

INFOKARTEN

<p>Kaufmann/Kauffrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es gibt 21 verschiedene Branchen - mit Partnern kommunizieren (Lieferanten, Kunden, etc.) - Finanzen verwalten (Lieferscheine, Rechnungen, etc.) - administrative Aufgaben erledigen (Post, Datenbanken, Protokolle, etc.) 	<p>Hotel-Kommunikationsfachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - für Rezeption und Administration verantwortlich (Gästeempfang, Verwalten von Daten, etc.) - Kommunikation (Gäste, versch. Sprachen, Marketing, etc.) - Verpflegung und Service - Hotellerie und Hauswirtschaft (Reinigungsarbeit, Lager, etc.) 	<p>Koch/Köchin EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tagesablauf planen - Produkte entgegennehmen - Qualitätskontrolle Produkte - Arbeitsplatzvorbereitung - Kochen - kalte und warme Speisen - Backwaren - Patisserie 	<p>Hotelfachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung und Pflege der Gästezimmer und Aufenthaltsräume - Betreuung der Gäste im Restaurant und am Empfang - Wäschepflege und Materialverwaltung - Raumvorbereitung für Events - reibungslose Abläufe vorbereiten
<p>Kaufmann/Kauffrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 3-4 Jahre - 1-2 Tage Berufsfachschule - Anforderungen: mündl. und schriftl. Sprachgewandtheit, Fremdsprachenkenntnisse, gute Auffassungsgabe, Zuverlässigkeit, Flair für Zahlen, Organisationsfähigkeit, Freude an Computerarbeit, Kontaktfreude, Verantwortungsbewusstsein 	<p>Hotel Kommunikationsfachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 3 Jahre - 1-2 Tage Berufsfachschule - Anforderungen: Freude am Kontakt mit Menschen, mündl. und schriftl. Sprachgewandtheit, Fremdsprachenkenntnisse, gute Umgangsformen, Organisationsfähigkeit, Ordnungssinn, Freude an Computerarbeit 	<p>Koch/Köchin EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 3 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule - 2x jährlich Blockunterricht (4&5 Wo) - Anforderungen: Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen, gute Auffassungsgabe, Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen, Kreativität und Experimentierfreude, geschickte Hände, teamfähig, Hygienebewusstsein, etc. 	<p>Hotelfachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 3 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule oder 2 interkantonale Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich - Anforderungen: praktische Veranlagung für hauswirtschaftliche Arbeiten, Organisationstalent, Ordnungssinn, Kontakt mit Leuten, gute Umgangsformen, Teamgeist, Belastbarkeit und Flexibilität
<p>Hôtelier/-ière –Restaurateur/-trice HF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betrieb führen (reibungslose Abläufe zwischen Küche und Service, Verantwortung für Events und Einrichtung übernehmen, Front- und Backoffice organisieren, Mitarbeiterkoordination, etc.) - Finanzen managen (Bilanz, Erfolgsrechnung und Budget erstellen, Steuer-, Versicherungs- und Rechtsfragen klären, Marketing) 	<p>Küchenangestellte/r EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisen zubereiten (Salate, kalte Vorspeisen, Cocktails, Beilagen kochen, Fleisch braten, Fisch frittieren, Dessert zubereiten, Speisen anrichten, Anweisungen umsetzen) - Arbeitsplatz sauber halten (Lebensmittel hygienisch aufbewahren, Vorschriften zu Arbeits- und Gesundheitsschutz einhalten, Utensilien reinigen) 	<p>Hotellerieangestellte/r EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zimmer und Aufenthaltsräume pflegen (aufräumen, Reinigung, Bettwäsche wechseln, Früchteschalen füllen, etc.) - Wäsche waschen und bügeln - am Frühstücksbuffet mithelfen (Tee/Kaffee auffüllen und zubereiten, Lebensmittelplatten herrichten, Tische und Buffet aufräumen) - Räume für Events vorbereiten 	<p>Restaurantangestellte/r EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tische vorbereiten - Gäste empfangen - Gäste betreuen (Aperitif servieren, Speisekarten bringen, Tagesspezialitäten erklären, Getränke nachschenken, leeres Geschirr abräumen, Rechnungen ausdrucken und den Gästen bringen) - Buffet vorbereiten (Essen aus dem Warenlager holen, Ordnung halten, Möbel und Geräte reinigen, etc.)

