



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
ACADEMY

## Fertigungstechnik für Systemgastronomien

Die Herstellung von Speisen mit Produkten unterschiedlicher Convenience-Grade spielt in Ihrem beruflichen Alltag eine Rolle und Sie wollen sich in diesem Bereich zum Experten fortentwickeln.

Der Lehrgang ICA Prozessmanager® Fertigungstechnik und Convenience-Stufen vermittelt das nötige Know-How und Do-How ...

- ... zur differenzierten Beurteilung von Convenience-Produkten und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten im gastronomischen Produktionsprozess.
- ... zur Rolle der Fertigungstechnik und des Convenience-Stufen-Managements in der gastronomischen Wertschöpfung.
- ... zu qualifizierten und transparenten Entscheidungen zur Prozessgestaltung bei der Speisenherstellung sowie ihrer Umsetzung im Team.

### Nachdem Sie das Fach-Modul abgeschlossen haben, können Sie ...

- ... die aktuellen Herausforderungen des Außer-Haus-Marktes überblicken;
- ... Convenience-Produkte definieren und klassifizieren nach den Kriterien der Fertigungsstufe und der Konservierungsart;
- ... den Einsatz von Convenience-Produkten in unterschiedlichen Branchensegmenten nachvollziehen;
- ... die Ursache für das Praxisphänomen Convenience aus Sicht der Betriebe sowie der Kunden begreifen;
- ... Convenience-Produkte nach Gütekriterien systematisch einordnen und bewerten sowie;
- ... die Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten für den spezifischen Betrieb herleiten und mit Hilfe des Management-Ansatzes ‚Convenience-Level-Management‘ Convenience-grade strategiekonform ermitteln;

### Darüber hinaus können Sie ...

- ... die Systemgastronomie von der klassischen Gastronomie unterscheiden und die teilweise unterschiedlichen Anforderungen an die Betriebe erkennen;
- ... die systemgastronomischen Konzepte unterscheiden, die heutzutage am Markt erfolgreich sind, und sie in ihrer Funktionsweise verstehen;
- ... die Interaktion mit dem Gast so gestalten, dass sie durch ein entsprechendes Interaktionsdesign die Wertschöpfung unterstützt;
- ... die für die Systemgastronomie relevanten Kennziffern bzw. „KPIs“ (Key Performance Indicators) verstehen und anwenden.