



AUSBILDUNG

Fachfrau/-mann für Systemgastronomie

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach dem Berufsbildungsgesetz
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb, Berufsschule (BBS 2) in Hannover

Einsatzbereiche	<p>Catering und Event: Umgang mit Kassensystem, Umgang mit Gästen, Einsatz von Geräten und Maschinen, Lagerhaltung, Warenwirtschaft/Bestellungen (SAP und MaxxPlan), Dienstplanung (SAP), Speisenplanung und Speisenkalkulation, Aktionsplanungen, Reklamationsbearbeitung, Auslobung von Speisenangeboten</p> <p>Eventcatering: Veranstaltungen inkl. Logistik durchführen, aktiver Kundenkontakt, Angebotserstellung, Rechnungssteuerung</p> <p>Leitung Catering und Event: Konzepterstellung, Kassensystem und -belegung, Kalkulation- und Speisenplanung, Kontrolle, Audits, Teamführung</p> <p>Personalabteilung: Dienstplangestaltung (SAP), Arbeitsvertragswesen, Vorgänge in Verbindung von Beendigung von Beschäftigungsverhältnissen, Auswertung von Fehlzeiten, Entgeltabrechnung vorbereiten, Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsverhältnis</p> <p>Einkauf: plangesteuerte Disposition (SAP), Anforderungen bearbeiten, Angebote einholen und bewerten, Artikelstammdaten anlegen und pflegen, bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken, Liefer- und Bestellbelege prüfen und bearbeiten</p> <p>Lager: Warenannahme und Kontrolle, Ware einlagern, Kommissionierung, Warenbestandsbuchungen (SAP), ggf. Inventur, Lagerbestände kontrollieren</p> <p>Marketing: Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen, Verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten, werbewirksame Angebote erstellen, Marketinginstrumente, Produktpräsentationen zur Verkaufssteuerung einsetzen, Ergebnisse von Marketingmaßnahmen bewerten, Projekte begleiten, Umgang mit Internetmedien</p> <p>QM: Qualitätsziele, Dokumentation im QM – System, Hygieneverordnung und andere gesetzlichen Voraussetzungen kennen und anwenden, HACCP, Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen, Umwelt-, Sicherheit- und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz, Durchführung von Hygienebegehungen</p>
------------------------	--

www.umg-gastronomie.de





AUSBILDUNG

Finanzbuchhaltung: Kreditoren- und Debitorenstammdatenpflege, Belege erfassen, kontieren und auf Bestands- und Erfolgskonten buchen, Maßnahmen bei Zahlungsverzug einleiten, bei periodengerechten Abschlussarbeiten unterstützen, Registratur unter Beachtung gesetzlicher Aufbewahrungsfristen, Zahlungsvorgänge bearbeiten

Sonstiges

Orientierungsphase zu Beginn der Ausbildung
Interne Schulungen
Betriebsspezifische soziale Sonderleistungen, z. B. Zuschuss zum Mittagessen
Ausbildungsversprechen gem. IHK und Dehoga Nds.

Ausbildungsvergütung (bei 38,5 Stunden/Woche)

1. Ausbildungsjahr 690,00 €
2. Ausbildungsjahr 820,00 €
3. Ausbildungsjahr 950,00 €

Stand April 2019

Voraussetzungen

mindestens mittlerer Bildungsabschluss, wünschenswert Fachhochschulreife, Infektionsschutzbelehrung vom Gesundheitsamt

Ihr Profil

Höflichkeit und Freundlichkeit im Umgang mit Kunden, schnelles Auffassungsvermögen, Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen, sicherer Umgang mit dem PC, gute Umgangsformen, Team- und Kommunikationsfähigkeit, gepflegtes Äußeres