<p>Hôtelier/-ière –Restaurateur/-trice HF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 2-4.5 Jahre Studium (Vollzeit oder Berufsbegleitend) - Anforderungen: Organisationsvermögen, Sinn für Qualität, Selbstständigkeit, kundenorientiertes Verhalten, gute Fremdsprachenkenntnisse, Flair für Zahlen 	<p>Küchenangestellte/r EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 2 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule - Anforderungen: guter Geschmacks- und Geruchssinn, geschickt mit den Händen, Organisationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Phantasie, gute Gesundheit, Belastbarkeit, Hygienebewusstsein 	<p>Hotellerieangestellte/r EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 2 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule oder 2 interkantonale Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich - Anforderungen: Freude an praktischer Arbeit im Haushalt, Ordnungssinn, Zuverlässigkeit, Wünsche von Gästen aufnehmen und umsetzen, Höflichkeit, Freundlichkeit, Gesundheit 	<p>Restaurantangestellte/r EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 2 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule oder 2x jährlich Blockkurse zu je 5 Wochen - Kontaktfreudigkeit, Wünsche von Gästen aufnehmen und darauf eingehen, gepflegtes Erscheinungsbild, höflich und freundlich sein, ordentlich und zuverlässig sein, Belastbarkeit, Teamfähigkeit, etc.)
<p>Systemgastronomiefachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abläufe organisieren (Räumlichkeiten nach Vorgaben einrichten, Arbeiten planen und im Team aufteilen, Mitarbeiter einarbeiten, etc.) - Lebensmittel einkaufen, lagern und vorbereiten - Speisen anrichten - Kunden bedienen 	<p>Restaurantfachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tische vorbereiten und Gäste empfangen - Gäste betreuen - im Hintergrund arbeiten (Koordination mit anderen Betriebsbereichen, Anlässe organisieren, eigene Gerichte zubereiten, Reinigung, Warenlager organisieren) 	<p>Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeiten in Reinigung, Wäscherei, Küche oder Restaurant - administrative Aufgaben, Reparaturen - Auswahl richtiger Reinigungsmittel - Wasch- und Bügelmaschinen bedienen - Textilien fachgerecht reinigen - Servicearbeiten - Verwalten von Lagerräumen, etc. 	<p>Hauswirtschaftspraktiker/in EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - für Ordnung und Sauberkeit sorgen (Räume und Möbel reinigen, Wäsche sammeln, sortieren, reinigen und bügeln, etc.) - in der Küche und Service arbeiten (beim Kochen mithelfen, abwaschen, Tische decken, Geschirr abräumen) - administrative Arbeiten im Büro erledigen (Material bestellen)
<p>Systemgastronomiefachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 3 Jahre - 1-2 Tage Berufsfachschule oder Blockunterricht an der interkantonalen Berufsfachschule - Anforderungen: Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Menschen, guter Koordinationssinn, Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Ordnungssinn, etc.) 	<p>Restaurantfachmann/-fachfrau EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 3 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule oder 2x jährlich Blockkurse an je 5 Wochen - Anforderungen: Freude am Kontakt mit Gästen, gepflegtes Erscheinungsbild, gute Umgangsformen, Gesundheit, Dienstleistungsbereitschaft, Organisationstalent, Fremdsprachenkenntnisse, etc.) 	<p>Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 3 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule - Anforderungen: Kontaktfreudigkeit, Einfühlungsvermögen, Dienstleistungsbewusstsein, Geschick, Hygienebewusstsein, Organisationstalent, Ordnungssinn, Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Gesundheit) 	<p>Hauswirtschaftspraktiker/in EBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausbildungsdauer 2 Jahre - 1 Tag Berufsfachschule - Anforderungen: Sinn für Ordnung und Sauberkeit, gute Gesundheit, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, freundlicher Umgang mit Menschen