|  |
| --- |
|  |
|  |  | Lösungen zumArbeitsblatt |
|  |
|  |  |
|  |  |  |  |
| Das will ich werden: Restaurationsfachfrau EFZ |
| Berufsbilder aus der Schweiz (42)14:45 Minuten |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **1. Welche Arbeiten muss Steffi im Frühstücksraum erledigen?**Die Tische abräumen und neu aufdecken; das Buffet auffüllen; den Hotelgästen Getränke servieren**2. Was ist beim Service wichtig?**Verschiedene Gäste, verschiedene Bedürfnisse: Ins Restaurant kommen Bauarbeiter, aber auch Geschäftsleute, darauf muss man sich einstellen. Der Gast soll sich wohlfühlen. Die Bestellungen rasch ausführen. Sonderwünsche wenn möglich erfüllen. Immer freundlich, aber selbstbewusst sein.**3. Im Film kommen zwei unterschiedliche Besteckpflegearten vor – welche?**In der Schule: mit «Twinkle»-PoliturIm Betrieb: mit heissem Wasser und Essig**4. Welche Weiterbildungsmöglichkeiten zählt Fachlehrer Ruedi Imhof auf?**Die Berufsprüfung absolvieren, dann die Meisterprüfung. Danach ist man Restaurationsleiter oder Restaurationsleiterin. Man kann eine Hotelfachschule besuchen. Immer attraktiv sind Saisonstellen im Ausland.**5. Was bedeutet «Service à la Carte»?**Die Gäste wählen das Essen und die Getränke von der bestehenden Speisekarte aus.**6. Was wird bei der Bankettbestellung besprochen?**Die Anzahl Gäste, das Menü, die Dekoration des Bankettsaales**7. Wie empfand Steffi die Umstellung von der Schule in die Lehre?**Steffi hat sich sehr auf die Lehre gefreut, aber am Anfang war sie abends sehr müde und ihre Beine schmerzten. Aber sie ist immer gerne zur Arbeit gegangen – auch heute noch.**8. Wie viel verdient Steffi im zweiten Lehrjahr?**1250 Franken**9. Welches sind laut Steffi Vor- und Nachteile ihres Berufs?**Vorteile: die unregelmässigen Arbeitszeiten, der Kontakt mit den Menschen und der Verkauf.Nachteil: die unregelmässigen Arbeitszeiten. Der Kollegenkreis kann sich dadurch verändern.**10. Wie würde dir der Beruf gefallen?**Individuelle Antworten |