Lehrzeit. Zweck der Lehrabschlussprüfung ist es festzustellen, ob sich der Lehrling die im betreffenden Lehrberuf erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hat und in der Lage ist, die dem erlernten Lehrberuf eigentümlichen Tätigkeiten selbst fachgerecht auszuführen. 2. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung gem. § 23 Abs. 5 Berufsausbildungsgesetz i.d.g.F. Ein/e Prüfungswerber/in kann ohne Absolvierung einer formellen Lehrlingsausbildung zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn er/sie das 18. Lebensjahr vollendet hat und glaubhaft macht, dass die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch eine entsprechend lange, einschlägige praktische Tätigkeit, Anlern­tätigkeit oder durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.
<p>Zusätzliche Informationen</p> <p>Zugang: Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht</p> <p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre</p> <p>Ausbildung im Betrieb: Die Ausbildung im Betrieb umfasst $\frac{4}{5}$ der Gesamtausbildungszeit. Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung qualifizierter berufsspezifischer Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß § 3 der Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 201/2021 (vgl. Berufsbild).</p> <p>Ausbildung in der Berufsschule: $\frac{1}{5}$ der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.</p> <p>Weitere Informationen: (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.zeugnisinfo.at und http://www.bildungssystem.at</p> <p>Nationales Europasszentrum: europass@oead.at Ebindorferstraße 7, A-1010 Wien</p>