

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: 74 (1981)

Rubrik: Lehrberufe im Gastgewerbe

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Lehrberufe im Gastgewerbe

Kontakt mit Menschen – für die Gäste da sein

Vielleicht hast du auch schon einmal in einem Hotel übernachtet oder dort während deiner Ferien sogar längere Zeit gewohnt. Dann hast du auch verschiedene Angestellte getroffen, die bemüht waren, deinen Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. So wie es im Gastgewerbe kleine und grosse Restaurants, Gasthöfe und Hotels gibt, finden wir dort auch viele Menschen mit den verschiedensten Berufen. Jeder übt eine wichtige Tätigkeit aus und ist um einen reibungslosen Ablauf im ganzen Betrieb bemüht.

Wir wollen nun zusammen drei Berufe, die man nach der obligatorischen Schulpflicht erlernen kann, näher betrachten. Für die

Hotelfachassistentin, Servicefachangestellte und den Kellner muss das 16., für den Koch das 15. Altersjahr vor Antritt der Lehre vollendet sein. Ihre Ausbildung können sie in einem Saison- oder in einem Ganzjahresbetrieb absolvieren. In allen drei Berufen besuchen die angehenden Fachleute die Berufsschule und erhalten nach bestandener Lehrabschlussprüfung den eidgenössischen Fähigkeitsausweis. Ihr gemeinsames Ziel: für den Guest da sein. Dies bedingt, dass meistens in verschiedenen Schichten gearbeitet wird. Ein weiterer wichtiger Punkt ist das Kennen von Fremdsprachen.

Der Kellner und die Servicefachangestellte: in vorderster Front

Die Bezeichnung «Kellner» gilt für die männlichen, «Servicefachangestellte» für die weiblichen Angestellten. Beide aber haben die gleiche Ausbildung und können nach Lehrabschluss auch dieselben Tätigkeiten ausüben. Die **Ausbildung** beginnt mit einfacheren Arbeiten, wie Tische abräumen, Besteck, Gläser und Porzellan blitzblank polieren. Nachdem die unterschiedlichen Reinigungsarbeiten erlernt worden sind, beschäftigt sich die Servicefachangestellte mit der Handhabung der verschiedenen Geräte am Buffet. Die aufgebrauchten



Es will gelernt sein, den Gast mit einem Drink nach eigenem Rezept zu überraschen.

Bestände müssen ständig ergänzt werden, daher gehören auch Kontrollarbeiten in den Tätigkeitsbereich. Bald schon kann der Lehrling beim Herrichten und Decken der Tische mithelfen. Er begrüßt Gäste, nimmt ihnen die Garderobe ab und wird mit den unterschiedlichen Servicearbeiten vertraut gemacht. Im zweiten Lehrjahr nimmt die Beratung der Gäste einen wichtigen Platz ein. Beraten kann aber nur, wer die

verschiedensten Speisen, Spezialitäten und die dazu passenden Getränke kennt. Das Herrichten und Zubereiten der Gerichte vor dem Gast muss besonders gekonnt ausgeführt werden. Neben dem Ausstellen von Gästerechnungen muss der Lehrling auch im Zimmerservice, im Barbetrieb und über viele andere Tätigkeiten Bescheid wissen. Nach der zweijährigen Lehrzeit hat er verschiedene **Weiterbil-**

