Nachwuchs für Hotel und Wirtschaft : die Ausbildung des schweizerischen Gastgewerbepersonals

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **5 (1931)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-780708

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

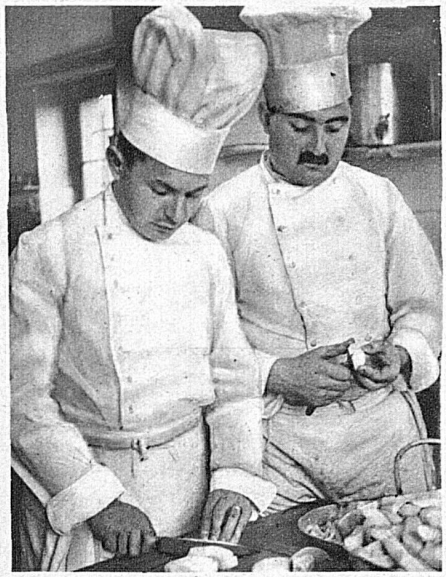
http://www.e-periodica.ch

SBB Revue II

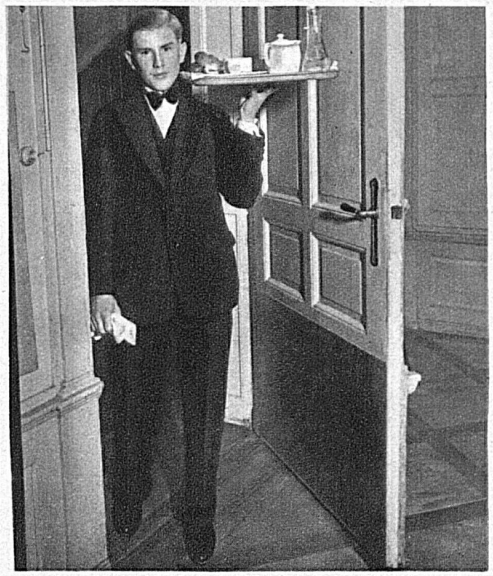
Nº 11. — 15. XI. 1931

Nachwuchs für Hotel und Wirtschaft

Die Ausbildung des schweizerischen Gastgewerbepersonals



Mit Kartoffelschälen und ähnlichen kulinarischen Handfertigkeiten beginnt die Ausbildung der jungen Köche



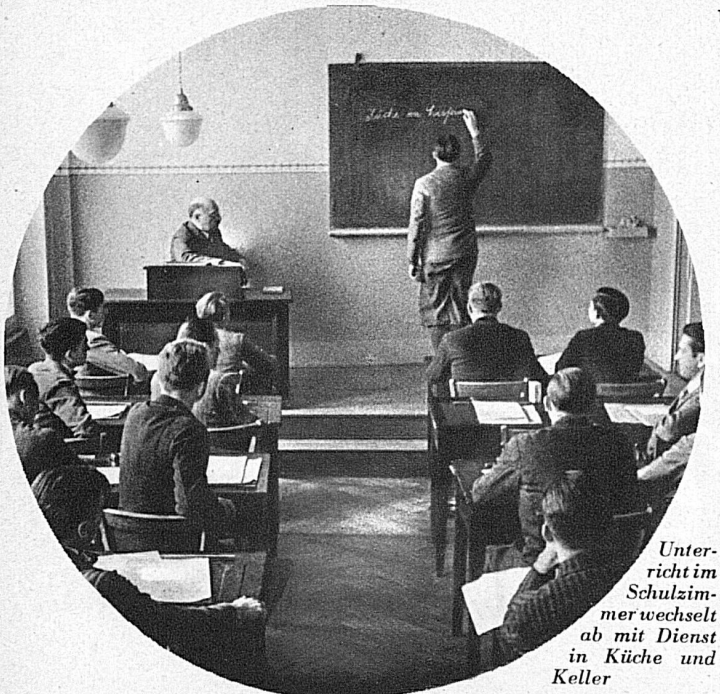
Das sichere Auftreten mit elegant ausbalancierten Platten erfordert fleissige Uebung

Auch die künftigen Wirtinnen bleiben vom theoretischen Unterricht nicht verschont

