

Deine Fragen zur Lehre - Unsere Antworten



Hast du Fragen rund um die Lehre? Hier kannst du schon mal die am häufigsten gestellten nachlesen. Deine ist nicht dabei? Kein Problem! Schick uns eine Email an berufsbildung@ch.mcd.com und du kriegst die Antwort von uns persönlich.

Was ist «Systemgastronomie»?

Systemgastronomie bezeichnet Unternehmen in der Gastronomie, die über mind. 3 Betriebe verfügen und die nach dem gleichen Konzept funktionieren, z. B. die gleichen Standards, das gleiche Outfit, die selben Abläufe und Prozesse und meistens auch das gleiche oder mindestens ein ähnliches Angebot an Produkten. Weitere Informationen dazu bekommst du unter www.berufehotelgastro.ch.

Was genau macht ein «Systemgastronom»?

Ein Systemgastronom arbeitet in einem Unternehmen wie oben beschrieben. Es ist ein enorm vielfältiger Beruf: Du arbeitest in der Küche und bereitest dort die Speisen zu. Du bedienst die Kasse und nimmst dich unseren Gästen an, stehst im täglichen Austausch mit ihnen. Zudem kümmerst du dich um das ganze Bestellwesen, die Überwachung der Qualität der Lebensmittel und der Abläufe. Vorschriften zum Umweltschutz sowie zur Gesundheit, Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Hygiene, hältst du täglich ein. Du führst neue Kollegen in den Betrieb ein und zeigst ihnen die Arbeit. Ausserdem stellst du Einsatzpläne für die Schichten zusammen und führst während dieser Schicht auch die Mitarbeiter. Administrative Tätigkeiten wie Controlling, Kassenabrechnungen etc. runden dein Tätigkeitsprofil ab.

Wie lange dauert die Lehre?

Die Lehre dauert 3 Jahre. Während den 3 Jahren wirst du im Restaurant ausgebildet und besuchst parallel dazu die Berufsschule sowie die überbetrieblichen Kurse.

Welchen Titel erhalte ich bei erfolgreichem Abschluss?

«Systemgastronomiefachfrau EFZ» resp. «Systemgastronomiefachmann EFZ»

Du machst also nicht irgendeine Ausbildung, sondern eine Lehre mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ) – die besten Voraussetzungen für deinen weiteren beruflichen Weg!

Wie oft habe ich Schule?

Grundsätzlich gilt: 2 Tage/Woche im 1. Lehrjahr, 1 Tag/Woche im 2. + 3. Lehrjahr. Hinzu kommen die überbetrieblichen Kurse. Je nach Kanton ist es zudem möglich, dass die Schule und die überbetrieblichen Kurse im Blockmodell, also wochenweise, stattfinden.

Ich bin erst 15 Jahre alt, kann ich trotzdem eine Lehre bei McDonald's machen?

Leider nein, das Mindestalter bei Lehrbeginn beträgt 16 Jahre. Aber mach doch ein Zwischenjahr, allenfalls bereits bei uns, und starte deine Lehre, sobald du 16 Jahre bist. Gerne zeigen wir dir die Möglichkeiten dazu anlässlich unseres Infoabends auf! Anmelden kannst du dich direkt auf www.mcdonalds.ch/lehre

Deine Fragen zur Lehre - Unsere Antworten



Was ist die vertragliche Anzahl Stunden pro Woche?

Lernende arbeiten 42 h/Woche an max. 5 Tagen die Woche

Muss ich auch an Wochenenden und am Abend arbeiten?

Ja, denn das gehört in der Gastronomie dazu. Das heisst aber nicht, dass dies jedes Wochenende so ist: Jugendliche mit einem Lehrvertrag geniessen einige Sonderrechte. Dies bedeutet dass du z. B. an mind. 12 Sonntagen pro Jahr frei hast und die Einsatzdauer je nach Alter am Abend auch beschränkt ist.

Wann ist der offizielle Lehrbeginn?

Die Lehre bei McDonald's startet immer am **1. August** eines Jahres. D. h. alle Lernenden aus der gesamten Schweiz starten gleichzeitig.

