

Informationen Lehrberuf

Systemgastronomiefachfrau:männ EFZ



Jetzt informieren!



Berufsbild

Als Systemgastronomiefachfrau:mann arbeitest du in unseren internen Restaurants im Inselspital der Insel Gruppe. Die Systemgastronomie zeichnet sich durch eine zentrale Steuerung und ein klar definiertes Hotelleriekonzept aus. In deiner Ausbildung lernst du den gesamten Prozess der Hotellerie kennen. Du arbeitest in der Küche, im Service und im Verkauf. Du lernst die Grundkenntnisse der Küche kennen und bereitest Mahlzeiten zu. Du präsentierst unser Lebensmittelangebot in den Servicetheken und bedienst die Gäste nach ihren Wünschen. Du sorgst dafür, dass sich die Kund:innen wohlfühlen und ein Besuch im Restaurant jederzeit reibungslos abläuft. Zu deiner Arbeit gehören auch administrative und kaufmännische Aufgaben. Du stellst Einsatzpläne für Mitarbeitende zusammen, erstellst Menüpläne und rechnest den Kassenbestand ab. Diese Ausbildung macht dich zu einer Allrounderin oder zu einem Allrounder in der Hotellerie und ist dein Sprungbrett in eine spannende Berufswelt.

Insel Gruppe

Rund 11 000 Personen aus 103 Nationen engagieren sich täglich für das Wohl unserer Patient:innen. Zusammen bilden das Universitätsspital Inselspital Bern, die drei Landspitäler Aarberg, Belp, Riggisberg und das Berner Reha Zentrum eines der grössten medizinischen Vollversorgungssysteme der Schweiz - von der Grundversorgung bis zur hochspezialisierten Spitzenmedizin.

Ausbildung

- 3-jährige Ausbildung und Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Praktische Ausbildung in einem der sechs Restaurants des Insspitals
- Schulunterricht: Berufsschule ABZ in Zürich (wöchentlich 1-2 Tage)
- Überbetriebliche Kurse (üK): Ausbildungszentrum WäBi in Zürich (20 Kurs-tage aufgeteilt in 6 Kurse/Jahr)

Voraussetzungen

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Eignungspraktikum 5 Tage in einem unserer Restaurants des Insspitals
- Freude im Umgang mit Menschen
- Teamorientiert und kommunikativ
- Flair fürs Organisieren
- Gepflegtes Auftreten
- Interesse an der Gastronomie/Hotellerie

Perspektiven

- Gastro-Betriebsleiter:in FA
- Bereichsleiter:in Restauration FA
- Dipl. Leiter:in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF
- Bachelor of Science FH in Lebensmitteltechnologie

Was wir bieten

- 32 Ferientage
- 13. Monatslohn
- Finanzielle Beteiligung an obligatorischen Schulmaterialien (80%)
- Beschaffung und Reinigung der Berufskleidung
- Praxisnahe und persönliche Begleitung
- Vergünstigungen in den internen Restaurants
- Zahlreiche Vergünstigungen im Bereich Shopping, Sport, Freizeit und Konzerte etc.

Bewerbungsablauf

1. Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit Foto
- Resultate Multicheck
- Schulzeugnisse der letzten zwei Jahre
- Zeugnisse von Berufswahlpraktika, falls vorhanden

2. Eignungspraktikum: fünf Tage in der Gastronomie vom Insspital

3. Bewerbungsgespräch

4. Lehrvertrag



Standort
Insspital

Jetzt bewerben!

www.inselgruppe.ch/lehrstellen

Insel Gruppe

Freiburgstrasse

CH-3010 Bern

www.inselgruppe.ch/lehrstellen

Berufsbildungsverantwortliche

Inselspital, Universitätsspital Bern

Telefon +41 31 664 36 73



inselgruppebern