



- 1 Die Zubereitung eines korrekten Irish Coffees will geübt sein.
- 2 Auch Kursleiter Wolfgang Pierer legt Hand an.
- 3 Nicht nur das Handwerk muss stimmen, auch die Kommunikation mit dem Gast ist ein wesentlicher Bestandteil der Berufsprüfung.
- 4 Kursreferentin Esther Peter zeigt, wie ein Poulet fachmännisch zerlegt und angerichtet wird.

BILDER SARAH SIDLER

Üben für die Berufsprüfung

Wie bereitet man Salatsauce vor dem Gast richtig zu? Wie muss ich das Messer richtig halten, um Lachs in gleichmässig feine Tranchen zu filetieren? Und wie gebe ich den Spaghetti Carbonara am Tisch den richtigen Schliff? 17 Restaurationsfachangestellte lernten dies und noch viel mehr im praktischen Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung Bereichsleiter/-in Restauration FA. Der beliebte, praxisorientierte Kurs des Berufsverbandes Restauration bvr fand wiederum während drei Tagen im August in

den Räumlichkeiten der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL statt. Durchgeführt wurde der Kurs von Referentinnen und Referenten, welche die Berufsprüfungen abnehmen oder anderweitig in der Bildung tätig sind. Sie wissen also genau, worauf es ankommt. Kursleiter Wolfgang Pierer, Hotelier und Restaurateur, rät allen angehenden Bereichsleitern zur Kursteilnahme, denn die Berufsprüfung sei nicht so einfach. Am ersten Tag übten die Teilnehmer unter anderem das fachgerechte

Tranchieren, Filetieren und Flambieren. Zudem frischten sie ihr Weinwissen auf. Am zweiten Tag praktizierten die Restaurationsfachangestellten das Erlernen vor Gästen in einem Mittags- sowie Abendservice anhand eines feinen Dreigangmenüs mit Getränkebegleitung. Die Barkenntnisse wurden am dritten Tag gefestigt: Während vier Stunden mixten die Teilnehmer einige der rund 30 klassischen Cocktails, deren Zubereitung an der Berufsprüfung gefordert wird. (SSJ)



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvhh



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvr

ALINA BAER SIEGERIN WIRD EXPERTIN

2016 gewann Alina Baer die Berufsmeisterschaft in der Hotellerie-Hauswirtschaft. Im September ist sie an den Swiss Skills selbst eine der Expertinnen. Sie erzählt, wie ihr der Titel half und wie streng sie mit den Kandidaten umgehen wird.



Alina Baer kann sich vorstellen, später an der Berufsschule zu lehren. ZVG

HGZ: Alina Baer, Sie wurden bewertet, jetzt bewerten Sie selbst. Eine Situation, die in Ihrem Berufsalltag oft vorkommt?

ALINA BAER: Die Arbeit in der Hotellerie-Hauswirtschaft hat viel mit Kontrollen zu tun, ja. Aber an einem Wettbewerb ist es eine völlig andere Situation. Den Wettbewerb macht man nicht nur für sich selbst, man repräsentiert auch die Branche. Da sollen sich die Kandidatinnen besonders viel Mühe geben.

Wie streng sind Sie in Ihrer Beurteilung? Sie bewerten nicht nur am Wettbewerb, seit Februar sind Sie auch Leiterin der Reinigung im Hotel Seerose Resort & Spa in Meisterschwanden/AG.

Wenn es eine Aufgabe bezüglich Sauberkeit ist, bin ich eher streng. Die Nutzung falscher Reinigungsmittel beispielsweise ist in meinen Augen ein No-Go. Wenn die Leistung jedoch keine Auswirkungen auf den Gast oder den Qualitätsstandard hat, drücke ich auch mal ein Auge zu.

Durch Ihren Sieg an den Swiss Skills wurden Sie bvhh-Botschafterin und lernten so Hotelier Felix Suhner kennen. Nun arbeiten Sie in seinem Betrieb. Welche Aufgaben übernehmen Sie dort?

Ja, das Treffen war wirklich ein Glücksfall, ich hatte nämlich genaue Ansprüche an den neuen Job. Ich wollte nach meiner Beschäftigung bei der Hotel & Gastro Union als Bildungsbeauftragte zwar unbedingt wieder zurück in die Hotellerie, jedoch

weniger in der Zimmerreinigung tätig sein. In der «Seerose» sind die beiden Bereiche getrennt. Die Hauswirtschaft ist für die Zimmer verantwortlich. Ich hingegen leite das Team, das für die Sauberkeit der öffentlichen Bereiche wie zum Beispiel der Restaurants und Wellnessbereiche zuständig ist. Seit kurzem bin ich auch noch für den Garten und die Floristik zuständig.

Lernt man das in der Ausbildung? Oder haben Sie es sich selbst beigebracht?

Die Basis in Sachen Gestaltung kriegt man in der Lehre mit. Im Beruf ist jedoch viel Learning by Doing. So schaue ich beispielsweise beim Hotelrundgang, ob die Pflanzen geschnitten werden müssen oder die Blumen Pflege brauchen. Ich habe schon unglaublich viel dazugelernt und freue mich auf noch mehr.

INTERVIEW ANNA SHEMYAKOVA

Zur Person

Vor der «Seerose» und der Hotel & Gastro Union war Alina Baer stellvertretende Leiterin Housekeeping an der Hotelfachschule Belvoirpark. Momentan absolviert die 23-Jährige eine Ausbildung zur Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft.

Besuchen Sie uns an der **ZAGG** 21. - 24. Oktober 2018



- Bar und Lounge
- Infos über die **Berufsverbände** und **gastrojob.ch**
- **Nacht der Gastronomen**
- **Schweizerische Hotelfachschule SHL Luzern**
- **Wettbewerb** - Testen Sie Ihr Wissen und Fingerspitzengefühl
- **Tolle Preise zu gewinnen:**
 1. Platz: Sprachaufenthalt in England
 2. Platz: Übernachtung im Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg für zwei Personen inkl. Wellness und Abendessen im Ruedihus
 3. Platz: Mittagessen für zwei Personen in der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL

Freikarte für Mitglieder

Jetzt bestellen!

Telefon 041 418 22 22
info@hotelgastrounion.ch

HOTEL & GASTRO
UNION
seit 1886

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

Schweizerische
**Hotelfachschule
Luzern SHL**