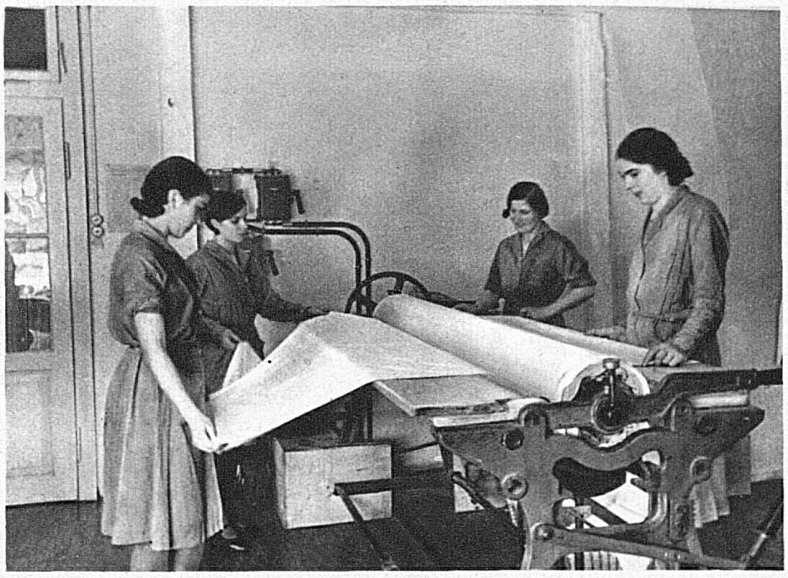
Unsere Hoteliers und Wirte gelten weit über die Grenzen des Landes hinaus als erstklassige Fachleute, die in hochkultivierter Gastronomie, liebenswürdiger Bedienung und neuzeitlicher Unterkunft schlechthin Unübertreffliches leisten. Dieser gute Ruf ist zum guten Teil den Lehranstalten zu verdanken, in denen das schweizerische Hotelpersonal eine gründliche Ausbildung erhält. Es sind dies die schweizerische Hotelfachschule in Luzern, die Wirtefachschulen in Zürich und Neuenburg, und

Links: *Gute Weine sind eine Zierde des Hauses, ihre sachgemässe Pflege will aber gründlich gelernt sein*

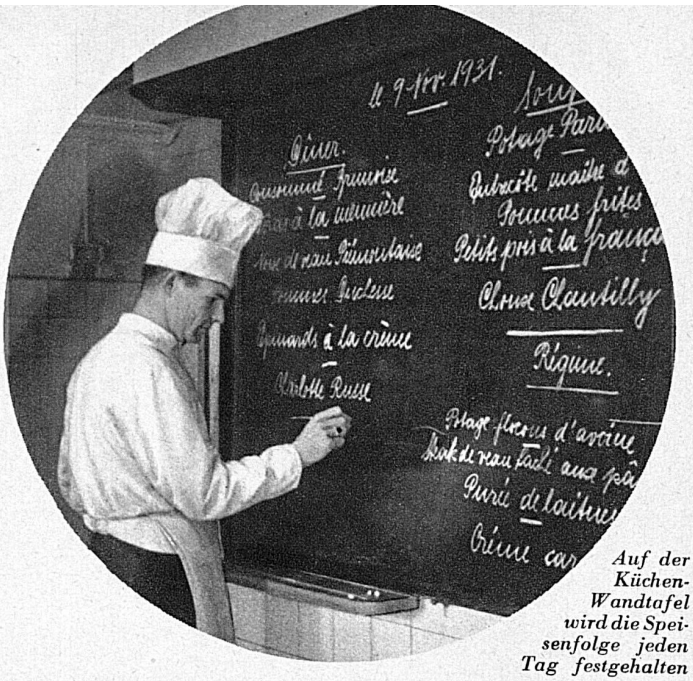
Unten: *Mit besonderer Sorgfalt werden die Schülerinnen in das Gebiet der reinen, duftenden Hotelwäsche eingeführt*



Unterricht im Schulzimmer wechselt ab mit Dienst in Küche und Keller



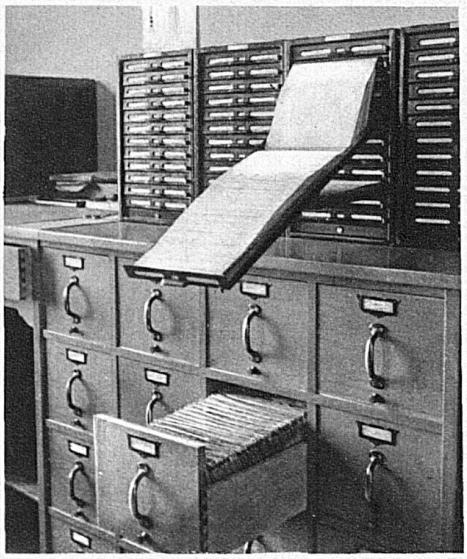
Dieser junge Patissier wird einstmals mit seiner Kunst viele Besucher eleganter Tea-Rooms entzücken



Auf der Küchen-Wandtafel wird die Speisenfolge jeden Tag festgehalten

die Fortbildungsschulen des schweizerischen Hoteliervereins in Cour-Lausanne. Hier werden jene dienenden Geister erzogen und ausgebildet, die uns in den Empfangshallen der Schweizer Hotels mit stets gleicher Liebenswürdigkeit empfangen, die uns die auserlesensten Genüsse an Speise und Trank vorsetzen und jeden Wunsch von den Augen abzulesen wissen. Hier lernen die Zöglinge aber auch die Führung eines komplizierten Hotelbetriebes auf moderner, kaufmännischer Grundlage.

Rechts: *Der Lehrer zeigt, wie man appetitanregende Vorspeisen durch künstleris he Verzierungen noch begehrenswerter gestalten kann*

Ein wichtiges Unterrichtsfach ist die aufmerksame Bedienung der Gäste

Unten: *Die schweizerischen Hotel- und Wirtefachschulen vermitteln auch gründliche Kenntnisse über moderne, rationelle Bureautechnik der Gaststätten unter Verwendung zeitsparender Einrichtungen und Maschinen*