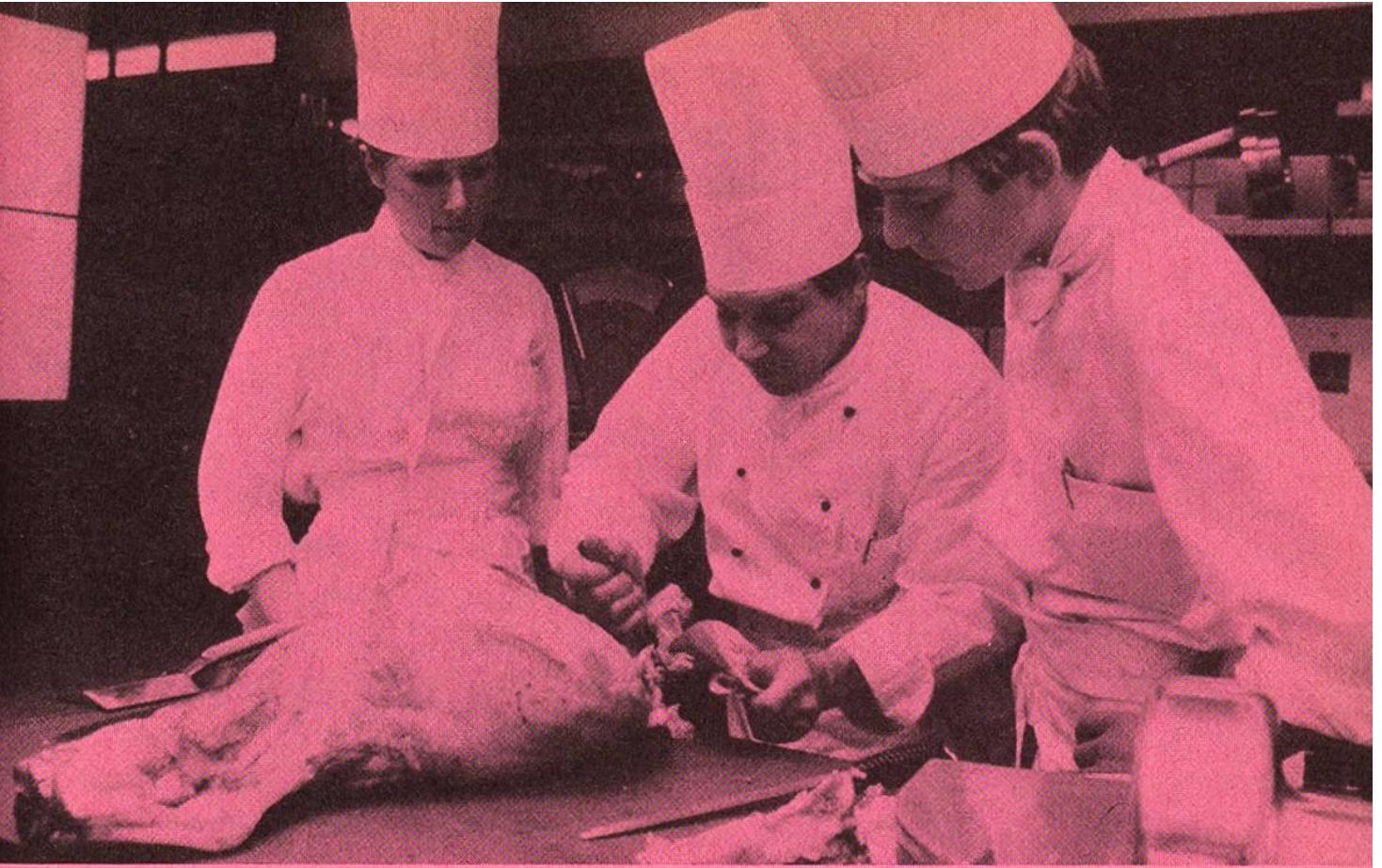


Gutes Handgeschick, Gewandtheit und tadellose Umgangsformen in jeder Situation.

dungsmöglichkeiten. Bei Einsatz und Freude am Beruf kann er Vorgesetzter werden. Er übernimmt dann die Verantwortung im Service für eine Anzahl Tische, für ein ganzes Restaurant oder gar für ein grosses Hotel. Als Vorbereitung auf eine leitende Funktion im Gastgewerbe können verschiedene Kurse an einer Hotelfachschule besucht werden. Zudem gibt es verschiedene Spezialisierungsmöglichkeiten, wie Barkeeper, Schiffssteward, Flight Attendant usw.

Die Köchin und der Koch: das Reich ist die Küche

Der Beruf kann von Mädchen und Burschen erlernt werden. Am Anfang der dreijährigen **Ausbildung** beschäftigt sich der Kochlehrling mit dem Bereitstellen des Kochgeschirrs und den erforderlichen Geräten. Weitere vorbereitende Arbeiten sind: Gemüse und Salate rüsten, Teig rühren, Fisch, Fleisch und Geflügel ausnehmen, zerlegen, dressieren und panieren. Dazu kommt noch das Zubereiten von Suppen, Saucen, Mehlspeisen usw. Ausschlaggebend



Das Zerlegen von Fleisch erfordert Wissen und Können zugleich.



Einmal angerichtet, muss das feine Stück Fleisch weiter «gehegt» werden.

