

Ab Sommer 2005 neue Grundbildung

Die Restaurationsfachfrau / Der Restaurationsfachmann EFZ

Restaurationsfachleute sorgen dafür, dass sich die Gäste willkommen fühlen. Sie betreuen und beraten die Gäste. Sie kennen das Speiseangebot und wissen, welcher Wein zu welchem Gericht am besten harmonisiert. Der/die Restaurationsfachmann/-frau erhält ebenfalls Einblick in die Küchenarbeit, um noch besser beraten und einfache Gerichte selber herstellen zu können. Im Umgang mit einer anspruchsvollen und internationalen Kundschaft gilt es freundlich zu sein und den Überblick nicht zu verlieren, auch wenn es mal hektisch zu und her geht. Teamgeist, ein gutes Gedächtnis und organisatorisches Talent sind wichtig, damit der Service reibungslos über die Bühne geht und jeder Gast zufrieden das Restaurant verlässt.

Weiterbildungskurse

Die gastgewerblichen Berufsverbände bieten eine vielseitige Palette an Weiterbildungskursen an. Diese werden in aktuellen Kursprogrammen und in den Fachzeitschriften ausgeschrieben.

Berufsmittelschule/Berufsmatura

Es besteht die Möglichkeit, die Berufsmittelschule zu besuchen und die Berufsmatura zu erwerben. Die Berufsmatura wird mit Vorteil erst nach der Lehre absolviert (Voll oder Teilzeit).

Dauer:	3 Jahre		
Praktische Ausbildung:	In einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie (z.B. Personalrestaurant) gemäss Leistungszielkatalog Betrieb, ergänzt durch überbetriebliche Kurse. Die Ausbildung im Betrieb muss jährlich mindestens 35 Wochen betragen.		
Schulische Ausbildung:	1 Tag pro Woche. Lernende die eine Lehre in einem Saisonbetrieb machen, erhalten ihren Schulunterricht in einem Schulhotel (2x 5 Wochen pro Jahr).		
Abschluss:	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis		
Vorbildung:	BL	Sekundarschule Niveau E	
	BL	Sekundarschule Niveau A	Bei guten bis sehr guten Leistungen, Fremdsprachen F,E
	BS	WBS E-Kurs	
	BS	WBS A-Kurs	Bei guten bis sehr guten Leistungen, Fremdsprachen F,E

Anforderungen

Teamgeist, rasche Auffassungsgabe, Freude am Kontakt mit Menschen, Belastbarkeit, gute Umgangsformen, Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, gepflegte Erscheinung und Freude an Fremdsprachen

Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter EBA

Restaurationsangestellte betreuen Gäste. Sie unterstützen den Verkauf von Getränken und Speisen und führen Arbeiten in der Fertigung, dem Werterhalt und der Logistik aus. Sie zeichnen sich durch betriebsgerechtes, sowie gäste- und teamorientiertes Denken und Handeln aus.

Dauer	2 Jahre		
Praktische Ausbildung	Die Grundbildung kann in einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie, in einem Jahres oder Saisonbetrieb erfolgen. Sie wird ergänzt durch überbetriebliche Kurse.		
Schulische Ausbildung	Lernende erhalten den Berufsfachschulunterricht in einem Schulhotel hotelleriesuisse oder besuchen 1 Tag pro Woche die Berufsfachschule ihrer Region.		
Abschluss:	Eidgenössisches Attest		
Vorbildung:	BL	Sekundarstufe Niveau A	
	BL	Werkjahr	
	BS	WBS Niveau A	

Anforderungen

Freude am Umgang mit Menschen, offen und aufgestellt, dienstleistungsbereit, rasche Auffassungsgabe, gute Umgangsformen

Weiterbildungsmöglichkeiten

Kurse: Angebote der Berufsverbände

Verkürzte Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis als Restaurationsfachmann EFZ/Restaurationsfachfrau EFZ. Danach steht die ganze Palette der Weiterbildung im Gastgewerbe offen.

Weitere Informationen:

www.berufsberatung.ch / www.berufe-gastgewerbe.ch