

Informationen für Schülerinnen und Schüler

Liebe Schülerinnen, liebe Schüler,

in dieser Ausgabe des Newsletters berichten wir über die sogenannte Systemgastronomie. Mit diesem Begriff kannst Du nichts anfangen? Aber doch sicher mit McDonalds oder Pizza Hut? Wie das alles zusammengehört und welche beruflichen Chancen es in dieser Branche gibt, erfährst Du hier.

Zudem bieten wir Dir in dem Schüler-Newsletter eine Auswahl an freien Ausbildungsplätzen in Hamburg an.



Und falls Du noch keine Ahnung hast, was Du werden willst, komm´ doch mal zur Berufsberatung der Arbeitsagentur. Wir unterstützen Dich bei der Suche nach einer passenden Ausbildung, nennen Dir freie Ausbildungsplätze und beraten Dich rund um die Bewerbung. Dabei helfen Dir übrigens auch Deine Lehrerin bzw. Dein Lehrer.

Tipps und Tricks gibt´s auch im Internet unter www.abi.de oder unter www.planet-beruf.de. Und zu jedem Ausbildungsberuf kannst du Dir auch einen Film anschauen und Wissenswertes erfahren über den Link www.berufenet.arbeitsagentur.de

*Für die bessere Lesbarkeit wird durchgängig die männliche Form verwendet. Es ist immer zugleich auch die weibliche Ansprache gemeint.

Freie Ausbildungsstellen

Fachfrau / -mann für Systemgastronomie (Info: siehe Seite 2)

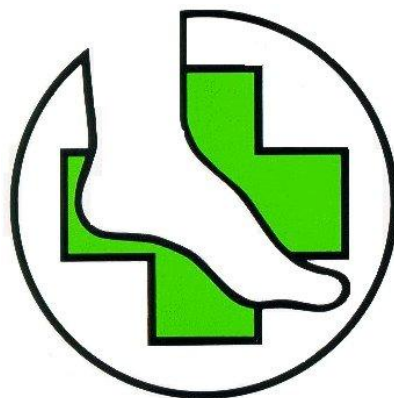
Dinea Restaurant im Galeria Kaufhof in Hamburg sucht **zwei** Auszubildende

Wer einen guten Schulabschluss hat und an einem abwechslungsreichen Beruf interessiert ist, wäre hier richtig. Während der Ausbildung lernt man die gesamte Ablauforganisation und alle Arbeitsbereiche in dem Restaurant kennen. Zusätzliche Qualifizierungen gibt es neben der Ausbildung in internen Seminaren. Ein attraktives Ausbildungsgehalt, ansprechende Sozialleistungen und nach der Ausbildung bei entsprechender Mobilität interessante Karriereperspektiven werden ebenfalls angeboten.

Ansprechpartner: Frau Hansemann,
Tel. 040 2485 1624

Orthopädienschuhmacher

Eine Orthopädie-Werkstatt bildet zum 01.08.2012 einen Orthopädienschuhmacher aus.



Orthopädienschuhmacher fertigen orthopädisches Schuhwerk sowie fußmedizinische Heil- und Hilfsmittel an. Überwiegend handelt es sich dabei um Einzelstücke, die sie individuell auf ihre Kunden zuschneiden.

Sie werden gut betreut in einem kleinen Team und haben die Möglichkeit, den Betrieb vor Ihrer Ausbildung in einem Praktikum kennen zu lernen.

Ansprechpartner: Herr Böckmann,
Tel. 040 2485 3136

Verfahrensmechaniker – Fachrichtung Eisen- und Stahlmetallurgie

Ein großer Stahlproduzent bildet zum 01.09.2012 Verfahrensmechaniker der Fachrichtung Eisen- und Stahlmetallurgie aus.



Diese Fachkräfte stellen aus Erzen Roheisen her und verarbeiten es zu Stahl weiter. Hauptsächlich arbeiten Verfahrensmechaniker der Fachrichtung Eisen- und Stahlmetallurgie in Hütten-, Hochofen- und Stahlwerken, die Roheisen oder Stahl und Ferrolegierungen erzeugen, aber auch Rohre oder Blankstahl produzieren.

Wenn Sie sich für technische und naturwissenschaftliche Zusammenhänge interessieren, erwartet Sie eine spannende Aufgabe.

