



Film zum
Beruf

Systemgastronomie- fachmann/-frau EFZ

Systemgastronomie- praktiker/in EBA



Mahlzeiten schnell und fein zubereiten, Gäste aus aller Welt bedienen, das Buffet bestücken, Arbeitsabläufe planen, Einkäufe tätigen und Teams leiten: Das sind typische Tätigkeiten in der Systemgastronomie. Die Berufsleute arbeiten in Personalrestaurants oder Take-away-Ketten sowie in Restaurants von Einkaufszentren, Flughäfen oder Autobahnraststätten.

Anforderungen

Ich habe gerne Kontakt zu Menschen

Systemgastronomiefachleute und -praktiker/innen treffen jeden Tag sehr viele und unterschiedliche Menschen. Sie bleiben immer freundlich und sorgen in allen Situationen für den bestmöglichen Service.

Ich mag Teamarbeit

Die Arbeit in Systemgastronomiebetrieben verteilt sich auf verschiedene Menschen. Die Berufsleute arbeiten eng mit ihren Kolleginnen und Kollegen zusammen und übernehmen vielfältige Aufgaben.

Ich bin belastbar

Gäste von Systemgastronomiebetrieben wollen rasch und freundlich bedient werden. Die Berufsleute bewahren auch in hektischen Situationen immer einen kühlen Kopf.

Ich interessiere mich für Speisen und deren Zubereitung

Systemgastronomiefachleute und -praktiker/innen wissen, wie verschiedenste Speisen zubereitet werden. Sie sorgen für eine gute Qualität des Angebots und für Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Ich kann gut organisieren

Die Berufsleute haben vielfältige Aufgaben und arbeiten unter anderem in der Administration, der Buchhaltung und der Planung. Sie kaufen ein, koordinieren Einsätze, sorgen für genug Waren im Lager und haben die Kosten im Griff.

▼ Für diese Berufe braucht es Flexibilität und Organisationstalent.



Arbeitsumfeld

Systemgastronomiefachleute und -praktiker/innen arbeiten in Restaurants mit klar festgelegten Abläufen. Das sind zum Beispiel Take-away-Ketten, Restaurants in Einkaufszentren, Flughäfen und Autobahnraststätten oder Personalrestaurants. Die Arbeitszeiten sind nicht immer regelmässig: Einsätze an Wochenenden oder am Abend sind möglich. Die Gäste sind sehr unterschiedlich. Die Berufsleute müssen spontan auf deren Bedürfnisse reagieren können und flexibel sein. Sie beherrschen Englisch und wenn möglich andere Fremdsprachen.

Vielfältige Kundschaft, vielfältige Arbeit

Teamarbeit ist sehr wichtig. Jeder und jede übernimmt verschiedenste Aufgaben. Die Berufsleute arbeiten sowohl im direkten Kundenkontakt als auch im Hintergrund – zum Beispiel im Büro oder in der Produktion. Oft befinden sich die Betriebe in Städten oder grösseren Ortschaften sowie an Hauptstrassen oder Autobahnen.

Ausbildung EFZ



Voraussetzung

Abgeschlossene obligatorische Schule



Dauer

3 Jahre



Lehrbetrieb

In einem Systemgastronomiebetrieb



Berufsfachschule

Die Lernenden besuchen 1 bis 2 Tage pro Woche die Berufsfachschule in Zürich. Themen: Planen und Gestalten der Prozesse; Beschaffung und Zubereitung der Produkte; Präsentieren und Verkaufen der Produkte; Beraten der Gäste; Sicherheit und Nachhaltigkeit; Englisch. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport.



Überbetriebliche Kurse (üK)

Die üK bestehen aus 6 Kursen, verteilt auf insgesamt 20 Tage (1. Lehrjahr 3 Kurse, 2. Lehrjahr 2 Kurse, 3. Lehrjahr 1 Kurs). Die Kurse finden in kantonalen üK-Zentren statt. Themen sind unter anderem Hygiene und Sicherheit, Lebensmittelkunde und Zubereitung von Speisen, Beratung, Verkauf und Gästebetreuung sowie Führung von Teams.



Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis
«Systemgastronomiefachmann,
Systemgastronomiefachfrau EFZ»



Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden während oder nach der beruflichen Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Studienrichtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.



◀ Camil bereitet das Salatbuffet für den mittäglichen Ansturm vor.

«Es wird einem nie langweilig»

Camil empfängt und bedient jeden Tag die Studenten, Professorinnen und Mitarbeitenden einer Universität. Im Selbstbedienungsrestaurant hat der Lernende die Bereiche Küche, Service und Administration kennengelernt.

An diesem warmen Junitag bereitet Camil die Buffets in der Cafeteria der Universität vor: Er bestückt sie mit Getränken, Schokolade, Sandwiches, Desserts und Salaten. Zusammen mit einem Team von etwa 20 Personen achtet er darauf, dass nichts fehlt und alles hübsch angerichtet ist. So können zum Beispiel Studierende, die für eine Prüfung lernen, ihre Pause genießen.

▼ Auch administrative Arbeiten wie das Erstellen von Dienstplänen gehören zum Arbeitsalltag.



Von der Küche ins Büro

Neben dem Auffüllen der Buffets und dem Kundenkontakt an der Kasse unterstützt Camil die Köchinnen und Köche: Er bereitet vorwiegend kalte Speisen wie Sandwiches, Desserts oder Salate zu. Ausserdem kontrolliert er die Kassen und programmiert die Bildschirme für die Präsentation der Menüs. Zu seinen Aufgaben gehört die Reinigung der Serviertablets und der Bar. Im Büro erledigt Camil administrative Arbeiten, zum Beispiel Bestellungen bei Lieferanten. «Am besten gefällt mir das Teammanagement», erklärt der Lernende. «Ich bereite die Dienstpläne vor, organisiere die Arbeit der Mitarbeitenden und prüfe, ob alles richtig gemacht wird.» Camil wechselt gerne von einem Bereich in den anderen. «Es ist ein sehr vielfältiger Beruf, der nie langweilig wird», betont er.

Viele Entwicklungsmöglichkeiten

Als Camil nach seiner Schulzeit in einem Take-away-Restaurant arbeitete, entdeckte er die Welt der Gastronomie. «Ich habe schon immer gerne gekocht und gebacken. Aber die Arbeitszeiten einiger Berufe in der Gastronomie passten nicht zu mir», erklärt er. Sein Berufsberater machte ihn auf die Systemgastronomie aufmerksam,

Camil
21 Jahre,
Systemgastronomie-
fachmann EFZ im 3. Lehrjahr,
arbeitet im Selbstbedienungs-
restaurant einer Universität



bei der die Arbeitszeiten geregelter sind. Der junge Mann absolvierte zuerst ein Praktikum bei einer Kette, die in der Gemeinschaftsverpflegung und im Hotelmanagement tätig ist. Dort erhielt er eine Lehrstelle in dem Restaurant, in dem er jetzt sein letztes Lehrjahr absolviert. Nach dem EFZ-Abschluss möchte Camil auch andere Bereiche der Gastronomie entdecken, wie die klassische Gastronomie oder die Nachtgastronomie, und neue Erfahrungen sammeln.

1000 Gäste an einem Tag

Cameron hat ihre berufliche Grundbildung zur Systemgastronomiefachfrau EFZ in einem grossen Personalrestaurant absolviert. Jetzt arbeitet sie an der Réception eines renommierten Hotels.

«Ich wusste schon als Kind, dass ich in einem Restaurant oder Hotel arbeiten will. Mein Vater war bereits in der Gastronomie tätig. Ich habe den Beruf in die Wiege gelegt bekommen», erzählt Cameron. «Als Systemgastronomiefachfrau bist du überall im Restaurant anzutreffen. Ob in der Küche, im Service, an der Kasse oder im Büro – die Vielfalt der Aufgaben ist gross.»

