

psychiatriezentrums münsingen
bzw. *gemeinsam zukunft gestalten.*

pzm

Systemgastronomie- fachmann/-frau EFZ

Organisieren, präsentieren, zubereiten, dekorieren und bedienen



Organisieren und präsentieren

Im PZM betreiben wir ein hauseigenes Selbstbedienungsrestaurant. Unsere Gäste sind Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten, Bewohnende und externe Besuchende. Für sie sorgen wir für ein abwechslungsreiches, qualitativ hochwertiges und ansprechend präsentiertes Verpflegungsangebot.

Vielseitige Bereiche

Als Systemgastronomiefachmann/-frau arbeitest du in unserem Selbstbedienungsrestaurant und in der Küche. Du betreust und berätst unsere Gäste mit einem Lächeln und viel Leidenschaft, stellst in Zusammenarbeit mit der Küchencrew kleine Gerichte her und kümmerst dich um die Hygiene. Daneben erledigst du im Büro administrative Tätigkeiten.

Während der dreijährigen Ausbildung lernst du nicht nur das, was für unsere Gäste am sichtbarsten ist – die Herstellung und Präsentation unserer Produkte und den gastfreundlichen Service – sondern du wirst auch in das Führen eines Restaurants als Ganzes eingeführt. Neben den Aspekten der Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Qualitätssicherung stehen die Bereiche Personalwesen, Marketing, Steuerung

und Organisation von Arbeitsabläufen auf deinem Ausbildungsplan. Dieses Know-how eignest du dir sowohl in der Berufsschule als auch in unserem Restaurant mit der Unterstützung von anderen Bereichen an.

Fachwissen

Damit sich unsere Gäste sowohl im Selbstbedienungsrestaurant wie auch bei internen und externen Anlässen wohl fühlen, betreust und bedienst du sie auf eine einladende und zuvorkommende Art. Ebenfalls berätst du unsere Kundschaft und setzt ihre Anliegen kompetent um. Du kümmerst dich um eventuelle Reklamationen und findest eine zufriedenstellende Lösung. Du richtest Räumlichkeiten für einen Anlass anhand Vorgaben ein und pflegst einen einheitlichen Auftritt. An Buffets, in Theken und Vitrinen präsentierst du Essen und Getränke ansprechend

und verkaufsfördernd. Du stellst sicher, dass unsere Produkte immer von höchster Qualität und frisch sind und den Vorgaben der Lebensmittelsicherheit entsprechen. In der Küche wirst du lernen, Bestellungen aufzugeben, sie bei der Ankunft zu kontrollieren und nach hygienischen Grundsätzen zu lagern. Du stellst die Lebensmittel in den Fokus: Dazu gehört das eigene Zubereiten und Präsentieren der Menüs in Zusammenarbeit mit der Küchencrew. Ausserdem erledigst du administrative Tätigkeiten in den Bereichen Marketing und Controlling, diverse Beschriftungsaufträge bis zur Abrechnung und bringst dich ein bei der Preiskalkulation.

Mit Unterstützung gut ausgebildeter Fachpersonen (Leitung Restaurant/ Küche, Berufsbildner:in) wirst du schon früh Führungsverantwortung übernehmen. Dazu gehören z.B. das Erstellen von Dienstplänen, das Organisieren von Teamrapporten und Arbeitseinsätzen, die Einführung neuer Mitarbeitender und vieles mehr.



Unser PZM

Das Psychiatriezentrum Münsingen gehört zu den grössten psychiatrischen Kliniken in der Schweiz. Jährlich werden rund 3000 psychisch erkrankte Erwachsene behandelt. Die Therapieschwerpunkte liegen in den Fachgebieten Depression und Angst, Psychose und Abhängigkeit sowie Alters- und Neuropsychiatrie. Das Psychiatriezentrum Münsingen bietet mehr als 800 Menschen einen attraktiven Arbeitsplatz.

Neben dem Klinikbereich führt das Psychiatriezentrum Münsingen ein Wohnheim für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung, ein Kompetenzzentrum zur Behandlung kognitiv beeinträchtigter Menschen sowie geschützte Arbeitsplätze.

Im Zentrum der therapeutischen Arbeit steht der Mensch als einmalige Persönlichkeit. Ihm wird wertschätzend und respektvoll begegnet.





Facts

Gäste zu Hause zu empfangen und für ihr Wohl zu sorgen, das kennst du sicherlich schon. In einem grösseren Restaurant organisieren wir dies auf professionelle Weise und sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Zutritt

Obligatorische Schule.

Ausbildungsdauer

3 Jahre Lehre. Im ersten Lehrjahr verbringst du zwei Tage pro Woche an der Berufsfachschule, im zweiten und dritten Jahr dann nur noch einen Tag pro Woche.

Sonnenseite

Systemgastronomiefachmänner und -frauen haben einen abwechslungsreichen Alltag, da sie sowohl admini-

strative Tätigkeiten im Büro wie auch praktische Einsätze in verschiedenen Bereichen übernehmen. Du arbeitest im Team und hast auch Kontakt zu Patientinnen und Patienten und ihren Angehörigen sowie Gästen. In jedem Semester hast du die Möglichkeit, ein externes Praktikum in einem anderen Betrieb zu absolvieren. Dank 7-Tage-Betrieb kannst du deine Freitage auch mal geniessen, wenn sich keine Menschenmassen durch die Stadt zwingen.

Schattenseite

Nicht für alle eine Schattenseite: Die Arbeitszeiten sind unregelmässig, weshalb es einer grossen Flexibilität bedarf. Einige Tätigkeiten in diesem Beruf sind körperlich anstrengend.

Berufsalltag

Als Fachpersonen garantieren wir tagtäglich einen reibungslosen Ablauf, handeln umweltbewusst und wirtschaftlich und sind für das Wohl unserer Gäste besorgt. Liebe geht bekanntlich durch den Magen, somit tragen wir massgeblich zur Mitarbeitendenzufriedenheit im PZM bei.



Berufliche Aussicht

Z.B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie
(Fachhochschule)

Dipl. Hotelier/-e Gastronom/-in HF
(Höhere Fachschule)

Dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie oder dipl.
Gastro-Unternehmer/-in (Höhere Fachprüfung)

Gastro-Betriebsleiter/-in mit eidg. Fachausweis oder
Bereichsleiter/-in Restauration mit eidg. Fachausweis
(Berufsprüfung)

Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ
Systemgastronomiefachmann/-frau EBA



Anforderungsprofil

- Freude am Umgang mit Menschen
- Hilfsbereitschaft und Teamfähigkeit
- Freundliches Auftreten
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Serviceorientiertes Denken
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Leidenschaft für Essen und Gastronomie
- Sinn für Zahlen
- Sauberkeit und Ordnung

Du musst nicht unbedingt alle Punkte erfüllen. Je mehr Punkte du aber erfüllst, desto eher entspricht dir dieser Beruf.

psychiatriezentrums münchingen
bzw. *gemeinsam zukunft gestalten.*

pzm

Wir sind für dich da:



Kontakt

Eine Ansprechperson findest du über den
QR-Code oder unter www.pzmag.ch/lehrstelle.