

Spezialista da restaurant AFQ

Spezialist da restaurant AFQ

Nahrung, Gastronomie

Durada

3 onns

Terminaziun

Eidgenössisches
Fähigkeitszeugnis EFZ

Indicaziuns davart il salari

1. onn d'emprendissadi: CHF
1020.-
2. onn d'emprendissadi: CHF
1300.-
3. onn d'emprendissadi: CHF
1550.-

Sco spezialista u spezialist da restaurant lavuras ti en restaurants, bars, hotels u auters manaschis da gastronomia. Ti procuras per il bainstar dals giasts, preparas maisas e buffets, retschaivas e cusseglias els en connex cun la tscherna da spaisas e bavrondas. Ultra da quai gidas ti tar mesiras che promovon la vendita ed a la gestiun da la rauba, promovas la vendita ed administreschas la rauba.

Incumbensas

Preparar las maisas ed ils locals

- metter maisa, eventualmain decorar cun flurs e cun chandailas
- duvrar vaschella e pusada che correspunda al menu
- preparar ils stgaudaplats
- plazzar ils buffets en moda attractiva ed als emplenir cuntinuadamain
- preparar ils tablets d'ensolver per il servetsch da las chombras
- prender encunter rauba, controllar la quantidad e la qualidad e procurar che la rauba vegnia magasinada en moda adequata tenor prescripziuns d'igiene e da magazinaziun

S'occupar dals giasts

- beneventar ils giasts, accompagnar a maisa e dumandar lur giavischs
- cussegljar ils giasts en connex cun la schelta da las bavrondas e spaisas
- prender encunter empustaziuns e metter maisa en moda adattada al menu, p.ex. cun la dretga pusada per pesch u per schuppa
- derscher suenter las bavrondas
- purtar spaisas ed en cas da basegn preparar talas directamain a la maisa, p.ex. tagliar la chorn u filetar il pesch

- far il quint, incassar l'import e dar adia als giasts
-

Nettegiar

- rumir e nettegiar las maisas
- metter en urden la sala da mangiar
- cuvrir da nov las maisas per ils proxims giasts

Ambient da lavur

Sco spezialista u spezialist da restaurant lavuras ti en il sectur dals giasts da manaschis gastronomic. Ti es en pe l'entir di ed es permanentamain en moviment. Ils temps da lavur èn irregulars. Ti lavuras en squadras, las dumengias ed ils firads e las uras pon sa midar tut tenor stagiun.

Ti lavuras en hotels, restaurants, bars u cantinas. En regiuns turisticas èn hotels e restaurants averts mintgatant mo durant la stagiun.

Pretensiuns e interess

Pretensiuns

- Senn per l'ospitalitad
- Abilitad da lavurar en in team
- Prontezza da lavurar durant uras irregularas u servetschs da notg
- Apparientscha cultivada
- Resistenza cunter stress
- Resistenza corporala
- Senn per igiena e per nettezza

Interess

- Lavurar cun victualias
- Avair contact cun persunas
- Cussegljar

Scolaziun

Manaschis

Furmaziun pratica en in restaurant, hotel u manaschi da la gastronomia collectiva u da sistem 4 dis per emna

Scola

1 di per emna a las scolas professiunalas spezialisadas chantunalas u curs da bloc da 10 emnas per onn en in hotel da scola

Curs odaifer il manaschi

En plirs chantuns: 20 dis durant 3 onns

Scola a temp cumplain

Tut las scolas

<https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=57148&language=5239>

Durada

3 onns

Cundiziuns d'admissiun

Terminà la scola obligatorica

Maturitad professiunala

Sche las prestaziuns da scola èn fitg bunas, pon las emprendistas ed ils emprendists frequentar supplementarmain la scola da maturitad professiunala.

Titel da finiziun

Spezialist / Spezialista da restaurant AFQ

Furmaziun cuntinuonta

Curs

Purschidas da l'associaziun **Gastrosuisse** ↗

<https://gastrosuisse.ch/de/bildung/>

u **Hotel & Gastro formation Svizra** ↗

<https://www.hotelgastro.ch/bildungsangebote>

Emprendissadi supplementar

Sco spezialista u spezialist da restaurant AFQ pos ti per regla far in emprendissadi scursanì sco spezialista u spezialist da communicaziun d'hotel AFQ, sco spezialista u spezialist d'hotellaria e d'economia da chasa AFQ, sco spezialista u spezialist da la gastronomia standardisada AFQ ubain sco cuschiniera u cuschinier AFQ.

Examen professiunal (EP)

- Manader / Manadra dal sector restauraziun EP
- Manader / Manadra dal sector hotellaria-economia da chasa EP
- Manader / Manadra da gastronomia EP
- Schef / Scheffa da recepziun EP

Examen professiunal superiur (EPS)

- Manader / Manadra da hotellaria e d'economia da chasa EPS
- Manader / Manadra da restauraziun EPS
- Manader / Manadra da la gastronomia collectiva EPS
- Interprendider / Interprendidra da gastronomia EPS

Scola spezialisada superiura (SSS)

- Hotelier gastronom / Hoteliera gastronom SSS

Scola auta spezialisada (SAS)

- Bachelor of science en international hospitality management

Tut tenor la scola auta spezialisada valan differentas cundiziuns d'admissiun.

Professiuns sumegliantas

Ulteriuras infurmaziuns

Swissdoc Nummer

TODO

Infurmaziuns davart la professiun e plazzas d'emprendissadi da la hotellaria e gastronomia

<https://www.berufehotelgastro.ch>

GastroSuisse

<https://www.gastrosuisse.ch>

HotellerieSuisse

<https://www.hotelleriesuisse.ch>

Hotel & Gastro formation

<https://www.hotelgastro.ch>

TODO

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78705?lang=de>