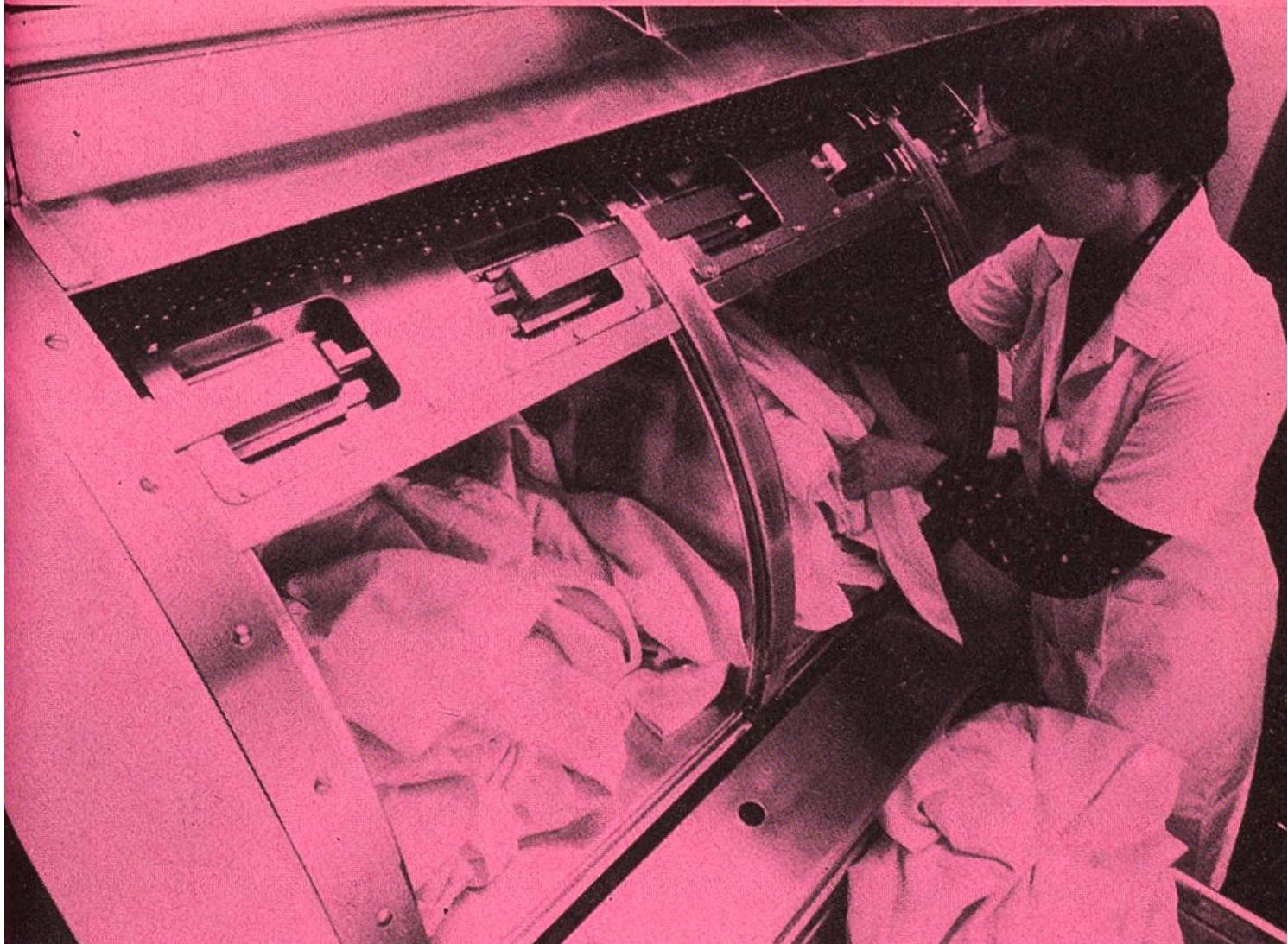
und gleichzeitig Auftrag für die Küche ist der Menüplan. Aus der geplanten Anzahl der Menüs lassen sich die einzelnen Teile berechnen. Die verschiedenen Tätigkeiten werden an einzelnen «Posten» – so werden die Arbeitsplätze genannt – ausgeführt. Im Verlauf seiner Lehrzeit wird der Lehrling auf allen «Posten» eingesetzt und lernt so die verschiedensten Arbeiten selbstständig erledigen. Er muss über die Lagerung der Lebensmittel, die Menüplanung mit Kostenberechnungen bis zur Zubereitung der fertigen Menüs, auch über Spezialgerichte wie zum Beispiel Diätspeisen, Bescheid wissen.

