SYSTEMGASTRONOMIEFACHKRAFT - BASISMODUL

Vorbereitung auf die theoretische + praktische LAP

Was Sie in der Ausbildung Systemgastronom: in - Basismodul erwartet

Wenn Sie in naher Zukunft die Lehrabschlussprüfung Systemgastronom:in nachholen wollen, unterstützen wir Sie mit einer gezielten Vorbereitung sowohl für die Theorie- als auch die Praxisprüfung.

Im Systemgastronom: in - Basismodul werden Sie optimal auf die **theoretische und praktische Prüfung** vorbereitet, wo folgende Schwerpunkte durchgenommen werden:

- Vor- + Zubereitung, Herstellen und Anrichten von Speisen (Convenience Produkte)
- Einfache Menüzusammenstellung
- Beratung und Bedienung von Gästen inkl. Rechnungslegung
- Verwaltungsaufgaben
    - Kassa-Abrechnung
    - Erstellung von Verkaufsstatistiken
    - Durchführung der Personalplanung und Personalverwaltung
    - Vorbereitung und Durchführung von Schulungsmaßnahmen
- Qualitätskontrollen
    - Nach HACCP
    - Lieferkontrolle
    - Lager
- Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und Gastraumdekoration
- Umsetzung und Anwendung von Hygienekontrollsystemen
- Maßnahmensetzung zur Abfallbewirtschaftung

Im Zuge des Kurses erfolgt gleichzeitig auch die Ausarbeitung des Fragenkataloges, der zur praktischen Prüfung (Prüfungsgespräch an der WKO) benötigt wird!

Wissenswertes zur Ausbildung Systemgastronom: in– Basismodul

Wichtige Hinweise:

1. Im Laufe des Basismoduls wird ein Termin für das Systemgastronom:in - Fachmodul (24 UE) vor Ort vereinbart!
2. Die theoretische Lehrabschlussprüfung wird am BFI OÖ abgelegt
3. Die praktische Lehrabschlussprüfung findet an der WKO statt
4. Im Kurspreis sind **KEINE PRÜFUNGSGEBÜHREN** für die praktische Prüfung an der WKO inkludiert!

Voraussetzungen:

- 1,5 Jahre berufsspezifische Praxiserfahrung bis zum Prüfungsantritt
- Vollendetes 18. Lebensjahr bei der Prüfung

Karrieremöglichkeiten

Mit dem Lehrabschluss zum/r Systemgastronom: in können Sie sich nicht nur in Fast-Food-Ketten bewerben, sondern sind auch in Selbstbedienungsrestaurants in Möbelhäusern oder Supermärkten ein wichtiger Teil der Organisation.

Durch den wirtschaftlichen Fokus und den Einblick in alle Bereiche (Küche, Service,...) gibt es die Möglichkeit, in leitende Positionen aufzusteigen.

Termin- und Kurs-Details

Termin	Mi. 06.10.2027 - Mi. 14.06.2028	
Kurszeiten	Mi 08:45 - 16:15	
Ort	Wohnland Berger, Kaltenbrunerstr. 45, 4810 Gmunden	Kurs im BFI
Kursnummer	2027VBGM881901	
Unterrichtseinheiten	220	
Normalpreis	€ 3.290,00	
AK-Preis	€ 3.040,00	
Zusatz-Information	Zur Kenntnisüberprüfung wird ein Auswahlverfahren vor Kursbeginn stattfinden. Der Termin dazu wird zeitgerecht telefonisch oder per Mail vereinbart.	

*Kurs-Anmeldung und weitere Informationen im Internet auf **www.bfi-ooe.at/kurs/8819** sowie telefonisch bei der BFI-Serviceline unter **0732 / 6922 6922**.*