

# Der Service als Schnittstelle zwischen Küche und Gast

Als Restaurationsfachmann EFZ absolviert Sergio Kressig seine Ausbildung im Hotel «Fravi» in Andeer. Er suchte eine Arbeit unter Menschen und mit viel Bewegung.

## ■ Reiner Schilling



Sergio Kressig im Weinkeller: Die Kenntnisse über Weine sind ein wesentlicher Bestandteil seiner Ausbildung. Die Gäste im Hotel «Fravi» erwarten Fachwissen. Bild Reiner Schilling

Im Alter von 16 Jahren begann Sergio Kressig dieses Jahr seine dreijährige Ausbildung als Restaurationsfachmann EFZ. Er wohnt mit seinen Eltern und der Schwester in Summaprada. Nach der obligatorischen Sekundarschule in Cazis besuchte er die Berufswahlschule (BWS) in Chur. Die BWS ist darauf spezialisiert, Jugendliche bei der Berufswahl zu unterstützen. Sergio nutzte die Gelegenheit und absolvierte ein halbjähriges Praktikum im Service. Als alternativer Beruf stand für ihn auch Hochbauzeichner im Raum. Da er aber lieber unter Menschen als am Computer arbeitet, fiel seine Entscheidung auf die Gastronomie. «Mir gefällt der Umgang mit Menschen, und man hat hier auch Bewegung», sagt er. Für Hobbys bleibt kaum Zeit, da er als angehender Restaurationsfachmann sehr unregelmässige Arbeitszeiten hat. Dafür gefällt ihm die Arbeit im Team und der freundliche Umgang miteinander.

## Service und Beratung

In diesem Job gilt es, die Gäste in Hotels und Restaurants zu betreuen und sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken zu beraten. Es wird hauptsächlich dekoriert, ser-

viert und am Schluss auch kassiert. Das Bestellen und Lagern beispielsweise von Getränken gehört ebenfalls zum Aufgabengebiet. «Restaurationsfachleute zeichnen sich durch gute Umgangsformen, Flexibilität und Belastbarkeit aus», ist im Berufsbild zu lesen. Sie sind die Schnittstelle zwischen Küche und Gast. Es werden detaillierte Kenntnisse über Lebensmittel, Weine und auch Spirituosen erlernt. Das erstreckt sich beim Wein von der Traubensorte bis zum Lagerbestand im hoteleigenen Weinkeller. Aber auch die Zubereitung einfacher Gerichte wird Sergio bald lernen. Dafür wird er in der Schule, wie auch im Betrieb, eine Zeit lang auch in der Küche tätig sein.

Auch den Umgang mit dem Tableau kann man lernen, bestätigt er. Für ihn heisst das, sich darauf zu konzentrieren, was serviert und was steht auf dem Tableau. Zu Beginn seines Praktikums vergass er, den Gästen beim Gespräch in die Augen zu schauen. Das, wie auch der Gebrauch von Jugendsprache, gilt als unhöflich.

Sergio kommen seine Sprachkenntnisse zugute. Er spricht Deutsch, Portugiesisch, Italienisch und Englisch, ein grosser Vorteil in der Gastronomie.

## Blockunterricht im Schulhotel

Für die Berufsschule fährt er ins Schulhotel «Waldhotel Unspunnen» nach Matten bei Interlaken. Dort finden pro Lehrjahr zwei Blockkurse von jeweils fünf Wochen im Herbst und Frühling statt. Die überbetrieblichen Kurse (üK) werden in die Schulwochen integriert. An der Abschlussprüfung gilt es, den Prüfungsexperten mit korrektem Service und perfektem Gedeck zu zeigen, dass man den Job beherrscht.

Als Weiterbildung sind in verkürzter Grundbildung Koch oder Hotelfachfrau/-mann möglich, wie auch die Berufsprüfung (BP), die höhere Fachprüfung (HFP) beziehungsweise die höhere Fachschule (HF). Wer noch studieren möchte, kann den Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Tourismus erwerben. So stehen Sergio nicht nur weitere Berufe, sondern die ganze Welt offen.

Bereits zum vierten Mal findet die regionale Berufsschau in der Region Viamala statt. Der nächste Termin ist am Donnerstag, 9. November, Toscano Stahlbau AG, Cazis-Unterrealta, von 19 bis 21 Uhr.

ANZEIGE .....



**SAMSTAG, 25. NOVEMBER 2017**

**Bruno Hächler live mit seinem neuen Buch und vielen Liedern!**

16.30 Uhr Kids-Konzert  
14 - 18 Uhr Spiel & Bastel-Programm für Kids

**ganzer Tag 15% auf alle Schneesport - Geräte Services!**

10 - 18 Uhr Gerstensuppe & Glühwein



GET TICKETS!

Viamala Sportwerkstatt  
Schützenweg 1 | CH-7430 Thusis GR | 081 651 52 53  
info@viamalasportwerkstatt.ch | viamalasportwerkstatt.ch