Die Hauptmahlzeiten sind eine besondere Belastung für den Koch. Innert kürzesten Zeiten muss er einzelne Bestellungen, die er vom Servicepersonal erhält, bereitstellen und sie zur Zufriedenheit des Gastes herrichten. Dies bedingt einen ausgesprochenen Sinn für Zusammenarbeit mit den Arbeitskollegen, gutes Handgeschick und Improvisationstalent. Neben der allgemeinen Hektik während der Essenszeiten sollte der Koch auch Dämpfe und Wärme ertragen können. Wenn die Lehrabschlussprüfung bestanden ist, stehen verschiedene **Weiterbildungsmöglichkeiten** offen. Er kann zuerst in den verschiedensten Restaurationsbetrieben (Gross- und Kleinbe-

trieben, Spezialitätenrestaurants usw.) seine Kenntnisse vertiefen und Erfahrungen sammeln. Nach seinen Wanderjahren, die bis ins Ausland führen können, kann er bei Eignung auch Vorgesetzter werden. So ist er für einen Teil oder gar für die ganze Küche verantwortlich. Auch eine Zusatzlehre für Diätkoch oder für den Service ist möglich. Nach mindestens sechs Jahren Berufspraxis und Weiterbildung an Wirt- und Hotelfachschulen ist die höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef möglich. Einer erfolgreichen Zukunft scheint dann nichts mehr im Wege zu stehen.

Die Hotelfachassistentin: eine Fee im ganzen Hause

Wie eine Hausfrau in ihrem Familienhaushalt, aber natürlich im viel grösseren Rahmen, organisiert die Hotelfachassistentin alle hauswirtschaftlichen Arbeiten im Hotel. Zusammen mit dem Hilfspersonal, welches sie als Vorgesetzte anleitet, arbeitet sie an den verschiedensten Orten. Während ihrer **Ausbildung**, die zwei Jahre dauert, erlernt sie alle ihr später anvertrauten Tätigkeiten von Grund auf. Im Zimmer- und Etagedienst geht es um das Herrichten der Gästezimmer. Also betten, aufräumen, Böden, Lavabos, Duschen reinigen und schlussendlich abstauben. Auch am



Die Hilfskräfte müssen angeleitet und geführt werden.

Buffet bei der Ausgabe von Speisen und Zubereitung von Getränken kennt sie sich aus. Im Office lernt die Lehrtochter den Umgang mit Platten, Besteck und Geschirr, das im Service gebraucht wird. Sie muss auch in der Lage sein, die Kontrolle der Speiseausgabe zu übernehmen. Das Zubereiten von Kaffee, Tee, verschiedenen Säften und des Frühstücks findet in der Kaffeeküche statt. Im Vorratsraum (Economat) wird ihr beigebracht, wie sie ständig Buch über die dort gelagerten Vorräte von Lebensmitteln, Wäsche und Putzmaterialien zu führen hat. Nichts darf fehlen, alles muss im richtigen Moment verfügbar sein. Darum betreut sie auch die Annahme und Ausgabe dieser Artikel. Durch den ständigen Wechsel von Gästen türmt sich die gebrauchte Wäsche oft zu Bergen. In der Wäscherei wird sie sorgfältig gewaschen und getrocknet, in der Lingerie gebügelt und wenn nötig auch geflickt.



Im Economat: Ausgeben, Annehmen und Kontrollieren der Lebensmittel.

Weiterbildungsmöglichkeiten:

Nach einer Zusatzausbildung erhält sie das Diplom als Hoteldirektionsassistentin des Schweizer Hotelier-Vereins. Durch den Besuch von Hotelfachschulen kann sie bei Eignung und genügender Erfahrung zur Betriebsleiterin aufsteigen.

Zu den einzelnen Berufsausbildungen und zum ganzen Gastgewerbe wäre noch viel Wichtiges und Interessantes zu sagen. Wenn du dich weiter dafür interessierst, wende dich an die nächste Berufsberatungsstelle oder an eine der folgenden Adressen:

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche
Ausbildung
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
Telefon 031 / 46 18 81

Schweizer Wirteverband
Abteilung Berufsbildung
Gotthardstrasse 61
8027 Zürich
Telefon 01 / 201 26 11

A. Höhn