

Erste Hürde ist geschafft!



Sie prüften die Sozial- und Sprachkompetenz der Kandidierenden: Susanne Oswald, Academic Dean der SHL, Egidio Marcato, Chef-Experte Swiss Skills Hotel Reception, und Jean-Claude Schmocker, Projektleiter World Skills. ZVG

Fünf Damen und ein Herr haben sich für die ersten Swiss Skills Hotel Reception qualifiziert.

Jordan Kestle ist begeistert. «Alle Kandidatinnen und Kandidaten, die wir zum Assessment eingeladen haben, sind äusserst professionell aufgetreten.» Kestle ist Geschäftsführer des Berufsverbandes Hotel Administration Management bvham und Projektleiter der ersten Swiss Skills in der Disziplin Hotel Reception.

In Einzelgesprächen wurden die jungen Berufsleute von einer

Expertenrunde unter die Lupe genommen. Geprüft wurden ihre Sozial- und Sprachkompetenzen. Folgende Berufsleute sind für die Teilnahme an der Schweizer Meisterschaft ausgewählt worden:

- × Jeanne Hauswirth, Hôtel de la Source, Yverdon-les-Bains
- × Valérie Hirt, Hotel Hirschen, Wildhaus
- × Eliane Lüscher, Hotel Eden Roc, Ascona
- × Raphaela Scherrer, IST Höhere Fachschule für Tourismus, Zürich
- × Tim Oberli, Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf
- × Sara Anna Werren, Hotel Schweizerhof, Bern

Zwei der Teilnehmenden haben die Grundbildung Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann absolviert und vier die kaufmännische Grundbildung HGT.

Und so geht es für den Kandidaten und die Kandidatinnen weiter

Die Auserwählten werden am 25. August an einem Kick-off-Tag an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern teilnehmen. Dort erhalten sie Basisinfos zum Ablauf der Swiss Skills sowie Hinweise auf mögliche wettbewerbsrelevante Themen. Danach bereiten sich die jungen Berufsleute

«Alle Landes-teile sind vertreten.»

JORDAN KESTLE,
PROJEKTL EITER SWISS SKILLS
HOTEL RECEPTION

in eigener Regie individuell auf die Schweizer Meisterschaft vor. Diese findet am 3. Oktober in den Räumen der SHL statt.

Der Sieger – oder die Siegerin – wird die Schweiz in der Disziplin Hotel Reception auch an den World Skills in Shanghai vertreten. Zur Vorbereitung auf diesen internationalen Auftritt wird er oder sie zuvor einen Sprachkurs, gesponsert von Boa Lingua, in England absolvieren. RICCARDA FREI



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/hotelreception

Gut für die Branche, wenn Lehrstellen fehlen

Bis 2021 soll es deutlich weniger Lehrstellen geben. Was für Schulabsolventen ein Graus ist, könnte eine Chance für Hotellerie und Gastronomie sein.

Das Staatssekretariat für Wirtschaft Seco erwartet für 2020 wegen der Corona-Krise einen sehr starken Rückgang des Bruttoinlandsprodukts (BIP). «Der Rückgang des BIP wird sich längerfristig negativ auswirken. Beispielsweise in Form von verzögerten Konkursen», sagt Stefan Wolter, der die Forschungsstelle für Bildungsökonomie an der Universität Bern leitet.

Das grösste Problem in der Corona-Krise seien jedoch nicht unbedingt die Konkurse. Stefan Wolter erläutert: «Das Gift der Krise ist nicht der Einbruch der Konjunktur als solcher, sondern die Unsicherheit darüber, wie es weitergeht.» Bei Corona komme erschwerend hinzu, dass der Staat von aussen eingreife.

Keine detaillierte Prognose

Die Entwicklung der Wirtschaft beeinflusst zwangsläufig auch den Lehrstellenmarkt. Wie stark, das hat Stefan Wolter in einer Studie untersucht. Seine Prognose: Es

wird bis 2025 dauern, bis die Wirtschaft und damit auch der Lehrstellenmarkt sich erholt haben. Insgesamt rechnet Stefan Wolter mit einem Verlust von bis zu 20000 Lehrstellen. Wie stark einzelne Regionen oder Branchen betroffen sein werden, lässt sich nicht sagen. Für das Gastgewerbe und die Hotellerie muss diese Entwicklung nicht zwangsläufig schlecht sein. «Gut möglich, dass Jugendliche, die in ihrem Wunschberuf nicht fündig geworden sind, auf diese Branche umschwenken», erläutert Stefan Wolter. Jugendliche, die noch keine Lehrstelle gefunden haben, oder nicht wissen, welchen Beruf sie ergreifen möchten, können zum Beispiel auf berufsberatung.ch via Chatroom mit Beratern in Kontakt treten. DESIRÉE KLARER



Auf yousty.ch sind alle freien Lehrstellen nach Beruf gelistet. UNSPLASH

ANZEIGE

25% Aktion

29. Juni bis 11. Juli 2020



2 x 1kg



4 x 1kg

Profitieren Sie jetzt von 25% Rabatt auf 10 ausgewählte Emmi Leader-Produkte.*



12 x 1L



10 x 230ml

* Diese Aktion ist ausschliesslich online gültig. Mehr Informationen zur Aktion und den Aktionsartikeln finden Sie hier: www.emmi-starterkit.ch



In Zusammenarbeit mit diesen Emmi Partnern:


FOOD SERVICE


WALKER
LE GÔUT DU VALAIS


PISTOR


MIBA Milchprodukte AG
Produits laitiers SA


GRÜNENFELDER


FORSTER Früchte & Gemüse AG
Frische, Genuss und Qualität


SAVIVA


Schmid
Käsespezialitäten


Simmen Gemüse en gros AG
Aldorf


MUNDO AG


VERMO Teigwaren


Molkerei HÜRSCHLER


H