



BERUFSFELD 3

GASTGEWERBE



GASTGWERBE

Menschen, die einen Beruf im Berufsfeld «Gastgewerbe» wählen, sind gastfreundlich, sorgen gerne für das leibliche Wohl der Gäste oder sie sind in Hauswirtschafts-abteilungen von grösseren Institutionen für die höhere Lebensqualität verantwortlich.

Berufsleute im Bereich **GASTRONOMIE UND HOTELLERIE** arbeiten in Restaurants, Bars, Hotels oder Pensionen. Entweder stehen sie in direktem Kontakt mit den Gästen und sind für deren Verpflegung und Betreuung verantwortlich oder sie arbeiten im Hintergrund und bereiten die Mahlzeiten zu. Ob an der Front oder hinter den Kulissen, immer steht bei ihrer Arbeit das Wohl des Gastes im Zentrum.

Im Bereich **HAUSWIRTSCHAFT UND FACILITY MANAGEMENT** sind die Berufsleute spezialisiert auf die Reinigung und den Unterhalt von Gebäuden und Räumlichkeiten, auf die Pflege und das Waschen von Textilien sowie auf die Organisation von Grosshaushalten. Sie arbeiten in Hotels, Heimen, Spitälern sowie weiteren privaten und öffentlichen Betrieben.





GASTRONOMIE, HOTELLERIE

Hotellerieangestellte EBA	4
Hotelfachmann EFZ	4
Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ	5
Restaurantangestellter EBA	7
Restaurantfachfrau EFZ	7
Küchenangestellter EBA	9
Köchin EFZ	9
Diätkoch EFZ	11
Systemgastronomiefachfrau EFZ	11

HAUSWIRTSCHAFT, FACILITY MANAGEMENT

Hauswirtschaftspraktiker EBA	13
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ	13

DAS BERUFSFELD IM ÜBERBLICK

Übersicht	15
Berufe	16
Weiterbildung	18
Verwandte Berufe	18
Anforderungen	19

GASTRONOMIE, HOTELLERIE

Das Wichtigste bei den Berufen in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie ist die Gastfreundschaft. Sowohl bei einer Tätigkeit im Hintergrund wie dem Säubern der Gästezimmer oder Kochen als auch bei der Arbeit an der Front wie dem Servieren von Gerichten wird für das Wohlergehen des Gastes gesorgt. In grossen Betrieben sind die Tätigkeiten stark spezialisiert. In kleineren Unternehmen hingegen müssen die Mitarbeitenden die Abläufe in den anderen Abteilungen verstehen, denn nur so sind sie in der Lage, bei Engpässen dort auszuweichen. Die beruflichen Grundbildungen sind vielseitig und bieten eine gute Grundlage für vielerlei Weiterbildungen.



Hotellerieangestellte/r EBA

Das Betätigungsfeld von Hotellerieangestellten ist sehr vielfältig: Sie halten die Gästezimmer sauber, räumen sie auf, machen die Betten, reinigen das Bad, saugen die Böden und füllen die Minibar auf. In der Lingerie bedienen sie moderne Maschinen und waschen, trocknen sowie bügeln die Wäsche. Zur Frühstückszeit helfen sie bei der Zubereitung der Getränke sowie beim Auffüllen der Käse- und Aufschnittplatten mit und halten das Buffet sauber. Ausserdem sind sie behilflich beim Einrichten der Seminarräume und beim Bereitstellen der Pausensnacks. Hotellerieangestellte arbeiten eng mit Hotelfachleuten zusammen.

Hotelfachmann/-frau EFZ

Sie besorgen hinter den Kulissen das Housekeeping, wie man die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten in der Fachsprache nennt. Je nach Dienst sind sie an unterschiedlichen Orten im Hotel anzutreffen. Zu ihren wichtigsten Arbeiten gehört die Reinigung und Sauberkeit in den Gästezimmern, in den für Gäste zugänglichen Räumen wie Hotelhalle, Restaurant, Bar und Toiletten, aber auch in den Personalräumen. In der Lingerie waschen sie die Hotelwäsche und die Berufskleidung des Personals sowie die private Wäsche der Hotelgäste, falls diese das so in Auftrag geben. Ihnen stehen dafür Grossmaschinen zur Verfügung. Während des Frühstücks bereiten sie die Getränke für die Gäste zu und füllen das Buffet auf. Sie nehmen die Anweisungen der Vorgesetzten entgegen und arbeiten eng mit den Hotellerieangestellten zusammen.



Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ

Die Réception ist die Drehscheibe und oft auch das Herzstück eines Hotels. An der Réception beginnt und endet die persönliche Betreuung der Hotelgäste aus aller Welt. Hotel-Kommunikationsfachleute empfangen am Frontdesk die Gäste, informieren über die Dienstleistungen des Hotels und delegieren den Gepäcktransport. Bei der Abreise erkundigen sie sich nach dem Aufenthalt des Gastes und der Zufriedenheit mit den erbrachten Leistungen. Sie wickeln das Check-out ab und verabschieden sich von den Gästen.

Ihre Arbeit ist gästeorientiert und sie sind hauptsächlich an der Réception tätig. Damit Hotel-Kommunikationsfachleute die Gäste optimal betreuen können, verfügen sie jedoch über Kenntnisse aus allen Hotelbereichen. Bei Bedarf können sie in einem anderen Bereich aushelfen. Während der Grundbildung lernen sie im Restaurationsbereich die Servicegrundlagen, in der Küche ein einfaches Gericht zubereiten und im Housekeeping, worauf es bei der Reinigung der Zimmer ankommt. Um kompetent mit den Gästen kommunizieren zu können, verfügen Hotel-Kommunikationsfachleute über sehr gute schriftliche und mündliche Kenntnisse in mindestens drei Sprachen, davon zwei Landessprachen.

Im Backofficebereich kümmern sie sich um die Administration und um Marketingaufgaben. Sie betreuen den Social-Media-Auftritt des Hotels, indem sie beispielsweise das aktuelle Menü aufschalten oder auf Spezialangebote aufmerksam machen, die sie zuvor zusammengestellt haben.



INTERVIEW

Carole Wyss

Hotelfachfrau EFZ im 2. Lehrjahr in einem Fünfsternehotel

Wieso lässt du dich zur Hotelfachfrau ausbilden?

Vor Jahren habe ich mit meiner Familie eine Weltreise gemacht und wir lebten in verschiedenen Hotels. Seit da wusste ich, dass ich einmal in einem Hotel arbeiten will. Ich interessiere mich für die verschiedenen Kulturen und bin sehr kontaktfreudig. Zudem gibt es die Hotellerie auf der ganzen Welt und das lässt mir viele Türen offen, wo ich einmal arbeiten will.

Wieso hast du dich für diesen Ausbildungsplatz entschieden?

Es war schon immer mein Ziel, in einem sehr guten Hotel arbeiten zu können. Ich war hier im Dolder eine Woche schnuppern und hatte vor Ende der 2. Sekundarschule meinen Ausbildungsplatz.

Was muss man mitbringen, um in einem Luxushotel arbeiten zu können?

Ich habe mich in der Sek um gute Noten bemüht. Zudem lebte ich eine Zeit lang in Singapur und kann gut Englisch, was auch geholfen hat. Überhaupt sind gute Fremdsprachenkenntnisse im Hotelbusiness wichtig.

Was ist der Vorteil, in einem renommierten Hotel ausgebildet zu werden?

