



# RESTAURATION DEIN BERUFSWEG



## WAS DICH AUF DEINER REISE ERWARTET

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

Du deckst Tische für den bevorstehenden Anlass und dekoriert 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.



## DEINE PACKLISTE – DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN

Damit du in der Restauration durchstarten kannst, brauchst du:

- Freude am Umgang mit Menschen
- Kontaktfreude und Hilfsbereitschaft
- Gepflegtes und freundliches Auftreten
- Bereitschaft, auf Gästewünsche einzugehen
- Sinn für Sauberkeit, Hygiene und Ordnung
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Teamgeist
- Gute Gesundheit



## DEINE REISEZIELE

**Praktiker/in Restauration (PrA):**

Praktischer Abschluss (PrA INSOS), 2 Jahre

**Restaurationsangestellte/r EBA:**

Eidgenössisches Berufsattest (EBA), 2 Jahre



## 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.



**Hohenlinden**

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