Grosser Ansturm am Mittag

Begonnen hat Cameron ihre Laufbahn in einem grossen Personalrestaurant. Rund 1000 Gäste bewirteten sie und ihre Kolleginnen und Kollegen jeden Mittag. «Als ich mit der Lehre begann, hatte ich ziemlich Respekt davor, täglich so viele Gäste zu bedienen», erzählt sie. «Doch ich gewöhnte mich schnell daran und begann, meinen Job zu lieben.» Am Vormittag traf sie Vorbereitungen für den grossen Ansturm am Mittag: Tische dekorieren, Speisen zubereiten und anrichten sowie dafür sorgen, dass es der Kundschaft an nichts fehlt. «Überrascht hat mich das Kochen. Ich

wusste, dass ich gerne servieren würde. Aber dass ich auch gern koche, merkte ich erst während meiner Lehrzeit.»

Nach dem Mittagsservice räumte Cameron auf. Je nach Schichtplan arbeitete sie danach noch in der Cafeteria des Betriebes. Besonders gefallen hat ihr der Kontakt mit unterschiedlichsten Menschen. In einem Personalrestaurant sind die Gäste in der Regel auch Stammkunden und -kundinnen. «Man kennt sich, tauscht sich aus oder macht ein Spässchen.»

Vom Restaurant ins Hotel

Heute arbeitet Cameron immer noch für dasselbe Gastronomieunternehmen, das neben Personalrestaurants und Mensen auch Hotels betreibt. An der Réception eines internationalen Hotels mit 300 Zimmern hat Cameron



^ Ein guter Draht zu den Gästen ist wichtig – ob in der Lehre oder jetzt bei der Arbeit im Hotel.

ihren Platz nach der Ausbildung gefunden: «Dank meiner Ausbildung weiss ich, wie die Bereiche im Hotel funktionieren, und kann den Gästen sofort helfen.» Sie spricht neben Deutsch auch Französisch, Englisch und Indonesisch, die Sprache ihrer Mutter. «Sprachen zu beherrschen, ist wichtig, doch manchmal genügt ein Blick und ich weiss, was ein Gast möchte.»



^ Dass sie gerne in der Küche arbeitet, entdeckte Cameron erst während ihrer Lehre.



Cameron

21 Jahre, Systemgastronomiefachfrau EFZ, arbeitet in einem Hotel

Im Moment macht Cameron Teilzeit eine Weiterbildung zur diplomierten Hotelière-Gastronomin HF. Danach will sie in die weite Welt gehen: «Am liebsten nach Asien, da ich selbst asiatische Wurzeln habe.»



Systemgastronomiepraktiker/in EBA:
2-jährige berufliche Grundbildung

«Am liebsten arbeite ich in der Küche»

Mykhailo

19 Jahre,
Systemgastronomiepraktiker EBA im
1. Lehrjahr, arbeitet
bei einer Take-away-
Kette

Wie bist du zu diesem Beruf gekommen?

Ich bin 2022 vor dem Krieg in der Ukraine in die Schweiz geflüchtet. Nach den letzten zwei Schuljahren besuchte ich eine Übergangsklasse, die bei der Lehrstellensuche hilft. Eigentlich wollte ich Zeichner werden, fand aber keine Lehrstelle. Danach habe ich angefangen, in einem Fast-Food-Restaurant zu arbeiten. Der Lernende dort hat mir über seinen Beruf erzählt. Ausserdem habe ich mich auf www.berufsberatung.ch informiert.

Damals beherrschte ich die Sprache noch nicht gut genug. Deshalb war es sinnvoller, zuerst die EBA-Ausbildung zu machen. Durch den Kontakt mit den Kundinnen und Kunden habe ich schnell Fortschritte gemacht. Auch wenn man die Sprache noch nicht gut kann, sollte man es einfach versuchen und sein Bestes geben!

Was gefällt dir an deiner Tätigkeit am meisten?

Die Vielfalt: Ich nehme Waren entgegen, kontrolliere und lagere sie ein. Ich betreue die Kundschaft, verpacke Bestellungen und bediene die Kasse. Ausserdem reinige ich die Räume. Am liebsten arbeite ich in der Küche: Zum Beispiel grilliere ich Fleisch, toaste Brötchen oder stelle Burger zusammen. Es gibt viele verschiedene Sandwiches, und regelmässig kommen neue Rezepte dazu. An einem Tag kann ich mehrmals die Tätigkeit wechseln. Deshalb ist es wichtig, gut organisiert zu sein. Ein Nachteil sind die unregelmässigen Arbeitszeiten: Ich arbeite auch an Wochenenden und Feiertagen.

