

## Fachkraft für Systemgastronomie (m/w/d)



### Aufgaben im Bereich Küche

Zubereiten von Speisen nach der systemspezifischen Produktpalette  
Getränkesservice  
standardgerechte Weiterverarbeitung der unternehmenseigenen Convenience-Produkte  
Endprodukte aufbereiten und servieren

### Aufgaben im Bereich Restaurantservice

Gäste über die Auswahl von Speisen und Getränken beraten  
Begrüßung und Verabschiedung der Gäste  
Kennen und Anwenden standardisierter, systemspezifischer Serviceschritte  
Reservierungen und/oder Vorbestellungen entgegennehmen  
Bestellungen entgegennehmen  
Abrechnungen für die Gäste erstellen, Rechnungsbeträge kassieren

### Aufgaben im Bereich Warenwirtschaft

Kontrolle der Lagerwarenbestände, Bestell- und Lieferpapiere  
Feststellen und Beseitigen von Mängeln  
Einlagerung von Waren (Tiefkühlager, Kältelager, Trockenlager)  
Anwendung des FiFo-Systems  
Beachtung von Mindesthaltbarkeitsdaten  
Überprüfen der sach- und fachgerechten Lagerung von Produkten anhand der betrieblichen Lagerordnung  
Kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern  
Mithilfe bei Inventuren

### Aufgaben im Bereich Büro

Auswertung von betrieblichen Veranstaltungen (z.B. anlassbezogene Feiern)  
Aufstellung von einfachen Verbrauchsmaterialien  
Zuarbeit bei Bestellungen  
Unterstützung bei Dokumentationsarbeiten (z.B. Dokumentation der Umsetzung betrieblicher Standards)  
Auswertung und Ablage betrieblicher Veranstaltungen auf Wochen- und Monatsbasis  
Weitergabe des Gästefeedbacks  
Eingabe von bestellten und gelieferten Waren in das betriebliche Datensystem  
Vorschriften des Datenschutzes

Quelle : [bundesverband-systemgastronomie.de](http://bundesverband-systemgastronomie.de)

### Voraussetzungen:

Mindestens ein Hauptschulabschluss  
Eigenmotivation  
Teamgeist  
Flexibilität  
Serviceorientiertheit  
Freude am Umgang mit Menschen

### Ausbildungsdauer:

3 Jahre, Hochschulreife 2 Jahre

### Ausbildungsbeginn:

1. August 2020

### Standorte:

Norden, Wiesmoor

### Bewerbung

(Anschreiben + Lebenslauf) bitte an

[norden@strandstulle.com](mailto:norden@strandstulle.com)

Betreff: Ausbildung Fachkraft

StrandStulle UG  
Bastian Neemann  
Osterstr. 4  
26506 Norden