In einem Grossbetrieb wie bei mir sind alle Hotelbereiche vorhanden und ich kann überall arbeiten. In einem kleinen Hotel kann man meist nur an der Réception oder im Service arbeiten. Ich war zum Beispiel bereits zum Abwaschen und beim Stewarding eingeteilt oder habe bei der Warenannahme gearbeitet. Für meine berufliche Zukunft hilft es sehr, dass ich in so vielen

unterschiedlichen Bereichen tätig sein darf, und dies im Luxusbereich.

Hast du viel Kontakt zu den Gästen?

Ja, vor allem im Service komme ich mit den Gästen in Kontakt. Wenn ich auf den Etagen arbeite, sehe ich die Gäste allerdings sehr selten. In ein paar Wochen werde ich als Gouvernante eingearbeitet und auch da werde ich so gut wie keinen Gästekontakt haben. In den bisherigen Bereichen hatte ich meistens mit meinen Kollegen Kontakt.

«Ich wollte schon immer in einem renommierten Hotel arbeiten»

Was ist der Unterschied zwischen Housekeeping und Gouvernante?

Die Zimmerdame wie auch die Gouvernante sind im Housekeeping tätig. Die Zimmerdame reinigt die Zimmer. Die Gouvernante betritt nach der Reinigung die Zimmer und überprüft, ob alles einwandfrei ist. Die Gouvernante ist für den Feinschliff oder besser gesagt für die Perfektion der Zimmer zuständig und sie muss auch die Verantwortung übernehmen, wenn es zu Reklamationen kommt.

Wie läuft ein Arbeitstag in der Hauswirtschaft ab?

Meine Schicht beginnt um 8 Uhr. Es gibt eine Instruktion aller Zimmerdamen und eine Gouvernante informiert uns über die An- und Abreisen. Wir bekommen die Zimmerlisten und dann geht's in Zweiertteams ans Reinigen. Zu zweit müssen wir täglich 15 bis 25 Zimmer komplett reinigen. Als Erstes werden die leerstehenden Zimmer kontrolliert, die noch am gleichen Tag besetzt werden. Ab 10 Uhr beginnen wir mit der Restant-Reinigung, also der Reinigung der Zimmer, in denen die Gäste noch bleiben. Zum Schluss, so gegen 15 Uhr, müssen alle Zimmer der abgereisten Gäste

geputzt werden. Um 17 Uhr endet dann meine Schicht.

In einem Grosshotel gibt es eine klare Hierarchie. Wie empfindest du das?

Zusammen mit den Praktikanten sind wir Lernenden das unterste Glied der Hierarchie. Die direkten Mitarbeiter duze ich. Mitarbeiter aus anderen Abteilungen sowie Vorgesetzte sieze ich. Mein Betrieb ist nach Abteilungen gegliedert und klar strukturiert, was es auch braucht, damit alles geordnet abläuft.

Vieles lernst du bei der Arbeit. Was wird dir in der Berufsfachschule beigebracht?

Zusätzlich zu meiner Ausbildung als Hotelfachfrau mache ich die Berufsmaturität. Deshalb gehe ich nicht wie meine Kolleginnen zweimal im Jahr nach Interlaken ins Schulhotel, sondern bin einen halben Tag in der Berufsfachschule und 1,5 Tage in der Berufsmaturitätsschule. Das, was ich im Hotel praktisch gezeigt bekomme, wird mir in der Schule vertiefter erklärt. Zum Beispiel habe ich im Hotel gelernt, welches Mobiliar mit welchem Mittel gereinigt werden muss. In der Schule wurde mir beigebracht, welche Putzmittel alkalisch und welche basisch sind und was das bedeutet.

BMS und Arbeit – ist das nicht streng?

Doch, schon, vor allem weil ich jeweils nach der Arbeit lernen muss. Mein Betrieb gibt mir montags frei, damit ich mich auf die Prüfungen vorbereiten kann. Dafür arbeite ich an den Wochenenden. Für das, was ich später machen will, ist es mir das aber wert.

Kannst du dir eine Karriere im Hotelbusiness vorstellen?

Ich will in der Hotellerie bleiben und nach der Grundbildung an die Hotelfachschule Lausanne gehen. Danach würde ich am liebsten nach New York ziehen. Mir gefällt die Stadt und ich würde gerne für längere Zeit dort leben und arbeiten.



Restaurant- angestellte/r EBA

Restaurantangestellte decken und dekorieren die Tische in einem Restaurantbetrieb. Sie polieren Gläser sowie Besteck und stellen Brotkörbchen bereit. Je nach Betrieb helfen sie auch, Frühstücks- oder Galabuffets aufzustellen und in Ordnung zu halten. Sie begrüßen die Gäste, beraten diese bei der Menüwahl, schenken die Getränke ein und servieren die Speisen. Auch wenn viele Gäste im Restaurant sind, behalten sie die Übersicht und Ruhe. Für den reibungslosen Ablauf im Service ist Teamarbeit sehr wichtig.

Restaurant- fachmann/-frau EFZ

Sie sind die Gastgeber und die Gastgeberinnen ihres Restaurantbetriebs. Das ist eine anspruchsvolle Rolle, denn kaum an einem anderen Ort lässt es sich der Gast gerne so gut gehen wie im Restaurant. Dies trifft vor allem auf das Abendessen zu, denn dann muss es gediegen zu und her gehen. Über Mittag hingegen muss es schnell gehen, ganz gleich, wie viele andere Gäste zur gleichen Zeit bedient werden wollen. Die Abläufe funktionieren nur dann gut, wenn alle die Übersicht über ihren Bereich behalten, sich als Teil des Teams verstehen und Ruhe bewahren. Wenn der Gast im Restaurant nichts von der Hektik merkt, dann verdient der Service die Bestnote. Restaurantfachleute kennen die Speisekarte ihres Betriebs und können über die Zusammensetzung der Gerichte Auskunft geben sowie den passenden Wein zu einer Mahlzeit empfehlen.



INTERVIEW

Mireya Juchli

Restaurantfachfrau EFZ im 1. Lehrjahr
in einem kleinen Restaurant

Warum bist du Restaurantfachfrau geworden?

Ursprünglich hatte ich gar nicht den Wunsch, im Gastgewerbe zu arbeiten, sondern wollte Kosmetikerin lernen. Bei einer Veranstaltung meines Tennisclubs bin ich dann zum ersten Mal mit dem Service in Kontakt gekommen. Ich habe dort meine eigene Station betreut und musste schauen, dass alle Leute ihr Essen und Trinken bekommen. Das hat mir sehr viel Spass gemacht und meine Gäste und ich haben viel zusammen gelacht. Daraufhin habe ich in den Ferien im Service gearbeitet, allerdings war da nicht sehr viel los. Darum wollte ich noch einmal an einen Ort gehen, wo mehr läuft, und konnte dann bei meinem jetzigen Arbeitgeber mithelfen. Nach einer Woche in diesem Restaurant war klar: Hier will ich hin. Ich habe daraufhin ein zweites Mal hier geschnuppert und konnte anschliessend meine Ausbildung antreten.

Was zeichnet deiner Meinung nach gute Restaurantfachleute aus?