Wie siehst du deine Zukunft?

Nach dem Abschluss möchte ich direkt die EFZ-Ausbildung anschliessen.



^ Fleisch grillieren, Brötchen toasten und Burger zusammenstellen:
Das macht Mykhailo am liebsten.

Was ist eine EBA-Ausbildung?

Wenn du beim Lernen etwas mehr Zeit brauchst und gerne praktisch arbeitest, könnte das eidgenössische Berufsattest (EBA) das Richtige für dich sein. Die EBA-Lehre dauert zwei Jahre. Die Anforderungen sind weniger hoch, besonders im schulischen Bereich. Nach dem Abschluss kannst du im EBA-Beruf arbeiten oder die EFZ-Lehre machen. Bei guten Leistungen ist ein Einstieg ins zweite Lehrjahr möglich.

Systemgastronomie- praktiker/in EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Berufspraxis**

Die praktischen Aufgaben entsprechen weitgehend jenen der Systemgastronomie-fachleute EFZ.
Sie führen sie aber unter Anleitung aus.

 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche
- Themen: Prozesse planen, Produkte und Dienstleistungen bewirtschaften, Speisen und Getränke zubereiten, Produkte verkaufen und Gäste betreuen
- Fremdsprache: Englisch oder 2. Landessprache
- Standort: Zürich

 **Überbetriebliche Kurse**

- 9 Tage
- Die üK vertiefen die Themen der Berufsfachschule auf praktische Weise.
- Standort: Zürich

Systemgastronomie- fachmann/-frau EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Berufspraxis**

Grössere Verantwortung als EBA, zum Beispiel teilen Systemgastronomie-fachleute EFZ ihren Mitarbeitenden in der Schicht Aufgaben zu.

 **Berufsfachschule**

- 1 bis 2 Tage pro Woche
- Dieselben Themen wie EBA
- Fremdsprache: Englisch oder 2. Landessprache
- Standort: Zürich

 **Überbetriebliche Kurse**

- 18 Tage
- Die üK vertiefen die Themen der Berufsfachschule auf praktische Weise.
- Standort: Zürich



^ **Speisen und Getränke zubereiten** Systemgastronomiefachleute und -praktiker/innen bereiten mit verschiedenen Zutaten Mahlzeiten und Getränke zu.



^ **Speisen präsentieren** Damit die Gäste Appetit bekommen, ist eine schöne Präsentation der Speisen wichtig.

> **Gäste beraten**

Sie beantworten Fragen von Gästen freundlich und kompetent. Auch gehen sie auf spezielle Wünsche ein.



^ **Verkaufen und einkassieren** Die Berufsleute bedienen ihre Gäste entweder am Buffet oder an der Kasse. Dort verkaufen sie die Produkte und wickeln die Zahlung ab.



^ **Menüs und Abläufe planen** Systemgastronomiefachleute passen das Angebot den Kundenbedürfnissen an – und sie stellen sicher, dass sich auch die Abläufe entsprechend ändern.



< **Berechnen und budgetieren** Systemgastronomiefachleute haben die Kosten im Griff. Sie kaufen verantwortungsvoll ein und berechnen die Preise für den Verkauf.

> **Qualitätskontrolle**

Die Berufsleute kontrollieren regelmässig Lebensmittel und Einrichtungen, um Sauberkeit und Qualität sicherzustellen.



^ **Teammitglieder führen** Systemgastronomiefachleute übernehmen Führungsfunktionen in den Betrieben. Unter anderem planen sie die Einsätze ihrer Mitarbeitenden.

Arbeitsmarkt

Jährlich beginnen rund 70 Personen eine Lehre als Systemgastronomiefachfrau oder -fachmann EFZ. Bei den Systemgastronomiepraktikerinnen und -praktikern EBA sind es etwa 20. Wer sich aktiv um eine Lehrstelle bemüht und sich für den Beruf interessiert, hat gute Aussichten auf einen Ausbildungsplatz. Gelernte Berufsleute sind auf dem Arbeitsmarkt gesucht.

