

DRANBLEIBEN UND AUFSTEIGEN



Die Höhere Fachprüfung Leiter/Leiterin Gemeinschaftsgastronomie ist wie viele Weiterbildungen herausfordernd, belohnt die Absolvierenden aber mit einem reichen Erfahrungsschatz und spannenden Perspektiven.
Eylin Graubner-Pieper, Restaurant-Verantwortliche bei der SV (Schweiz) AG, Circle Gastronomie am Flughafen Zürich, berichtet über ihren Werdegang.

Der Lehrgang hat mich im Berufsalltag sicherer gemacht. Theorie und Praxis sind ja immer zwei verschiedene Paar Schuhe und die Weiterbildung zur Leiterin Gemeinschaftsgastronomie empfand ich als sehr praxisnah. Ich habe – auch durch die Augen der anderen Absolvierenden – gelernt, dass es viele Möglichkeiten gibt, ein Problem zu lösen. Dieser Erfahrungsaustausch war sehr wertvoll für mich. Ich habe in Deutschland die Hotelfachschule gemacht und suchte eine Anschlussbildung in der Schweiz, auch um mich persönlich weiterzuentwickeln. In unserer HR-Abteilung wurde mir dann die Höhere Fachprüfung Leiterin Gemeinschaftsgastronomie empfohlen.

Durchhalten, durchhalten, durchhalten!

Auch wenn die Ausbildung mehr Zeit in Anspruch nahm, als ich dachte, und es ein Spagat war zwischen Schule, Familie, Arbeit und Freizeit: Mich packte der Ehrgeiz und ich wollte einen Abschluss mit guten Noten, nicht einfach das Minimum erreichen. Da mussten dann schon einige Wochenenden dran glauben für das Lernen. Man unterschätzt am Anfang, dass man über eine längere Zeit durchhalten muss, auch weil ja noch das Lernen auf die Teilprüfungen dazukommt. Meine beiden Vorgesetzten bei SV (Schweiz) AG haben mich während dieser Zeit voll unterstützt und durch die Diplomarbeit erhielt ich auch die Möglichkeit, den Betrieb wirklich in der Tiefe kennenzulernen. Dass der Lehrgang finanziell durch den L-GAV unterstützt wird, war für mich sicher mitentscheidend. Mein Arbeitgeber hat mich zusätzlich unterstützt, sodass ich nur noch meine Zeit einsetzen musste – das war es mir definitiv wert!

Das Bestmögliche von sich selbst geben

In unserem Unternehmen legen wir grossen Wert auf Frische, Nachhaltigkeit und Tierwohl, das gefällt mir sehr. Mir ist auch wichtig, dass wir nicht als «Kantine» wahrgenommen werden, wo man Dosen aufmacht und mit der Kelle «schöpft». Wir servieren frische und abwechslungsreiche Gerichte und richten die Teller schön an. Das ist unsere Dienstleistung, auf die ich stolz bin. Der Dienstleistungsgedanke ist sowieso matchentscheidend für das Gastgewerbe generell. Es ist wichtig, dass wir uns immer wieder selbst motivieren, den Gästen das Bestmögliche zu geben, aus der Situation das Beste zu machen, von sich selbst das Beste zu geben.

In der Gemeinschaftsgastronomie gleicht kein Tag dem anderen, das ist gemäss meinem Empfinden noch ausgeprägter als in der normalen Gastronomie. Bürotätigkeiten wechseln sich ab mit den unterschiedlichsten Fragestellungen von Gästen, Mitarbeitenden, Lieferanten, dazu planen wir Caterings und Feiern aller Art. All diese Dinge unter einen Hut zu bringen, finde ich spannend und herausfordernd. Darum mache ich diesen Beruf so gerne.

Insgesamt kann ich sagen: Es gibt viele Ausreden, eine Weiterbildung nicht zu machen. Aber am Ende lohnt es sich und man ist so glücklich, wenn man es durchgezogen hat. Alles richtiggemacht, habe ich mir am Schluss gesagt!



Start nächster Lehrgang:

Weggis, 7. Juni 2022

Kontakt:

hbb@hotelgastro.ch

Tel. 041 392 77 77

Ein Erfahrungsbericht von



**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

Alle durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen immer online unter:

www.weiterbildung-inklusive.ch