Man muss sehr offen und kommunikativ sein. Das Wohl der Gäste steht klar im Vordergrund, darum ist es wichtig, dass man immer freundlich und aufmerksam ist. Wenn die Gäste sich wohlfühlen, geben sie dies weiter und das motiviert mich. Mit der Zeit entwickelt man ein Gespür dafür, wie man mit welchen Leuten umzugehen hat, mit wem man ein Spässchen machen kann und wer etwas Ruhe bevorzugt. Am liebsten mag ich die Gäste, die sich mit mir unterhalten. Weiter ist es wichtig, dass man merkt, wie man seine Mitarbeitenden unterstützen kann, denn es geht oft hektisch zu und her. Im Service gibt es Regeln, die man einhalten muss, zum Beispiel, dass

man die richtige Haltung hat. Ausserdem muss man darauf achten, dass das Essen nicht auf dem Teller herumrutscht oder gar etwas runterfällt. Das klingt alles einfacher, als es ist.

«Am liebsten mag ich die Gäste, die sich mit mir unterhalten»

Das ist bestimmt sehr anstrengend und hört sich nach einer Belastung für die Handgelenke an.

Es kommt ganz darauf an, wie man die Teller hält. Ich musste das zuerst auch lernen und meine Technik optimieren. Das Abräumen ist dabei viel strenger als das Servieren, da man meist mehrere Teller auf einmal tragen muss. Mittlerweile kann ich bis zu sechs davon auf einmal abräumen.

Welches sind die grössten Unterschiede, wenn du die Zeit vor der Lehre mit jetzt vergleichst?

Was ich jetzt mache, gefällt mir viel besser. Ich arbeite lieber, als dass ich in der Schule bin. In der Schule bin ich natürlich mehr gesessen, während ich jetzt den ganzen Tag auf den Beinen bin. Daran musste ich mich am Anfang gewöhnen und am Abend hat manchmal der Rücken geschmerzt. Jetzt ist das aber kein Problem mehr, denn während der Zimmerstunde habe ich Zeit, mich zu erholen.

Kannst du dich noch erinnern, wie dein erster Arbeitstag ausgesehen hat?

Ja, daran kann ich mich noch gut erinnern. Zuerst habe ich mir gedacht: Worauf habe ich mich da bloss eingelassen? Die ersten zwei Wochen waren sehr streng. Meine Vorgesetzte hat mir Schritt für Schritt erklärt, was meine Aufgaben sind und wie lange man zum Beispiel haben darf, um einen Tisch zu decken. Ich wollte von Anfang an selbstständig arbeiten und

habe alles aufmerksam beobachtet. In diesem Team ist es so, dass man sich gegenseitig aushilft. Das bedeutet aber auch, dass man aufmerksam ist und sieht, wenn jemand Hilfe braucht.

Kannst du dein Fachwissen ausblenden, wenn du auswärts essen gehst, oder kontrollierst du automatisch deine Berufskollegen, wenn sie dich bedienen?

Ich bin da relativ tolerant, denn jede Person übt diesen Beruf ein bisschen anders aus. Ausserdem weichen die Normen für den Service auch von Betrieb zu Betrieb voneinander ab, sodass man an verschiedenen Orten nie auf die gleiche Art bedient wird.

Natürlich fällt mir auf, wenn etwas nicht ganz rund läuft, aber man weiss auch nie, wie lange die Person schon auf dem Beruf arbeitet.

Welche beruflichen Pläne hast du nach der Ausbildung?

In drei Jahren bin ich mit meiner Ausbildung fertig und weiss schon, was ich machen möchte. Zuerst will ich saisonal in verschiedenen Restaurants arbeiten und mehr Erfahrungen sammeln. Mein Traum ist es allerdings, ein eigenes einfaches, gemütliches Café in Zürich zu eröffnen.



Küchenangestellte/r EBA

Küchenangestellte arbeiten in Küchen von Hotels, Restaurants, Heimen, Spitälern oder Kantinen. Sie erledigen ihre Arbeit nach Anweisung des Kochs oder der Köchin. In grossen Betrieben ist ihre Tätigkeit stark spezialisiert, zum Beispiel auf die kalte Küche, die Dessertküche, die Zubereitung von Beilagen oder die Arbeit am Kochherd. In kleineren Küchen helfen sie bei allen Arbeiten mit. Ein wichtiger Teil ihrer Arbeit ist die Reinigung nach dem Service. Sauberkeit und Hygiene sind in jeder Küche von grösster Bedeutung.

Koch/Köchin EFZ

Die «typische» Restaurant- oder Hotelküche gibt es nicht, ebenso wenig die «typische» Heim- oder Spitalküche. Jede Küche sieht anders aus. Eines haben sie alle gemeinsam: Zu den Essenszeiten, vor allem am Mittag, herrscht Hochbetrieb und die Abläufe im Küchenteam müssen stimmen. In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, von deren Spitze aus der Küchenchef oder die Küchenchefin die betrieblichen Vorgänge leitet und der Chefkoch oder die Chefköchin die Arbeit am Kochherd verteilt. So sind beispielsweise die Zutaten für die Tagesgerichte vor dem Kochen bei der sogenannten Mise en place bereitzustellen. Planen, den Überblick behalten und dem Küchenteam klare Anweisungen geben sind – neben der Kreativität – die wichtigsten Eigenschaften guter Köchinnen und Köche.





INTERVIEW

Gyatso Jangchentsang

Küchenangestellter EBA im 2. Lehrjahr in einem Gastronomiebetrieb

Was wirst du heute zubereiten?

Heute werde ich für unser Restaurant das kalte und warme Buffet bereitstellen.

Warum hast du dich entschlossen, die Lehre als Küchenangestellter zu machen?

In meiner Heimat Tibet habe ich Geschichte studiert und bin 2005 in die Schweiz gekommen. Dann habe ich zuerst drei Jahre in einem chinesischen Restaurant gearbeitet, bevor ich vor etwa vier Jahren bei meinem jetzigen Arbeitgeber angefangen habe. Weil ich damals noch nicht so gut Deutsch gesprochen habe, kam gar keine andere Tätigkeit infrage. Ich arbeite aber sehr gerne hier und bin glücklich, dass ich die Chance bekommen habe, die Ausbildung als Küchenangestellter zu machen. Seit Ausbildungsbeginn habe ich enorm viel gelernt, auch was die deutsche Sprache betrifft.

Was sollte man als Küchenangestellter unbedingt beachten?

Folgende Punkte sind sehr wichtig: Sicherheit, Sauberkeit und Pünktlichkeit. So darf man zum Beispiel keine Sportschuhe tragen, sondern nur Schuhe mit einer guten Sohle. Der Boden ist oft sehr rutschig und da kann es gefährlich werden, wenn man keinen guten Halt hat. Ausserdem werden zum Putzen Chemikalien eingesetzt, vor denen man sich mit Handschuhen und Brille schützen muss.

Und der Umgang mit den Maschinen, wie gefährlich ist dieser?

In unserem Betrieb verfügen wir zum Glück über sehr moderne Maschinen, bei denen alles automatisch funktioniert. Da kann man sich gar nicht mehr verletzen.

Hast du dich schon oft geschnitten?

Das kommt in jeder Küche vor. In der Ausbildung lernt man jedoch den Umgang mit unterschiedlichen Messern und die richtigen Schneidetechniken. Somit ist mir bis jetzt noch nie etwas Schlimmes passiert. Trotzdem gibt es Bereiche, wo das Risiko von Schnittverletzungen höher wäre, wenn man sich nicht richtig schützen würde. In der Metzgerei zum Beispiel trägt man deswegen metallene Handschuhe.

