



SYSTEMGASTRONOMIE DEIN BERUFSWEG



WAS DICH AUF DEINER REISE ERWARTET

Du hilfst mit, dass sich die Gäste wohlfühlen – im Speisesaal und hinter den Kulissen.

Du reinigst täglich, räumst Tische ab, pflegst den Essbereich und unterstützt das Küchenteam.

Du gibst Essen aus, hilfst bei der Gästebewirtung und arbeitest freundlich und zuvorkommend.

Du arbeitest nach klaren Abläufen und unter Anleitung – aber mit Eigenverantwortung.

Du kennst den Umgang mit Geräten, achtest auf Hygiene und sorgst mit dafür, dass alles sauber, sicher und bereit ist.



DEINE PACKLISTE – DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN

Damit du in der Gemeinschaftsgastronomie durchstarten kannst, brauchst du:

- Freude an hauswirtschaftlicher Arbeit
- Kontaktfreude und Hilfsbereitschaft
- Teamgeist und gute Umgangsformen
- Zuverlässigkeit und körperliche Belastbarkeit
- Geduld und Respekt



DEIN REISEZIEL

Praktiker/in PrA Hauswirtschaft,
Fachrichtung Gemeinschaftsgastronomie
Praktischer Abschluss (PrA INSOS), 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

