

Informationen Lehrberuf

Systemgastronomiefachfrau / Systemgastronomiefachmann EFZ





Berufsbild

Als Systemgastronomiefachperson arbeitest du in unseren Restaurants der Insel Hotellerie. 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 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. Diese Ausbildung macht dich zu einer Allrounderin oder zu einem Allrounder in der Hotellerie und ist dein Sprungbrett in eine spannende Berufswelt.

Insel Gruppe

Die Insel Gruppe besteht aus sechs Spitälern und bildet das grösste medizinische Vollversorgungssystem der Schweiz; von der Spitzenmedizin bis zur Grundversorgung. Sie gehört im Kanton Bern zu den Top-Ausbildungsbetrieben und bildet rund 300 Lernende aus. Insgesamt beschäftigt die Gruppe über 10 000 Mitarbeitende aus über 100 Nationen.

Ausbildung

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

Voraussetzungen

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Eignungspraktikum fünf Tage in der Hotellerie vom Inselspital
- 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 Betreuung
- Vergünstigungen in den Restaurants der Insel Hotellerie
- Ermässigte Preise für Arzneimittel via Spitalpharmazie
- Zahlreiche externe Vergünstigungen im Bereich Shopping, Sport, Freizeit und Konzerte etc.

Standort
Inselspital

Bewerbungsablauf

1. Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:

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

2. Eignungspraktikum im Betrieb

3. Bewerbungsgespräch

4. Lehrvertrag



Jetzt online bewerben!
www.inselgruppe.ch/lehrstellen

Insel Gruppe
Freiburgstrasse
CH-3010 Bern
www.inselgruppe.ch/lehrstellen



0085148_KFG/df

Berufsbildungsverantwortliche
Inselspital, Universitätsspital Bern
Telefon +41 31 632 82 35



inselgruppebern