Wenn wir beim Thema «Schneiden» sind, wie viele Zwiebeln rüstest du während eines Tages?

Das weiss ich nicht genau, aber für das Restaurant, bei welchem ich arbeite, werden jede Woche mehr als 300 Kilogramm exotisches Gemüse angeliefert. Dieses gilt es dann zu waschen, schälen, schneiden und auch zu probieren. Und kaum ist dies erledigt, kommt die nächste Fuhre. Ausserdem schäle ich in der Spargelzeit jeden Tag etwa 30 Kilogramm dieses Gemüses.

Du arbeitest in einem sehr grossen Unternehmen, da braucht es eine gute Organisation, damit alles richtig läuft. Wie funktioniert diese?

Ich erhalte meine Anweisungen vom Küchenchef oder Executive Küchenchef. Letzterer ist der oberste Küchenchef im ganzen Betrieb. Ausserdem wird immer einen Monat im Voraus ein sogenanntes Thema bekannt gegeben, das je nach Saison die Richtung für die Küche vorgibt. Ich komme an unterschiedlichen Orten zum Einsatz, da unser Unternehmen die Gastronomie für verschiedene Anlässe stellt. Darunter sind auch schon mal sehr grosse Aufträge mit 7500 Gästen. Dann kann die Arbeit sehr stressig werden.

Wie sehen deine Arbeitszeiten aus?

Es gibt zwei Schichten. Entweder arbeitet man in der Frühschicht von 9 bis 18.15 Uhr oder in der Spätschicht von 14 bis 23 Uhr. Dabei gehe ich im Sommer lieber früher zur

Arbeit, damit ich den Abend noch geniessen und mit meinen Freunden abmachen kann. Im Winter macht es mir aber nichts aus, später anzufangen.

Was gefällt dir an deiner Arbeit besonders?

Ich bin in einem sehr grossen Betrieb tätig und hier arbeiten Menschen unterschiedlicher Herkunft. Wir begrüssen uns in verschiedenen Sprachen und haben auch viel Spass miteinander. Ausserdem ist die Arbeit sehr abwechslungsreich. Hier gibt es eine Metzgerei, Bäckerei, Küche und Patisserie und wir produzieren praktisch alles selber. Das finde ich spannend.

«In der Spargelzeit schäle ich jeden Tag 30 kg dieses Gemüses»

Gibt es ein Nahrungsmittel, das du nicht gerne zubereitest oder das dich gar ekelt?

Nein, das gibt es nicht. Ich ekle mich vor keinen Lebensmitteln, was aber nicht heisst, dass ich alles gleich gern esse. Meeresfrüchte und Fisch zum Beispiel mag ich nicht besonders. Ausser Lachs, den esse ich immer wieder, vor allem auch wegen der in ihm enthaltenen Omega-3-Fettsäuren. Diese sind sehr wichtig für den Körper.

Du stehst den ganzen Tag in der Küche, magst du dir da am Abend noch etwas kochen?

Um ehrlich zu sein, bin ich froh, wenn ich mich nicht mehr zu lange um das Essen kümmern muss. Meistens mache ich mir dann etwas, was schnell geht. Wenn ich frei habe, koche ich aber privat auch sehr gerne.



Diätkoch/-köchin EFZ

Diätköchinnen und -köche beherrschen das Kochhandwerk. Darüber hinaus kennen sie die Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Ernährung. Sie arbeiten meist in Spitälern, Pflege- oder Altersheimen, wo sie Speisen gemäss ärztlicher Verordnung oder nach einer Ernährungstherapie zubereiten. Die Herausforderung besteht darin, trotz der Diätvorgaben gut schmeckende Menüs zusammenzustellen und zu kochen. Diätköche und Diätköchinnen arbeiten eng mit Ernährungsberatern und Pflegepersonal zusammen und haben häufig auch direkten Kontakt mit Patienten. Genauigkeit ist bei ihrer Arbeit besonders wichtig, da Abweichungen negative Auswirkungen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Patientinnen haben können.

Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ

Aufgrund von Arbeit und Freizeitbeschäftigung essen viele Menschen immer seltener zu Hause und dafür öfters auswärts. Deshalb sind sie unterwegs auf vielfältige und schnelle Verpflegungsmöglichkeiten, wie es sie in der Systemgastronomie gibt, angewiesen. In Take-aways, Autobahnraststätten, Flughäfen oder Betriebsrestaurants arbeiten Systemgastronomiefachleute. Sie beraten die Kundschaft und bereiten vor ihren Augen verschiedene Gerichte zu. Zudem schulen sie neue Mitarbeitende und führen sie in die Prozesse am Arbeitsplatz ein. Von grosser Bedeutung sind in der Systemgastronomie die Präsentation der Speisen und der reibungslose Arbeitsablauf. Dafür gibt es einen Einsatzplan, der vorschreibt, wer für welche Arbeitsstation verantwortlich ist.





INTERVIEW

Diogo Lopes

Systemgastroniefachmann EFZ im
2. Lehrjahr in einem Einkaufszentrum

Systemgastroniefachmann ist eine Ausbildung, die es erst seit ein paar Jahren gibt. Wie bist du auf diese Ausbildung aufmerksam geworden?

Mein Vater ist Koch und hat mich auf diesen Beruf gebracht. Beim Recherchieren habe ich gemerkt, dass mir die verschiedenen Tätigkeiten in diesem Beruf sehr entsprechen.

Was hat dich besonders angesprochen?

Es geht nicht nur um das Zubereiten der Speisen, wie das beim Koch der Fall ist, sondern auch um das Präsentieren der Gerichte, und damit meine ich nicht das Telleranrichten, sondern das ganze Drumherum wie beispielsweise das richtige Lichtkonzept. Bei der Systemgastronomie ist nicht nur das Gastronomische, sondern auch das Kaufmännische wichtig. So gehören die Warenbestellung und die Produktlagerung auch dazu. Ebenfalls ein grosser Bestandteil meines Berufes, und was mir persönlich sehr entspricht, ist der Kontakt zu den Kunden.

Der Kundenkontakt gab den Ausschlag bei der Berufswahl?

Auf jeden Fall. Im Hintergrund als Koch zu arbeiten, wäre nicht das Richtige für mich. Ich bin ganz gerne im Vordergrund tätig und mag es, mich mit den unterschiedlichsten Leuten zu unterhalten.

Du kochst auch vor den Kunden. Macht dich das nicht nervös?

Ja klar, gerade wenn noch 20 weitere Leute anstehen und alles schnell gehen muss. Dann ist es besonders wichtig, ruhig zu bleiben, um Fehler zu vermeiden.

Was kochst du vor den Leuten?

Das sind ganz unterschiedliche Gerichte, beispielsweise Pasta, Asia-Wok, Rösti und noch vieles mehr. Die Grundfertigkeiten für die Zubereitung der verschiedenen Menüs lernen wir in der Schule. Im Betrieb werden sie dann noch verfeinert und der Chef zeigt mir, wie die einzelnen Gerichte auf dem Teller angerichtet werden müssen. Front-cooking ist ganz typisch für die Systemgastronomie. Damit zeigt man den Kunden, dass die Menüs frisch und à la minute zubereitet werden.

Du bist nun im 2. Lehrjahr, ab wann kann man vor Leuten kochen?

Gleich nach der ersten Woche. Hauptsache ist, dass man es mit Gefühl macht, dann kommt es auch gut. Zudem sind in der Systemgastronomie viele Produkte bereits vorgegart. Wir geben dann den letzten Touch. Bei den grossen Mengen, die wir verkaufen, muss es schnell gehen und günstig sein.

