Restauration

Dein Berufsweg

Deine Reiseziele

Praktiker/in Restauration (PrA):
Praktischer Abschluss (PrA INSOS), 2 Jahre

Restaurationsangestellte/r EBA:
Eidgenössisches Berufsattest (EBA), 2 Jahre

Dein Weg – Deine Zukunft

Was dich auf deiner Reise erwartet

Du begrüsst Gäste, begleitest sie an den Tisch und servierst ihnen Speisen und Getränke.

Du deckst die Tische für einen bevorstehenden Anlass und dekorierst sie liebevoll.

Du servierst fachgerecht feine Köstlichkeiten, schenkst Getränke nach, räumst Geschirr ab und sorgst für Ordnung im Gästebereich. Du arbeitest auch am Buffet, bereitest Speisen und Getränke vor, reinigst Geräte und hältst das Lager in Ordnung.

Du bist aufmerksam, bleibst auch bei vielen Gästen ruhig und freundlich und sorgst dafür, dass sich alle wohlfühlen.

HOHEN LINDEN
Zentrum für Bildung und Persönlichkeitsentwicklung

Wengisteinstrasse 19
4500 Solothurn
+41 (0)32 625 48 88
info@hohenlinden.ch
hohenlinden.ch

Deine Packliste – das solltest du mitbringen

Damit du in der Restauration durchstarten kannst, brauchst du:

- Freude am Umgang mit Menschen
- Offenheit und Hilfsbereitschaft
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Bereitschaft, auf Gästewünsche einzugehen
- Sinn für Sauberkeit, Hygiene und Ordnung
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Teamfähigkeit

Ziel erreicht – und bereit für den nächsten Schritt

Deine Reise endet nicht mit dem Abschluss.

Wir unterstützen dich dabei, eine passende Arbeitsstelle zu finden.

Wenn es für dich passt, begleitet dich ein Integrationscoach beim Einstieg ins Berufsleben. Dafür braucht es die Zustimmung aller – und eine Verfügung der IV oder eines anderen Zuweisers.

Dein Weg – Deine Zukunft

HOHEN LINDEN

Zentrum für Bildung und Persönlichkeitsentwicklung

hohenlinden.ch