Viele Möglichkeiten zur Entwicklung

Es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und gute Aufstiegschancen in den Betrieben. Oft übernehmen Systemgastronomiefachleute bereits nach Abschluss der beruflichen Grundbildung Führungsaufgaben. Viele Systemgastronomiebetriebe betreiben unterschiedliche Restaurants. Deshalb bekommen Systemgastronomiefachleute oft die Gelegenheit, innerhalb des Betriebes neue Aufgaben zu übernehmen und an verschiedenen Standorten zu arbeiten.

✓ Die Systemgastronomie bietet viel Kundenkontakt – und die Möglichkeit, an verschiedenen Standorten zu arbeiten.



Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

Kurse: Angebote der Berufsverbände GastroSuisse und HotellerieSuisse, Fach- und Berufsfachschulen und Höheren Fachschulen

Verkürzte Grundbildung: Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, Restaurantfachmann/-fachfrau EFZ, Koch/Köchin EFZ

Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis: Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Restauration, Führungsfachmann/-fachfrau

Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom: Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, Gastro-Unternehmer/in, Leiter/in Restauration

Höhere Fachschule (HF): dipl. Hotelier-Gastronom/Hotelière-Gastronomin HF

Fachhochschule (FH): Bachelor of Science in International Hospitality Management, Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie



Gastro-Betriebsleiter/in BP

Gastro-Betriebsleitende führen einen kleinen bis mittleren Gastronomiebetrieb. Sie betreuen Gäste, organisieren Abläufe, erstellen Angebots- und Verkaufspreise, kümmern sich um die Finanzen und führen Mitarbeitende. Wer die berufliche Grundbildung mit einem EFZ abgeschlossen und mindestens zwei Jahre Berufspraxis im Gastgewerbe in leitender Position hat, kann sich zur Prüfung anmelden. Die Prüfungsvorbereitung dauert rund ein Jahr und kann berufsbegleitend besucht werden.



Gastro-Unternehmer/in HFP

Diese Fachleute führen Gastronomiebetriebe. Sie erstellen Businesspläne, kümmern sich um Gäste, leiten Mitarbeitende und pflegen den Kontakt zu Partnerfirmen. Oft wirtschaften sie auf eigene Rechnung, sind für Finanzen und Marketing verantwortlich. Voraussetzungen sind der eidg. Fachausweis als Gastro-Betriebsleiter/in und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in einer Leitungsfunktion. Die Ausbildung dauert rund acht Monate und kann berufsbegleitend besucht werden.

Mehr Informationen

www.berufsberatung.ch, für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

www.berufehotelgastro.ch, Informationen zu den Berufen in der Hotellerie und Gastronomie mit Schnupper- und Lehrstellenbörse

www.hotelgastro.ch, Übersicht zu den Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche sowie Informationen zum Landes-Gesamtvertrag (L-GAV)

www.berufsberatung.ch/lohn, alles zum Thema Lohn

Impressum

3., aktualisierte Auflage 2026
© 2026 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.
ISBN 978-3-03753-561-5

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, info@sdbb.ch
Das SDBB ist eine Fachagentur der Kantone (EDK) und wird vom Bund (SBFI) unterstützt.

Recherche und Texte: Michael Spahr, Bern; Emilie Chassot, Jean-Noël Cornaz, Sara Artaria, Tanja Seufert, SDBB **Übersetzung:** Myriam Walter, Zürich
Fachlektorat: Elian Schmid, HotellerieSuisse; Raphael Bossert, GastroSuisse **Fotos:** Maurice Grünig, Zürich; Dominique Meienberg, Zürich; Thierry Porchet, Chavornay **Grafik:** Eclipse Studios, Schaffhausen

Realisierung: Roland Müller, Peter Müller, SDBB **Druck:** Haller + Jenzer, Burgdorf

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch,
www.shop.sdbb.ch

Artikel-Nr.: FE1-3198

Dieses Faltblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFI.

 Die kantonalen Berufs-, Studien- und Laufbahnberatungen