«Ich bin Koch, Kaufmann und beschäftige mich mit Marketingfragen»

Bleibt dabei nicht die Kreativität auf der Strecke?

Klar, im Unterschied zu einem Restaurantsbetrieb schon. Aber wenn man Wochen im Voraus plant, dann kann man sehr wohl auch seine kreativen Seiten einbringen. Änderungen in der Systemgastronomie brauchen mehr Vorlaufzeit als in einem Restaurant. Bei uns im Betrieb wird stets vier Wochen im Voraus geplant.

Die Arbeit von Systemgastroniefachleuten ist nach einem festgelegten Plan geregelt, dem sogenannten Gastronomiekonzept. Worum geht es bei diesem Konzept?

Die Abläufe sind genau vorgeschrieben und klar strukturiert, selbst die Aufgaben an den einzelnen Kochstationen. Ich bin zum Beispiel jeden Morgen für die Lagerbewirtschaftung verantwortlich und kontrolliere die Temperatur und das Ablaufdatum der Produkte. Dabei halte ich mich an eine Liste, auf der angegeben ist, bei welcher Kälte beispielsweise Fisch, Gemüse oder Tiefkühlprodukte gelagert werden müssen.

In der Systemgastronomie wird in Schichten gearbeitet. Wird bei der Einteilung der Arbeitszeiten auch auf die schulischen Anforderungen Rücksicht genommen?

Da es noch nicht so viele Systemgastronomen gibt, gehe ich nicht jede Woche in die Berufsfachschule. Zweimal im Jahr treffen wir uns zum Blockunterricht in einem Schulhotel in Weggis und lernen dort alles Berufspraktische. Es ist wie in einem Internat, denn wir übernachten alle dort. Wir lernen sehr viel voneinander, denn in jedem Betrieb wird es anders gemacht. Mir liegt dieses System sehr, denn so kann ich mich besser auf die Prüfungen konzentrieren. Dann müssen wir auch noch Semesterarbeiten abgeben, die schreiben wir während der schulfreien Zeit. In den rund sechs Semesterarbeiten sind alle wichtigen Aufgaben der Systemgastronomie enthalten – vom Konzept über die Mitarbeiterführung bis zur Marktevaluation.

Was gefällt dir an deinem Beruf besonders gut?

Die Vielfalt gefällt mir. Ich bin Koch, Kaufmann und beschäftige mich gleichzeitig mit der Gestaltung des Verkaufsrums und dem Marketing – all das ist in meinem Beruf enthalten.

Was machst du weniger gern?

Unfreundliche Kunden bedienen. Ich versuche trotzdem, das Beste aus der Situation zu machen, aber es ist nicht immer einfach.

HAUSWIRTSCHAFT, FACILITY MANAGEMENT

Die Berufsleute in diesem Bereich arbeiten in Grosshaushalten wie Spitälern, Heimen, Schulen oder Betrieben mit eigener Kantine und eigenem Reinigungsdienst. Sie sind in der Reinigung, Wäscheversorgung, Verpflegung und im Service tätig und sie übernehmen diverse administrative und organisatorische Arbeiten. Mit ihrer Arbeit sorgen sie für das Wohlbefinden der Menschen.



Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

Hauswirtschaftspraktiker und Hauswirtschaftspraktikerinnen arbeiten in Heimen, Spitälern oder Hotels. Ein grosser Teil ihrer Arbeit besteht darin, für Sauberkeit und Ordnung zu sorgen, bei der Reinigung der Wäsche sowie im Service mitzuhelfen. In der Küche assistieren sie bei der Essenszubereitung. In jedem Bereich stehen ihnen moderne Maschinen und Apparate zur Verfügung, für deren Unterhalt sie verantwortlich sind.

Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ

Der Arbeitsbereich der Fachfrau oder des Fachmanns Hauswirtschaft kann zum Beispiel das kleine private Alters- sowie Pflegeheim mit zwei Dutzend Angestellten oder das Kantonsspital mit einigen Tausend Angestellten und Hunderten von Patientenbetten sein. Egal, wo sie arbeiten, ihre Aufgabe ist es, diese Grosshaushalte in Schwung zu halten. Im Bereich Reinigung arbeiten sie effizient und achten auf die Hygiene. Bei der Wäscheversorgung sammeln, waschen und sortieren sie die Betriebs- und Privatwäsche. Im Bereich Ernährung stellen sie beispielsweise Menüpläne zusammen oder helfen in der Küche beim Schöpfen aus. In der Administration sind sie für die Lagerbewirtschaftung und das Erstellen der Arbeitspläne verantwortlich.



INTERVIEW

Djane Yousef

Fachfrau Hauswirtschaft EFZ
im 2. Lehrjahr in einem Wohn- und
Pflegezentrum

Du bist bereits Hauswirtschafts- praktikerin EBA. Warum lässt du dich zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ ausbilden?

Wenn ich schon die Chance habe, mich weiterzubilden, dann will ich die auch nutzen. Bei meiner ersten Ausbildung konnte ich leider nicht in allen Bereichen arbeiten, sondern war hauptsächlich in der Wäscherei und Reinigung tätig. An meinem jetzigen Ausbildungsplatz arbeite ich in allen Hauswirtschaftsbereichen.

Worin unterscheidet sich deine erste Ausbildung von der jetzigen?

Ich merke den Unterschied vor allem im Schulischen. Bei der EFZ-Grundbildung werden die Themen vertiefter behandelt. In der Praxis wird erwartet, dass man mehr Verantwortung übernimmt. Mir hilft es sehr, dass ich zuerst die EBA-Ausbildung gemacht habe. Ich habe schon Vorwissen und kann mir nun mehr Wissen aneignen. Wenn dann im Sommer jemand die Grundbildung bei uns beginnt, dann kann ich mit meinen Erfahrungen und dem bereits bestandenen QV mit Tipps weiterhelfen.

Du machst deine Ausbildung in einem Wohn- und Pflegeheim. Wie ist es, da zu arbeiten?

Ich habe einen engen Kontakt zu den Bewohnerinnen und Bewohnern des Wohn- und Pflegeheims. Wir unterhalten uns viel und mit kleinen, alltäglichen Gesten kann ich ihnen eine Freude machen. Ich kann mir vorstellen, auch nach meiner Ausbildung in einem Wohn- und Pflegeheim zu arbeiten.

Wie hast du gemerkt, dass dir die Arbeit mit älteren Menschen liegt?

Vor meiner Ausbildung war ich in einer Kinderkrippe schnuppern. Da habe ich gemerkt, dass die Arbeit mit Kindern und die ständige Geräuschkulisse nicht meins sind. Bei der Arbeit mit betagten Menschen geht es viel ruhiger zu und her und das entspricht mir. Ich schätze den Kontakt mit den Bewohnern sehr. Ich erfahre viel aus ihrem Leben. Und sie zeigen echtes Interesse an meiner Arbeit und meinem Alltag. So ergibt sich ein interessanter Austausch.

«Irgendwann möchte ich meine Berufserfahrungen weitergeben»

Zur Hauswirtschaft gehören die Bereiche Reinigung, Wäscherei, Küche und Restaurant. Wo arbeitest du zurzeit?