Ansprechpartner: Herr Böckmann,
Tel. 040 2485 3136

Ausbildung in Hamburg

Ausgabe 2 April 2012

Informationen für Schülerinnen und Schüler

Systemgastronomie

In der Systemgastronomie arbeiten viele Filialen nach dem gleichen Konzept. Service, Produkte und Einrichtung sind einheitlich. Diese Gastronomie mit den identischen Standards – von der Speisekarte bis zur Arbeitskleidung – gibt es vielfach bei Fast-Food-Ketten wie Burger King, Subway oder Nordsee.

Aber auch Restaurants bieten sie an: Schweinske, Block House oder Kaufhausketten und Kantinen.



k6716106 www.fotosearch.de

Gleicher Standard weltweit

Keine Filiale darf mit ihrer Qualität und ihren Angeboten von den anderen Geschäftsstellen der Kette abweichen. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass ein Burger von McDonalds in London genau so schmeckt wie in Singapur oder New York.

Der *Fachmann für Systemgastronomie* setzt die vorgegebenen Standards in den Filialen um und sorgt dafür, dass sie eingehalten werden. Langweilig wird es dabei nie, denn es gibt jede Menge zu tun, und abwechslungsreich ist es auch noch.



Die Aufgaben sind vielfältig: Gäste betreuen, Einkauf organisieren, Personalplanung übernehmen, Hygiene-Vorschriften sowie Lagerbedingungen der Produkte überwachen. Auch die Speisen und Getränke zuzubereiten oder Werbeaktionen zu planen, gehören zu dem facettenreichen Berufsbild.

Seit 1998 ist der Fachmann für Systemgastronomie ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz und wird im Gastgewerbe angeboten. Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre und findet meist im Verbund von Ausbildungsbetrieb und Berufsschule statt. Auch eine schulische Ausbildung ist möglich.

In den ersten zwei Ausbildungsjahren werden Fachkräfte für Systemgastronomie gemeinsam mit Fachkräften für Gastgewerbe, Restaurantfachleuten und Hotelkauf- sowie Hotelfachleuten ausgebildet. Service, Verkauf, Gästeberatung und Gastgeberfunktion im Team stehen im Vordergrund der Ausbildung. Erst im dritten Jahr erfolgt die Spezialisierung, die sich in diesem Falle kaufmännischer gestaltet.

Auszubildende mit einer dualen Ausbildung erhalten eine Vergütung. Sie richtet sich überwiegend nach tarifvertraglichen Vereinbarungen. Ihre Höhe ist von verschiedenen Faktoren abhängig:

ARBEITGEBER-SERVICE

HAMBURG



jobcenter

- vom Ausbildungsbereich (Industrie und Handel, Handwerk u.a.)
- von der Branche, in der die Ausbildung stattfindet
- vom räumlichen Geltungsbereich des Tarifvertrages

Manchmal sind auch frei vereinbarte Gehälter möglich.

Hier geben wir Dir eine Orientierung von möglichen Löhnen während der Ausbildung:

- 1. Ausbildungsjahr: € 600 bis € 670
- 2. Ausbildungsjahr: € 670 bis € 750
- 3. Ausbildungsjahr: € 730 bis € 830

Weiterbildung lohnt sich

Mit zusätzlichen Weiterbildungen während der Ausbildung erhöhst du deine Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Sie werden von Betrieben, Berufsschulen und Kammern angeboten und umfassen allgemeine oder berufsbezogene Fertigkeiten und Kenntnisse. Nach Abschluss gibt es ein Zertifikat bzw. ein Zeugnis. Zudem besteht für Auszubildende mit Mittlerer Reife an Berufsschulen die Möglichkeit, die Fachhochschulreife zu erwerben.

Karriere: nach oben offen

Systemgastronomie boomt. Ausbildungs- und Beschäftigungsmöglichkeiten sind reichlich vorhanden. Wer später beruflich vorankommen will und eine leitende Position anstrebt, kann sich außerdem weiterqualifizieren und entweder seinen 'Meister machen' oder Betriebs- bzw. Fachwirt werden. Und noch etwas lockt: Einsätze im Ausland.

Erkundige Dich – und steig ein in die Systemgastronomie!