Welche Voraussetzungen braucht es, um eine Lehrstelle zu erhalten?

- Du hast einen guten Sekundarabschluss oder Vergleichbares
- Du verfügst über sehr gute Deutschkenntnisse (Wort und Schrift)
- Du hast Freude am lebendigen Gastronomieumfeld
- Du bist ein kontaktfreudiger Teamplayer
- Du bist belastbar und packst gerne mit an
- Du hast Spass daran, Verantwortung zu übernehmen und behältst auch in hektischen Situationen den Überblick
- Du hast eine schnelle Auffassungsgabe und erkennst Zusammenhänge problemlos
- Du bringst Sinn für Zahlen mit
- Sauberkeit und Ordnung sind für dich selbstverständlich

Wenn du alle Fragen mit ja beantworten kannst, dann bist du die/der Richtige für uns!

Wie ist die Ausbildung im Restaurant aufgebaut?

Auf unserer Homepage www.mcdonalds.ch/lehre findest du alle Angaben hierzu. Melde dich auch gleich für unseren Informationsabend an, dort erfährst du alle Details!

Was, wenn ich während der Lehre Probleme habe?

Wir sind für dich da, auch wenn es mal nicht rund läuft! Einerseits durch deinen Berufsbildner im Restaurant, aber auch durch die Bildungsstelle in Zug, die die gesamte Ausbildung schweizweit sicherstellt. So hast du immer jemanden, der sich deinem Anliegen annimmt, dich ernst nimmt und dich unterstützt und mit dir versucht, Lösungen zu finden.

Habe ich einen qualifizierten Berufsbildner an meiner Seite?

Ja, das ist selbstverständlich! Jeder unserer Berufsbildner hat den obligatorischen Berufsbildnerkurs besucht und wird zudem noch intern von der Bildungsstelle geschult. Er weiss also ganz genau, was die Lehre von dir verlangt, welches deine Lernziele sind und wie er diese ausbildet.

Deine Fragen zur Lehre - Unsere Antworten



Hat es im gleichen Betrieb auch noch andere Lehrlinge?

Das ist möglich, grundsätzlich bilden wir aber immer versetzt aus, d. h. nie zwei Lernende im gleichen Lehrjahr. Aber auch wenn du keinen Lernenden im gleichen Restaurant hast: Du lernst alle deine Kollegen kennen und trifft sie im Laufe der 3 Lehrjahre immer wieder an internen Kursen und Veranstaltungen (sowie sicherlich auch in der Schule☺).

Was verdiene ich?

Im 1. Lehrjahr: CHF 1'020.-- brutto

Im 2. Lehrjahr: CHF 1'300.-- brutto

Im 3. Lehrjahr: CHF 1'550.-- brutto

Hinzu kommen diverse Zusatzleistungen wie z. B. 6 Wochen Ferien/Jahr, 13. Monatslohn, Kostenübernahme der Schulbücher und Uniformen, vergünstigte Mahlzeiten etc.

Welche Weiterbildungen kann ich NACH der Lehre machen?

Da gibt es viele verschiedene Möglichkeiten, je nach Interessen.

Schau mal rein auf www.berufehotelgastro.ch/karriere oder melde dich für unseren Informationsabend an unter www.mcdonalds.ch/lehre. Dort gehen wir auch auf dieses Thema ein.

Welche Perspektiven habe ich NACH der Lehre?

Es sieht sehr gut aus - bereits heute sind Systemgastronomen auf dem Markt gesucht! Und das nicht nur bei McDonald's, sondern in vielen weiteren Unternehmen der System- resp. Gemeinschaftsgastronomie.

Aber selbstverständlich möchten wir unsere Lernenden nach der Lehre auch bei uns behalten: Deshalb bilden wir dich bereits während deiner Lehrzeit und parallel zu Betrieb und Schule aus – damit du nach Lehrende bereits als Schichtführer bei uns starten kannst. Und das ist erst der Anfang: **Unsere heutigen Lernenden sind unsere Führungskräfte von morgen**, d. h. wenn du dranbleibst und nach der Lehre wissbegierig bleibst, dann steht dir der Weg ins Restaurant Management jederzeit offen.