Alle zwei bis drei Monate wechsle ich den Arbeitsbereich. Die letzten zwei Monate habe ich im Service gearbeitet. Nun bin ich in der Küche eingeteilt. Nach der Ausbildung ist man meist vor allem in einem Bereich tätig und spezialisiert sich innerhalb des Bereichs. In einem Grossbetrieb wie dem meinen, wo rund 107 Bewohnerinnen und Bewohner wohnen und ca. 140 Menschen arbeiten, betreuen Fachfrauen und Fachmänner Hauswirtschaft einen Bereich. In Kleinbetrieben ist man meist in allen Bereichen tätig.

Du bist den ganzen Tag auf den Beinen. Wie war der Wechsel vom Schul- zum Berufsalltag?

Meine ersten Wochen als Hauswirtschaftspraktikerin waren eine Riesenumstellung. In der Schule sitzt man fast den ganzen Tag und hört dem Lehrer zu. Bei der Arbeit stehe ich den ganzen Tag. Ich kam anfangs sehr müde nach Hause und ging auch früh ins Bett. Nach einer gewissen Zeit gewöhnte ich mich daran. Nun empfinde ich

die Schule mit dem vielen Sitzen als ermüdend.

In deinem Beruf wird für das Wohlbefinden der Menschen gesorgt. Welche Tätigkeit liegt dir besonders?

Im Vergleich zu den anderen Hauswirtschaftsbereichen habe ich im Service am meisten Kontakt mit den Bewohnerinnen und Bewohnern und da kann ich auch direkt Einfluss auf ihr Wohlbefinden nehmen. Zum Beispiel helfe ich ihnen, den Rollstuhl an den Tisch zu schieben.

Musst du auch administrative Aufgaben erledigen?

Ich erstelle Checklisten, Arbeitsabläufe oder Arbeitspläne. Hier im Blumenrain kann auch in anderen Berufen geschnuppert werden. Ich war eine Woche in der Pflege und habe erlebt, wie da gearbeitet wird. Die Arbeit in der Pflege ist tough. Das war für eine Woche okay, aber es wäre nicht der richtige Beruf für mich. Im Hauswirtschaftsbereich bin ich am richtigen Ort.

Hast du schon berufliche Pläne für nach der Ausbildung?

Ich habe immer wieder Ideen, die mir durch den Kopf gehen. Jetzt ist mir vor allem der Abschluss wichtig. Später würde ich gerne als Bereichsleiterin und irgendwann einmal als Berufsbildnerin arbeiten und meine Erfahrungen weitergeben. Während der Ausbildung gibt es nicht nur immer gute Zeiten. Ich möchte den Lernenden Mut machen und sie motivieren, während der schwierigen Zeiten durchzuhalten.

DAS BERUFSFELD IM ÜBERBLICK

ÜBERSICHT

In der Übersicht rechts findest du die Berufe im Berufsfeld «Gastgewerbe» und die Dauer der beruflichen Grundbildung aufgelistet. Bei den 3- und 4-jährigen Berufslehren ist es möglich, während oder nach der beruflichen Grundbildung an der Berufsmaturitätsschule (BMS) die Berufsmaturität zu erwerben. Sie schafft die Voraussetzung für ein Studium an einer Fachhochschule. Wer die BMS besuchen will, muss eine Aufnahmeprüfung bestehen. Im BIZ oder an der Berufsmaturitätsschule kannst du dich über Vorbereitungs-möglichkeiten und den Prüfungsstoff informieren.

Die schulische Bildung wird an der Berufsfachschule vermittelt – entweder an einem Tag pro Woche oder in mehrwöchigen Fachkursen. Die berufliche Praxis und die schulische Bildung werden ergänzt durch überbetriebliche Kurse. Sie sind je nach Beruf und Kanton unterschiedlich organisiert.

Auf den folgenden Seiten werden die wichtigsten Merkmale der Berufe in diesem Berufsfeld kurz beschrieben. Auf Seite 18 findest du Angaben zu den Weiterbildungsmöglichkeiten.

Beruf	Lehrdauer
Diätkoch/-köchin EFZ (Koch/Köchin EFZ + 1 Jahr)	4 Jahre
Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ	3 Jahre
Hauswirtschaftspraktiker/in EBA	2 Jahre
Hotelfachmann/-frau EFZ	3 Jahre
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ	3 Jahre
Hotellerieangestellte/r EBA	2 Jahre
Koch/Köchin EFZ	3 Jahre
Küchenangestellte/r EBA	2 Jahre
Restaurantangestellte/r EBA	2 Jahre
Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 Jahre
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3 Jahre



BERUFE

Diätkoch/Diätköchin EFZ

Sie arbeiten in Spitälern, Pflege- oder Altersheimen, in Reha-Kliniken, psychiatrischen Kliniken oder in Wellnesshotels. Dort bereiten sie Speisen gemäss ärztlicher Verordnung oder nach Grundsätzen von Ernährungstherapien schmackhaft zu. Sie kochen für Patienten und Patientinnen, die zum Beispiel an Diabetes, Essstörungen, Lebensmittelallergien oder an Erkrankungen von Niere, Herz- und Kreislauf, Magen, Darm, Leber oder Bauchspeicheldrüse leiden. Diätköche und -köchinnen verfügen auch über Kenntnisse in Betriebswirtschaft. Die ersten drei Jahre dieser beruflichen Grundbildung entsprechen der Grundbildung als Koch/Köchin EFZ. Zum vierten Bildungsjahr wird nur zugelassen, wer das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Koch/Köchin erworben hat.

Fachmann Hauswirtschaft/ Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Ihre Arbeitsorte sind Grosshaushalte wie Heime, Spitäler, Hotel- und Gastronomiebetriebe. Infrage kommen aber auch Familienhaushalte. Sie organisieren und erledigen alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten. Im Bereich Ernährung und Verpflegung stellen sie zum Beispiel Menüpläne zusammen. Dabei berücksichtigen sie Alter und allenfalls Krankheiten der unterschiedlichen Personengruppen. Im Bereich der Reinigung achten sie auf Hygiene, Ökologie und Effizienz. Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Unterhalt und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche. In der Administration befassen sie sich mit der Lagerbewirtschaftung oder mit der Erstellung von Arbeitsplänen und Checklisten. In Spitälern und Heimen haben Fachleute Hauswirtschaft mit Menschen zu tun, die Unterstützung und Pflege benötigen. Sie begegnen ihnen freundlich und aufmerk-

sam und fördern so deren Lebensqualität. Das erste Lehrjahr kann in einem Familienhaushalt gemacht werden, der grösste Teil der beruflichen Grundbildung wird aber in einem Grosshaushalt absolviert. Die Grösse der Teams variieren von Betrieb zu Betrieb, darum empfiehlt es sich, zu schnuppern.

Hauswirtschaftspraktiker/ Hauswirtschaftspraktikerin EBA

Sie arbeiten in Grosshaushalten wie Heimen, Spitälern, Hotels oder Restaurants. Dort sind sie in der Küche und der Wäscherei sowie im Service und Wohnbereich tätig. In der Küche unterstützen sie das Team beim Anrichten der Speisen, beim Abwasch, beim Verteilen des Essens oder bei der Lagerung von Nahrungsmitteln. Sie reinigen die Räume und das Mobiliar nach hygienischen und ökologischen Richtlinien und setzen die Reinigungsgeräte fachgerecht ein. Sie kontrollieren die Einrichtungen und melden Beschädigungen ihren Vorgesetzten. Zu ihren Aufgaben gehören auch einfache administrative Arbeiten. Mit ihrer Arbeit tragen Hauswirtschaftspraktiker/innen dazu bei, dass sich Gäste oder Patienten willkommen fühlen.

