

Unsere Ausbildungsbereiche



Wirtschaft und Verwaltung



Handel und Dialogmarketing



Informationstechnologie



Elektrotechnik und Mechatronik



Metalltechnik und Techn. Produktdesign



Holztechnik



Farbtechnik und Raumgestaltung



Textiltechnik und Bekleidung



Ernährung und Hauswirtschaft



Hotel- und Gastgewerbe



www.albbw.de
→ Unsere Berufe



Über uns

Seit 1979 bildet das Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin (ALBBW) junge Erwachsene mit Behinderung aus. Wir bieten mehr als **35 Berufe** an - von Ä wie Änderungsschneider bis Z wie Zerspanungsmechanikerin.

Die Kosten für eine Ausbildung übernimmt in den meisten Fällen die Bundesagentur für Arbeit.

Beratung und Kontakt

Sie benötigen weitere Informationen oder möchten unser Haus näher kennenlernen? Nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf!

Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin
Paster-Behrens-Straße 88
12359 Berlin

Sabine Berg
Aufnahmebüro
Tel.: 030 66588-414
Aufnahmebuero@albbw.de



Perspektiven entdecken



Berufsausbildung Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Bildnachweis: ALBBW / A. Thiele



Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Sie haben den Laden im Griff: Fachkräfte für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Konzept. Sie regeln die Abläufe in Einkauf, Lager, Küche und Service und sorgen dafür, dass die Standards eingehalten werden. Außerdem planen sie den Personaleinsatz, kontrollieren die Kosten und kümmern sich um das Marketing. Vor allem in Selbstbedienungsrestaurants, bei Fast-Food-Ketten und Cateringunternehmen sind sie gefragte Experten.

Tätigkeitsbereiche

- ▶ Tischen und Tafeln eindecken, Räume ausgestalten
- ▶ Einfache Speisen vor- und zubereiten
- ▶ Getränke mixen und ausschenken
- ▶ Speisen und Getränke servieren
- ▶ Gäste beraten und betreuen
- ▶ Kosten abrechnen

Voraussetzungen

- ▶ Servicementalität
- ▶ Gepflegtes Erscheinungsbild
- ▶ Körperliche Belastbarkeit
- ▶ Kommunikatives Wesen
- ▶ Organisationstalent und Geschicklichkeit
- ▶ Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- ▶ Gute Rechenkenntnisse
- ▶ Teamfähigkeit



Praktika und Verzahnte Ausbildung

Schon während der Ausbildung Praxisluft schnuppern? Na klar! Bei uns gehören Praktika zu jeder Ausbildung dazu. Besonders praxisnah ist die „Verzahnte Ausbildung“ (VAmB). Dabei ist man bis zur Hälfte der gesamten Ausbildungszeit direkt in einem Betrieb im Einsatz.

Ausbildungsdauer

Die Abschlussprüfung erfolgt nach drei Ausbildungsjahren vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer zu Berlin. Nach der Hälfte der Ausbildungszeit findet eine Zwischenprüfung statt.

Qualifizierung

Nach der Ausbildung sind folgende Weiterbildungen möglich:

- ▶ Betriebswirt / Betriebswirtin in der Systemgastronomie
- ▶ Staatlich geprüfte(r) Betriebswirt / Betriebswirtin für Verpflegungssysteme
- ▶ Studium Gewerbelehramt



Hotel- und Gastgewerbe

Weitere Berufe in diesem Ausbildungsbereich:

- ▶ Fachkraft im Gastgewerbe
- ▶ Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe
- ▶ Fachpraktiker/-in Küche
- ▶ Koch/Köchin
- ▶ Restaurantfachmann/-frau