



Talentförderung Restaurantfachfrau/-mann EFZ

Die Talentförderung hat deutlich an Gewicht gewonnen. In den letzten Jahren wurde in der Berufsbildung viel unternommen, um leistungsschwache, weniger dagegen um leistungsstarke Jugendliche zu fördern. Die Förderung von Talenten erfolgt in der Berufsbildung nur punktuell. Mit dem unterstützten Projekt "Talentförderung in der Berufsbildung" will der Kanton Zürich dies ändern.

Bei den Gesprächen zwischen den Betrieben, Schulen und Branchenvertretern standen folgende Themen im Zentrum:

- Sprache:
Bilingualer Unterricht, Sprachfreikurse, Fremdsprache als Firmensprache usw.
- Mobilität:
Aufenthalt in einer anderen Sprachregion oder in einem anderen Land
- Erweiterung der Fachkompetenz
Ergänzungsfächer, Übertragung von besonderen, Aufgaben, Zusatzausbildungen usw.
- Prämierung:
Berufswettbewerbe
- Durchlässigkeit:
Angebote für einen Übertritt von einem EBA-Abschluss in eine EFZ-Lehre

Sprachen

Der bilinguale Unterricht wird in der Restauration im ABU – Unterricht bereits angeboten. Diese Form des Unterrichtens wird auf den Berufskunde-Unterricht (BK) ausgeweitet.

Auch wird das Angebot von first certificate – Kursen angestrebt.

Mobilität

Talente wird ein Praktikum in einem anderen Land oder in einem aussergewöhnlichen Betrieb in der Schweiz ermöglicht.

Gerne würden wir auch den Austausch mit Lernenden aus anderen Ländern fördern.

Erweiterung Fachkompetenz

Dank unserem gut eingerichteten Demo-Restaurant (inklusive Bar und Office) können wir auch die Ergänzungskompetenzen vertiefen.

Folgende Kurse werden durch die Lehrpersonen der Restauration angeboten:

- Gästebetreuung einst und heute
- Verkaufen leicht gemacht - wie gehe ich gezielt auf den Gast ein
- Persönlichkeits-Training – wie stärke ich meine Persönlichkeit, ohne die Mitmenschen vor den Kopf zu stossen
- Bar – Kurs (Jung – Barkeeper)
- Barista – Kurs; inklusive Tee – Welt (Jung – Barista)
- Arbeiten vor dem Gast, wie zum Beispiel: tranchieren, flambieren, zubereiten von Tataren usw. (Jung – Chef de rang)
- Weinseminare; inklusive Sensorik (Jung – Sommelier)
- Spirituosenwerkstatt (Jung – Barkeeper)
- Diese Liste ist unvollständig



Prämierung

Wir bereiten unsere Talente auf die verschiedenen Wettbewerbe professionell vor.

Servicemeisterschaft

Stolze Berufsleute messen sich in verschiedenen Disziplinen.

www.servicemeisterschaft.ch

SwissSkills

An den SwissSkills kämpfen junge Berufsleute um den Schweizermeister-Titel.

www.swiss-skills.ch

Battle of Zagg

Am Battle of ZAGG übernimmt eine Restaurantfachklasse den Service und «kämpft» dabei gegen andere Klassen.

www.zagg.ch

Young Talent Escoffier

Diese Ausscheidung ist das Sprungbrett für den internationalen Wettbewerb in Frankreich.

<http://www.escoffierch.com/>