Hotelfachmann/Hotelfachfrau EFZ

Bei ihrer Arbeit steht die Zufriedenheit der Gäste im Mittelpunkt. Sie sorgen dafür, dass sich die Hotelgäste während ihres Aufenthalts wohlfühlen. An der Réception empfangen, betreuen und beraten Hotelfachleute die Gäste freundlich und gehen auf deren Wünsche ein. Im Hintergrund sind sie für die Sauberkeit und Ordnung der Gästezimmer, Aufenthalts- und Seminarräume verantwortlich. Sie erledigen Reinigungsarbeiten und sind auch für die zweckmässige Einrichtung sowie die Dekoration der Räume zuständig. Sie achten auf Beschädigungen und Mängel und lassen diese durch Fachleute beheben. In der Lingerie sortieren, waschen, trocknen, bügeln und versorgen sie die Berufsklei-

dung und Hotelwäsche. Im Frühstückservice bereiten sie die Getränke zu, halten die Einrichtungen sauber und bedienen die Gäste.

Hotel-Kommunikationsfachmann/ Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ

Sie arbeiten vor allem an der Réception und im Backoffice, werden aber auch in den Bereichen Küche, Etage und Restaurant eingesetzt. Hotel-Kommunikationsfachleute sind Allrounder und kennen die Prozesse in den verschiedenen Abteilungen eines Hotels. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, die Gäste zu beraten und zu betreuen. Dafür sind gute Umgangsformen und Fremdsprachenkenntnisse wichtig. Hotel-Kommunikationsfachleute müssen mindestens zwei Landessprachen und eine weitere Sprache beherrschen. Im Backofficebereich kümmern sie sich um die Administration und übernehmen Marketingaufgaben mit der Betreuung des Social-Media-Auftritts des Hotels. In hektischen Zeiten können Hotel-Kommunikationsfachleute in der Küche wie auch im Service kompetent aushelfen.

Hotellerieangestellter/ Hotellerieangestellte EBA

Sie sind in Hotels dafür verantwortlich, die Gästezimmer und Aufenthaltsräume ordentlich und sauber zu halten. Sie wechseln beispielsweise die Wäsche, machen die Betten, reinigen das Bad und füllen die Minibar auf. Auch pflegen sie die Möbel, Pflanzen und Dekorationen. In der Lingerie sortieren, waschen und bügeln sie die Hotelwäsche und die Berufskleidung der Mitarbeitenden. Am Frühstücksbuffet servieren sie den Gästen Essen und Getränke und räumen das Geschirr ab. Sie bereiten auch Räume für Bankette und Seminare vor. Zum Beispiel stellen sie technische Hilfsmittel wie Beamer bereit, richten die Tische wunschgemäss aus und kümmern sich um die Zwischenverpflegung der Seminarteilnehmenden.



Koch/Köchin EFZ

Sie bereiten in der Küche eines Gastronomiebetriebs warme und kalte Gerichte zu. Bei Arbeitsbeginn gibt die Küchenchefin den Tagesablauf bekannt und teilt die Arbeiten zu. Vor der Zubereitung der Speisen stellen Köche und Köchinnen Kochgeschirr und Geräte bereit und rüsten die Zutaten. Neben Suppen, Saucen, Beilagen, Vor- und Hauptspeisen bereiten sie auch Desserts zu. In der kalten Küche richten sie zudem kalte Vorspeisen, Fleischplatten und Salate an. Diese Vielfalt ist nur durch Teamarbeit zu bewältigen. Im Küchenteam herrscht eine klare Hierarchie. Der Küchenchef leitet und koordiniert die Kochvorgänge. In der hektischen Phase kurz vor und während der Essenszeiten benötigen Köche und Köchinnen eine gute Übersicht und eine effiziente Arbeitstechnik. Sauberkeit, Ordnung und Hygiene sind sehr wichtig. Nach den Essenszeiten mittags und abends sind sie für die Reinigung der Geräte und das Aufräumen der Küche zuständig.

Küchenangestellter/ Küchenangestellte EBA

Sie arbeiten im Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Heims oder Spitals. Sie bereiten die Zutaten für die verschiedenen Gerichte vor und stellen nach den Anweisungen des Küchenchefs oder der Küchenchefin einfache warme und kalte Speisen her. Beim Kochen des Gemüses kennen sie den Unterschied zwischen Dünsten, Sieden und Blanchieren. Auch für Fleisch und Fisch wählen sie die geeignete Zubereitungsart: Schmoren, Braten, Grillieren oder Frittieren. Während der Servicezeiten herrscht in der Küche Hochbetrieb. Damit das Essen rasch zu den Gästen auf den Tisch kommt, muss die Teamarbeit reibungslos funktionieren. Nach dem Gebrauch putzen Küchenangestellte die Küchenutensilien und räumen alles auf, denn Ordnung, Sauberkeit und Hygiene sind in der Küche sehr wichtig.

Restaurantangestellter/ Restaurantangestellte EBA

Sie arbeiten in Restaurants, Hotels und Personalkantinen. Restaurantangestellte beraten die Gäste bei der Wahl von Getränken und Speisen und servieren das bestellte Essen. Aufmerksam betreuen sie die Gäste und erkennen, wenn diese einen Wunsch haben. Nach dem Essen räumen sie den Tisch ab, drucken die Rechnung aus und kassieren den Betrag ein. Im Buffetbereich richten sie Gerichte an und bereiten Getränke und einfache Speisen wie Sandwiches zu. Sie arbeiten auch im Warenlager und halten Ordnung. Ausserdem reinigen sie Möbel, Geräte und Einrichtungen im Servicebereich. Als Teil eines Teams müssen sie nach den Anweisungen ihrer Vorgesetzten, aber auch selbstständig arbeiten können.

Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau EFZ

Sie arbeiten in Restaurants, Hotels sowie Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie wie Personalrestaurants. Sie sorgen dafür, dass alle Gäste gut betreut sind und sich wohlfühlen. Bevor die Gäste eintreffen, decken sie die Tische und kontrollieren, ob Gläser, Besteck und Geschirr sauber sind. Restaurantfachleute beraten die Gäste bei der Wahl und Zusammenstellung der Gerichte, empfehlen bei Bedarf einen passenden Wein und nehmen die Bestellungen entgegen. Sie beherrschen die Regeln des professionellen Services und tranchieren Fleisch oder filetieren Fisch fachgerecht vor den Augen der Gäste. Nach dem Essen erstellen sie die Rechnung, kassieren den Betrag ein und verabschieden die Gäste freundlich. Sie sind auch für die sorgfältige Pflege und Reinigung der Einrichtungen und Geräte im Servicebereich zuständig. Bei Bedarf bereiten sie einfache Gerichte wie Sandwiches selbst zu.

Systemgastronomiefachmann/ Systemgastronomiefachfrau EFZ

Sie arbeiten in Restaurants von Einkaufszentren, Autobahnraststätten und Flughäfen, aber auch in Betriebsrestaurants oder Take-aways. Ihre Haupttätigkeiten spielen sich in der Küche, im Service und im Verkauf ab. Sie präsentieren Speisen sowie Getränke an den Theken und in den Vitrinen. Vor den Augen der Kundschaft kochen sie die Speisen und richten sie schön an, um die Kundinnen und Kunden zum Kauf anzuregen. Sie kaufen Lebensmittel ein, lagern diese richtig und überwachen die Qualität der Produkte. Sie führen neue Kollegen und Kolleginnen in den Betrieb ein und zeigen ihnen die Arbeitsschritte. Ausserdem erledigen sie administrative Arbeiten wie das Erstellen der Einsatzpläne. Weil sie eng im Team arbeiten und regen Kontakt zur Kundschaft haben, müssen sie über gute Umgangsformen verfügen.

