

Berufsprüfung: Training für das perfekte Tatar

Flambieren, Servieren, Tranchieren: 23 angehende Bereichsleiter und -leiterinnen Restauration bereiten sich in Weggis auf ihre Berufsprüfung vor.

Trotz sommerlicher Temperaturen herrschte in den Räumlichkeiten der Hotel & Gastro Formation Schweiz in der letzten Juli-Woche Hochbetrieb. Der dreitägige Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung Bereichsleiter/-in Restauration FA verlangte von den 23 Teilnehmenden Konzentration und Durchhaltevermögen ab. Doch der Aufwand lohnte sich. So konnten die Berufsleute unter der Anleitung von erfahrenen Referentinnen und Referenten sämtliche Handgriffe trainieren, welche an der Prüfung abgefragt werden.

In Gruppen aufgeteilt widmeten sich die angehenden Bereichsleiter und -leiterinnen Restauration den verschiedenen Disziplinen. Bei Thomas Huhn, Chef de bar im Fünfsternehotel Les Trois Rois in Basel, konnten sie ihre Fähigkeiten im Cocktail-Mixen trainieren. Vom Referenten erhielten sie Tipps für die Prüfung und erfuhren, welche Fehler es vor den Experten zu vermeiden gilt. Denn diese würden sofort merken, wer das Handwerk wirklich beherrscht und wer nur so tut.

Im Parcours ging es dann um das Arbeiten vor dem Gast. Die Teilnehmenden übten die Zubereitung von Beefsteak Tatar, Rindsfilet-Gulasch Stroganoff und Crêpe Suzette. Auch hier gab es von Referent Markus Gugl hilfreiche Hinweise für die Prüfung und die Praxis. «Stellt den Teller für das schmutzige Besteck immer an den gleichen Ort, so dass ihr ihn auch mit geschlossenen Augen findet»,



Die Zubereitung von Beefsteak Tatar will gelernt sein. Ganz wichtig dabei: den Gast probieren lassen und gegebenenfalls nachwürzen.

ZVG

riet der Referent. So könne an der Prüfung unnötiger Stress vermieden werden.

Die Herausforderung: Gästeservice mit vier Gängen

Das Gelernte konnten die künftigen Prüflinge beim Gästeservice dann auch gleich in die Tat umsetzen. Angeleitet wurden sie dabei von Kursleiter Wolfgang Pierer. Nach einer Servicebesprechung galt es, die Tische im Trainingsbereich korrekt aufzudecken. Jeder Teilnehmende bewirtete zwei geladene Gäste mit einem Viergangmenü. Beim Hauptgang, Entrecôte double mit Gemüse und Sauce béarnaise, mussten sie spe-

ziell darauf achten, dass die aus der Küche gelieferte Portion noch für einen Nachservice reichte. «Der Kurs hat mir sehr geholfen. Jetzt weiss ich, woran ich bis zur Prüfung noch besonders arbeiten muss», meinte ein Teilnehmer im Anschluss.

ALICE GULDIMANN

Der Vorbereitungskurs

Der Berufsverband Service/Restauration bietet seit der ersten Berufsprüfung im Jahr 1993 den praktischen Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung Bereichsleiter/-in Restauration FA an.



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

Wie geht es weiter mit der Ausbildung?

Am zweiten Bildungsforum rund um die Berufe der Restauration sollen alle Involvierten mitreden.

Die Hotellerie und Gastronomie suchen verzweifelt nach Lernenden in der Restauration, doch viele Lehrstellen bleiben unbesetzt. Was läuft falsch? Wie kann man junge Menschen für den Beruf begeistern und sie in den Betrieben halten? Mit diesen Fragen beschäftigt sich der Berufsverband Service/Restauration an seinem zweiten Bildungsforum. Es findet am 27. September im Stadion Wankdorf in Bern statt.

Herausforderungen angehen

«Die Situation ist tragisch», sagt Wolfgang Pierer, Präsident der Bildungskommission des Verbandes. Schaut man die Bildungslandschaft der Schweiz an, hinkt der Bereich Restauration deutlich hinterher. Hier setzt die Veranstaltung vom September an. «Wir wollen aufzeigen, was Bildung in der Restauration bedeutet und wo die Herausforderungen liegen.» Nach einem Impulsvortrag folgt

eine Podiumsdiskussion, an der alle Involvierten vertreten sind: eine Lernende, eine Auszubildende, eine Lehrperson, und die Arbeitgeberseite.

Nach der Diskussion befassen sich die Teilnehmenden in Gruppen-Workshops mit Fragen wie: Was macht einen guten Auszubildenden aus? oder Was braucht es, damit jemand in der Branche bleibt? «Auch dabei sollen Praxiserfahrung und verschiedene Sichtweisen einfließen», sagt Wolfgang Pierer. ALICE GULDIMANN

Bildungsforum

Das Bildungsforum findet am Dienstag, dem 27. September, von 9.30 bis 15.15 Uhr, im Stadion Wankdorf in Bern, statt.

Der Anlass ist für Mitglieder der Hotel & Gastro Union gratis, Nicht-Mitglieder kostet die Teilnahme 60 Franken.

Am Mittag findet vor dem Stehlunch eine Führung durch das Wankdorf-Stadion statt.



Mehr Informationen unter: hotelgastrounion.ch



Das erste Bildungsforum fand letztes Jahr mit rund 40 Teilnehmenden statt. ZVG

ANZEIGE

inklusive
gastrojob.ch-
Stellenanzeige
gratis



HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

DIE BRANCHE IM MULTIPACK

Mit einem Jahres-Abo für 98 Franken erhalten Sie 34 Zeitungsausgaben und 5 Themenmagazine. Gratis dazu gibt's eine Stellenanzeige im Wert von 260 Franken. Der Hotellerie Gastronomie Verlag ist der grösste Fachverlag der Branche. Querdenkende Restaurateure und Hoteliers, innovative Köche und Konzepte sowie überraschende Trends – in unseren Medien lesen Sie, was die Branche bewegt.

www.hotellerie-gastronomie.ch/abo