

Systemgastronomiefachfrau/  
Systemgastronomiefachmann EFZ





## Berufsbild

---

Als Systemgastronomiefachperson arbeitest du in unseren Personalrestaurants. Die Systemgastronomie zeichnet sich durch eine zentrale Steuerung und ein klar definiertes Gastronomiekonzept aus. In deiner Ausbildung lernst du den gesamten Prozess der Gastronomie 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 Kunden nach ihren Wünschen. Du sorgst dafür, dass sich die Kunden 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. Deine Ausbildung als Systemgastronomiefachperson macht dich zu einer Allrounderin oder zu einem Allrounder in der Gastronomie und ist dein Sprungbrett in eine spannende Berufswelt.

## Ausbildung

---

- 3-jährige Ausbildung und Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Praktische Ausbildung in einem der sechs Personalrestaurants des Inselspitals
- Schulunterricht: Blockunterricht an der interkantonalen Berufsfachschule (2 x 4–6 Wochen/Jahr)
- Schulunterricht im Schulzentrum Hotel & Gastro formation in Weggis

## Voraussetzungen

---

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Eignungspraktikum fünf Tage in der Gastronomie vom Inselspital
- Freude im Umgang mit Menschen
- Teamfähig und kommunikativ
- Flair fürs Organisieren
- Gepflegtes Auftreten
- Interesse an der Gastronomie

## Was wir bieten

---

- 32 Ferientage (6 Wochen und 2 Tage)
- 13 Monatslöhne
- Beschaffen und Reinigen der Berufskleidung
- Zahlreiche externe Vergünstigungen im Bereich Shopping, Kultur, Freizeit, Hotel und Wellness
- Ermässigte Preise für Arzneimittel via Spitalpharmazie
- Vergünstigungen in den internen Restaurants

## Perspektiven

---

- Die Systemgastronomie ist ein wachsender Markt, nach der Ausbildung wirst du eine gefragte Person sein
- Gastro-Betriebsleiterin/-Betriebsleiter
- Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie
- Dipl. Hôtelière-Restauratrice/  
Hôtelier-Restaurateur HF
- Bachelor of Science FH in Lebensmitteltechnologie

## Standort

---

- Inselspital

Insel Gruppe  
Freiburgstrasse  
CH-3010 Bern  
[www.inselgruppe.ch/berufseinsteiger](http://www.inselgruppe.ch/berufseinsteiger)



## Über die Insel Gruppe

---

Die Insel Gruppe bildet das landesweit grösste medizinische Vollversorgungssystem – von der Spitzenmedizin bis zur Grundversorgung –, das der ganzen Bevölkerung zugänglich ist. Über 10 000 kompetente und motivierte Mitarbeitende engagieren sich in Medizin, Pflege, Betrieb, Infrastruktur, Verwaltung, Lehre und Forschung für das Wohl ihrer Patientinnen und Patienten, davon sind rund 300 Lernende in 14 Berufsrichtungen.

## Bewerbungsablauf

---

- Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:
  - Motivationsschreiben
  - Lebenslauf mit Foto
  - Resultate Multicheck, falls vorhanden
  - Schulzeugnisse der letzten zwei Jahre
  - Zeugnisse von Berufswahlpraktika, falls vorhanden
- Eignungspraktikum im Betrieb
- Bewerbungsgespräch
- Lehrvertrag

## Berufsbildungsverantwortliche

---

Inselspital, Universitätsspital Bern  
+41 31 632 82 35