WEITERBILDUNG

Die Organisationen der Arbeitswelt (Berufsverbände), Berufsfachschulen und Berufsbildungszentren bieten Weiterbildungskurse an. Es besteht auch die Möglichkeit, eine zusätzliche verkürzte Grundbildung zu absolvieren, zum Beispiel in einem eng verwandten Beruf. Berufsleuten mit zweijähriger Grundbildung (EBA) stehen die folgenden Weiterbildungen erst nach Abschluss der entsprechenden dreijährigen Grundbildung offen, welche sich für sie in der Regel um ein Jahr verkürzt.

Berufsprüfung (BP)

Berufsprüfungen befähigen dazu, im Betrieb die Stellung einer oder eines Vorgesetzten oder eine Funktion mit höherer fachlicher Verantwortung zu übernehmen. Berufsfach- und Fachschulen sowie Organisationen der Arbeitswelt bieten berufsbegleitende Kurse an, die auf die Berufsprüfungen vorbereiten. Je nach beruflicher Grundbildung im Berufsfeld «Gastgewerbe» kommt eine der folgenden Berufsprüfungen infrage (jeweils mit eidgenössischem Fachausweis):

Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft

Bereichsleiter/in Restauration

Chef de Réception

Chefkoch/-köchin

Gastro-Betriebsleiter/in

Haushaltleiter/in

Hauswart/in

Sommelier/-ière

Gästebetreuer/in im Tourismus

Höhere Fachprüfung (HFP)

Die nächsthöhere Stufe ist die Höhere Fachprüfung (eidgenössisches Diplom). Sie qualifiziert für verantwortungsvolle Führungspositionen und die Ausbildung von Lernenden. Im Berufsfeld «Gastgewerbe» gibt es folgende Höhere Fachprüfungen:

dipl. Gastro-Unternehmer/in

dipl. Küchenchef/in

dipl. Leiter/in Facility Management

dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft

dipl. Leiter/in Restauration

Höhere Fachschule HF

Ähnliche Kompetenzen vermitteln die Bildungsgänge der Höheren Fachschulen (HF). Sie dauern in der Regel drei Jahre. Das Diplom befähigt dazu, in einem Bereich Fach- und Führungsverantwortung zu übernehmen. Angeboten werden im Berufsfeld «Gastgewerbe» die Bildungsgänge:

dipl. Betriebsleiter/in in Facility

Management HF

dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule FH

Mit der Berufsmaturität kann man in eine Fachhochschule eintreten, in der Regel prüfungsfrei. Als Weiterbildung für die in diesem Berufswahlmagazin vorgestellten Grundbildungen kommen die folgenden Bachelorstudiengänge infrage:

Betriebsökonomie

Facility Management

International Hospitality Management

Tourismus

VERWANDTE BERUFE

Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Detailhandelsassistent/in EBA

Detailhandelsfachmann/-frau EFZ

Bäckerei/Konditorei/Confiserie

Detailhandelsfachmann/-frau EFZ

Fleischwirtschaft

Fachmann/-frau Betreuung EFZ

Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ

Fachmann/-frau Gesundheit EFZ

Fleischfachassistent/in EBA

Fleischfachmann/-frau EFZ

Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-

Tourismus HGT

ANFORDERUNGEN

Für die Berufe im Berufsfeld «Gastgewerbe» sind zum einen gute Umgangsformen und eine gepflegte Erscheinung und zum anderen ein ausgeprägtes Dienstleistungsbewusstsein, Teamfähigkeit und die Freude am Kontakt mit Menschen die wichtigsten Voraussetzungen. Im Gastgewerbe geht es oft hektisch zu und her, vor allem während der Hauptmahlzeiten. Um in diesen Momenten den Überblick zu behalten, ist eine rasche Auffassungsgabe unabdingbar. Da viel im Stehen gearbeitet wird, sind eine gute Gesundheit, ein schmerzfreier Rücken und eine hohe Belastbarkeit wichtig. Kenntnisse in unterschiedlichen Sprachen sind nicht nur für die Betreuung der fremdsprachigen Gäste erforderlich, sondern auch für das Anweisen des oft ausländischen Personals. Köche und Köchinnen sind für das Abschmecken auf einen guten Geruchs- und Geschmackssinn angewiesen. Zudem ist beim Zusammenstellen neuer Menüs Kreativität gefragt. Wichtig im Gastgewerbe ist auch die Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten, denn oftmals wird an Wochenenden und am Abend gearbeitet.



Berufswahlmagazine

Die Berufswelt – aufgeteilt in
22 Berufsfelder

- 1 Natur
- 2 Nahrung
- 3 Gastgewerbe
- 4 Textilien
- 5 Schönheit, Sport
- 6 Gestaltung, Kunst
- 7 Druck
- 8 Bau
- 9 Gebäudetechnik
- 10 Holz, Innenausbau
- 11 Fahrzeuge
- 12 Elektrotechnik
- 13 Metall, Maschinen
- 14 Chemie, Physik
- 15 Planung, Konstruktion
- 16 Verkauf
- 17 Wirtschaft, Verwaltung
- 18 Verkehr, Logistik
- 19 Informatik
- 20 Kultur
- 21 Gesundheit
- 22 Bildung, Soziales

Sonderhefte:

- Welche Maturität passt zu mir?
Gymnasiale Maturität
Fachmaturität
Berufsmaturität
- Wie gestalte ich meinen Sprach- oder
Auslandaufenthalt?
Sprachaufenthalt
Freiwilligeneinsatz
Schülerinnen- und Schüleraustausch

Weitere Medien

Diese Informationen kannst du im BIZ oder
in der Infothek anschauen.



Berufsfenster: das Übersichtsblatt über
alle Berufslehren in der Schweiz



Faltblätter: Berufsbilder mit Fotos
und Interviews für einen vertieften
Einblick in die Berufswelt



Auf www.berufsberatung.ch findest
du Kurzinformationen, Filme sowie einen
direkten Link zu allen Lehrstellen.



Berufsfilme: 5- bis 15-minütige Filme
zeigen den Arbeitsalltag verschiedener
Berufleute.

IMPRESSUM

Ausgabe 2019
© 2019 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber: Schweizerisches Dienstleistungszentrum
Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

Projektleitung und Redaktion: Monika Palek, Ula Werren,
Laufbahnzentrum der Stadt Zürich

Texte: Caterina Melliger, Laufbahnzentrum der Stadt Zürich

Lektorat: Laufbahnzentrum der Stadt Zürich

Fotos: Fabian Stamm, Winterthur; Titelseite: Maurice Grünig,
Zürich; Seiten 4 oben, 5 unten, 8 und 10: Susi Lindig, Zürich

Berufsfeld-Piktogramm: © BSLB Graubünden,
Illustration: Fry und Partner

Umsetzung und Druck: Cavelti AG, Gossau/SG

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen

Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch

www.shop.sdbb.ch

ISBN: 078-3-03753-099-3

Art.-Nr.: BWM1-3015

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz
herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFI.