

# Impulse für die Karriere

Das Beispiel von Christa Wiesli zeigt, dass sich eine höhere Berufsbildung lohnt. Sie nahm die Herausforderung an und ist eidgenössisch diplomierte Leiterin Restauration.

«Nachdem mir bereits die Berufsprüfung Restaurationsleiter neue Impulse und Inspiration für meinen Arbeitsalltag gab, wollte ich mehr davon. Als langjährige Gastronomin hatte ich viele Entscheidungen aus Erfahrung mit «Bauchgefühl» getroffen. Im Lehrgang wurde mir der vertiefte fachliche Hintergrund dazu vermit-



Christa Wiesli ist Chef de service in der Brasserie chez Lok in St. Gallen und schon seit 30 Jahren im Gastgewerbe tätig.

telt. Ich absolvierte die höhere Fachprüfung im Alter von 36 Jahren und war bereits in einer führenden Position. In vielen Tätigkeiten wurde ich bestätigt, in anderen wurde mir ein neuer

Blickwinkel eröffnet. Ich gewann ein stabiles Grundfundament, welches mir ein ganz neues Gefühl von Sicherheit im täglichen Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden gab.

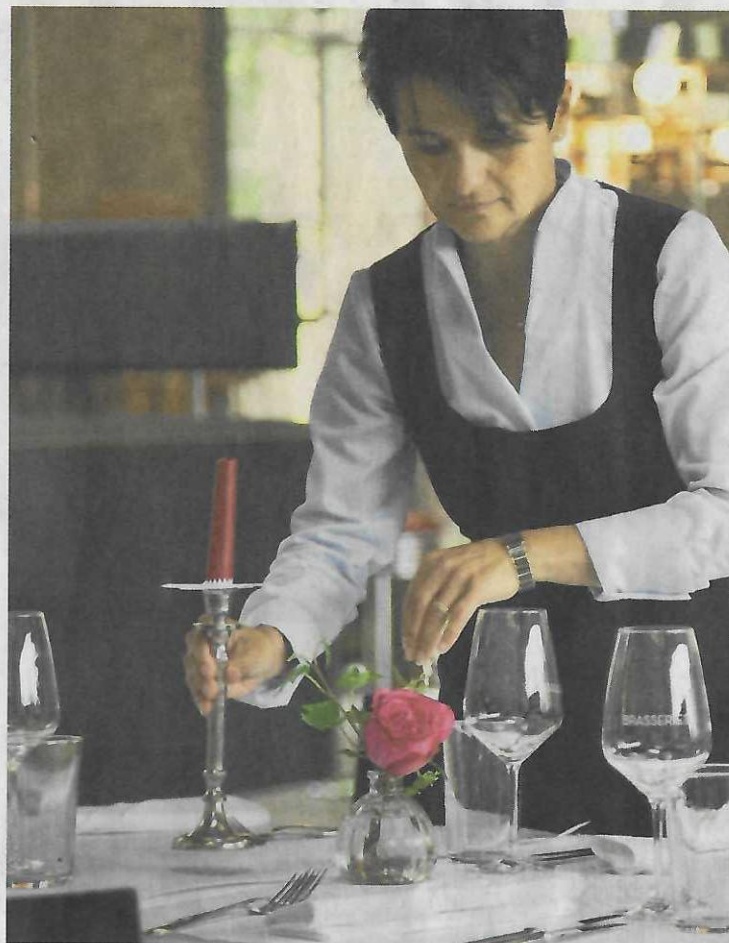
Ich habe meine ganze berufliche Karriere dieser Weiterbildung und dem daraus entstandenen Netzwerk zu verdanken: Chef de service, stellvertretende Chefexpertin QV St. Gallen, Prüfungsexpertin Berufsprüfungen Restaurationsleiter und Weinsommelier.

## Unterstützung durch die Familie

Eine Herausforderung war die zeitliche Organisation. Beruflich war ich mit der Neueröffnung einer klassischen Gastronomie als Betriebsleiterin sehr gefordert. Privat musste die Familie – meine zwei Töchter waren damals noch in der Schule – wochenweise ohne mich auskommen. Mein Mann hat mich voll unterstützt und die Kinder erfuhren, dass man auch als Erwachsene nie ausgeleert hat.

## Das Netzwerk erweitern und den Gast überraschen

Der modulweise Präsenzunterricht in Weggis hatte für mich den Vorteil, dass ich mich voll und ganz auf die Weiterbildung konzentrieren konnte. Der anschließende Selbstlernteil darf dennoch nicht unterschätzt werden. Der Erfahrungsaustausch innerhalb der Klasse half mir sehr, die Her-



Eine höhere Berufsbildung bringt nicht nur den eigenen Berufshorizont, sondern den ganzen Betrieb auf ein höheres Niveau. BILDER ZVG

ausforderungen im beruflichen Alltag einfacher zu lösen; daraus sind Freundschaften fürs Leben hervorgegangen.

Wichtig für diesen Beruf sind die Freude am Umgang mit Men-

schen, Einfühlungsvermögen, Offenheit für Neues, Organisations-talent, Neugierde gegenüber Lebensmitteln, Durchhaltewillen und die Fähigkeit, sich selbst immer wieder zu hinterfragen.

Obwohl Technik und standardisierte Arbeitsprozesse vermehrt im Vordergrund stehen werden, ist immer noch am wichtigsten: Wie kann ich meine Gäste überraschen und ihnen ein gastronomisches Erlebnis bieten?

## Weiterbildung gegen den Fachkräftemangel

In der Gastronomie mangelt es an ausgebildetem Führungspersonal, das die Lernenden ausbilden kann, die die Zukunft unserer Branche darstellen. Es ist für mich unbegreiflich, weshalb nicht mehr Berufsleute von diesen Weiterbildungsmöglichkeiten profitieren, werden doch die Kosten dafür grösstenteils übernommen. Gut ausgebildete Berufsleute führen gute Betriebe, dann ist der Gast auch bereit, für das Produkt entsprechend zu bezahlen. Ich appelliere an den Berufsstolz in der Branche!» (MM)

Start nächster Lehrgang Leiter/-in Restauration mit eidgenössischem Diplom: 7. Juni 2022, Hotel & Gastro Formation Schweiz, Weggis/LU

Kontakt: [hbb@hotelgastro.ch](mailto:hbb@hotelgastro.ch)  
Telefon: 041 392 77 77

Ein Erfahrungsbericht von



Alle durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen immer online unter: [www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch)



Mehr Informationen unter:  
[www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch)