

Publireportage

Appetit auf Karriere im Gastgewerbe?

Du weisst noch nicht, was du lernen sollst? Du sprühst vor Kreativität und Energie? Und du bist gerne mit Herz und Leidenschaft bei der Sache? Dann ist eine Lehre im Gastgewerbe das Richtige für dich. **Von Ramona Melis**

Bald endet das letzte Schuljahr und du hast noch kein Lehrstelle? Wenn du gerne anpackst, kreativ bist und später mit deinem Beruf auch andere Länder und Kulturen erkunden möchtest, ist das Gastgewerbe genau das Richtige für dich! Das bietet dir eine Lehre in der Hotellerie und Gastronomie:

- Du wirst zur **gefragten Fachkraft** im In- und Ausland – geh nach deiner Ausbildung auf Reisen und entdecke bei der Arbeit die Welt!
- Du hast **spannende Karrierepfade** vor dir und kannst deine Leidenschaft zum Beruf machen – sei es in deinem eigenen Restaurant oder in einem grossen Hotel.
- Du bekommst eine hochwertige, **gut organisierte Ausbildung**.
- Du kommst mit **vielen Menschen** in Kontakt und erlebst emotionale und kreative Momente.

Diese Berufe bietet dir das Gastgewerbe

- Restaurantfachfrau/-mann EFZ**
Hier bist du ganz Gastgeber!
- Restaurantangestellte/-r EBA**
Du empfangst und betreust Gäste.
- Köchin/Koch EFZ**
Die Küche, dein kreatives Atelier.
- Küchenangestellte/-r EBA**
Sei ein Teamplayer in der Küche.
- Hotelfachfrau/-mann EFZ**
Die Hotelzimmer sind dein Reich.
- Hotellerieangestellte/-r EBA**
Das Wohl der Gäste liegt bei dir.
- Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ**
Organisationstalent ist gefragt.
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ**
Das Hotel ist deine Bühne.
- Kauffrau/-mann EFZ**
Hotel-Gastro-Tourismus HGT
An vorderster Front bei Gästen.

Die Welt der Hotellerie und Gastronomie bietet im Wesentlichen sechs unterschiedliche Berufe, in denen du deine Talente ausleben kannst (siehe Infobox). Starte deine Karriere mit einer dreijährigen Ausbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis oder mit einer zweijährigen Ausbildung mit eidgenössischem Berufsattest. Entdecke deine Stärken und den Beruf, der zu dir und deinen Zielen passt. Die Weiterbildungswege sind vielfältig. Egal, für welche Ausbildung du dich entscheidest, deine Zukunft ist voller Möglichkeiten! Ob du mit einer Berufsprüfung oder Höheren Fachprüfung weiterfährst oder nach der Berufsmaturität die Fachhochschule in Angriff nimmst, du hast die Qual der Wahl.

Wo findest du offene Lehrstellen? Besuche die Website **berufehotelgastro.ch** und klicke den Menüpunkt «Lehrstellen» an, dort findest du eine grosse Börse. In unserer Region hat es auch für den Lehrstart im Sommer 2021 noch in vielen Gastro- und Hotelberufen offene Lehrstellen. Reinschauen lohnt sich also!



Die angehenden Restaurationsfachleute lernen viele Facetten des Gastgewerbes kennen und eignen sich während der Lehre viel Fachwissen an. BILD MELANIE DUCHENE



Der Kochberuf befasst sich nicht nur mit dem Kochen an sich, sondern geht weiter zu Ernährungslehre, dekorativem Anrichten und kreativer Menükonzeption. BILD RAMONA MELIS

Entdecke die lebhafteste Welt der «Gastro Story» online

Sich für einen Beruf zu entscheiden kann ganz schön anstrengend sein. So viele Möglichkeiten gibt es, so viele Fragen stellen sich. Passt vielleicht das Gastgewerbe zu dir?

- Ich bin **neugierig** und **kreativ**.
- Ich bin **kontaktfreudig**.
- Ich kann gut **anpacken**.
- Ich habe **Teamgeist**.

Wenn das nach dir klingt, ist eine Lehre in der Hotellerie und Gastronomie genau

das Richtige für dich. Denn offene, kreative und energiegeladene Menschen mit unkonventionellen Ideen fühlen sich in der Gastronomie und Hotellerie wohl und kommen schnell weiter.

Finde online mehr über die Welt der Hotellerie und Gastronomie raus: Die **Gastro Story** ist eine Video-Webserie über die Chancen in der Hotellerie und Gastronomie. Besser gesagt über den Werdegang von Gastronomen und Hoteliers. Dieser hat sie um die Welt geführt und mit vielen

Menschen in Kontakt gebracht. Einige haben sich mit einem Restaurant oder Hotel selbst verwirklicht, andere sind heute im Management oder haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Wie haben sie das geschafft? Wo haben sie angefangen?

Die spannenden Blicke von Moderatorin Saphira hinter die Kulissen der Gastronomie sind unter **gastrostory.ch** zu finden. Doch nicht nur das: Kompakt und verständlich erklärt die Website viele Fragen rund um die Lehre im Gastgewerbe.

GASTRO SCHAFFHAUSEN

Für Hotellerie und Restauration

GastroSchaffhausen, Renato Pedroncelli, 079 670 00 05, r.pedroncelli@gastrosh.ch, gastrosh.ch