

BERUFSPORTRÄT

RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN EFZ

Restaurationsfachfrauen und -männer sind das Aushängeschild unserer Gastronomie: Sie arbeiten in den Cafeterias, Speisesälen oder Restaurants unserer Alterszentren und Pflegeheime. Im Bewirten und Betreuen von Bewohnerinnen und Bewohnern, Gästen und Mitarbeitenden sind Sie ein richtiger Profi – oder werden zu einem.

Ihr Wissen über die angebotenen Speisen und Getränke ist top – so kennen Sie sich auch bestens mit Weinen, Inhaltsstoffen und Zubereitungsarten aus. Sie können Fisch zerlegen, flambieren, degustieren und vieles mehr; ausserdem erledigen Sie die Servicearbeit mit viel Sicherheit. Auch beim Mise en Place gehen Sie kompetent und mit viel Fachwissen vor.

Sie können einfache Gerichte selbst zubereiten, kennen sich mit allem aus, was in der Küche wichtig ist, und wissen sehr viel über Hygiene- und Lagerungsvorschriften. Ausserdem pflegen und reinigen Sie Einrichtungen, Maschinen und Geräte im Gastrobetrieb sorgfältig. Und Ihre Kreativität können Sie jeden Tag beim Dekorieren der Speiseräume sowie beim Aufdecken der Tische ausleben.

Voraussetzungen

Für diese Ausbildung benötigen Sie einen Schulabschluss der Grundschule. Eigenschaften, die Sie als Restaurationsfachfrau/-mann gut brauchen können, sind folgende:

- Sie schätzen den Kontakt mit Menschen und haben ein gutes Gespür für die Bedürfnisse von Seniorinnen und Senioren.
- Alles rund ums Essen und Trinken interessiert Sie.
- Es macht Ihnen Spass, gute Umgangsformen zu zeigen und ein gepflegtes Äusseres zu haben.
- Sie sind flexibel, belastbar und körperlich fit.
- Ein gutes Gedächtnis, ein Händchen fürs Organisieren sowie eine hohe Dienstleistungsbereitschaft sind ebenfalls hilfreich.

Ausbildung

Während der 3-jährigen beruflichen Grundbildung bis zum eidgenössischen Fähigkeitszeugnis besuchen Sie einen Tag pro Woche die Berufsfachschule oder zwei Mal im Jahr einen Theorie-Blockkurs. Bei sehr guten Leistungen können Sie parallel die Berufsmatur absolvieren.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Verkürzte Grundbildung: Koch/Köchin EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ
- Bereichsleiter/-in Restauration, Gastro-Betriebsleiter/-in, Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef/-in de Réception (alle mit eidg. Fachausweis)
- Dipl. Leiter/-in in einem der Bereiche Restauration, Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie-Hauswirtschaft oder Gastro-Unternehmer/-in (alle mit höherer Fachprüfung HFP)
- Studien: z. B. dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF (Höhere Fachschule), International Hospitality Management BSc FH oder Tourismus BSc FH (beide Fachhochschule)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an eines unserer angeschlossenen Zentren oder Heime.

Die vollständige Liste finden Sie auf www.curaviva-bl.ch/lehre www.curaviva-bs.ch