

ROCK THE *Palace*



SCHNUPPERTAGEBUCH

**berufe
hotelgastro**

GastroSuisse | hotelleriesuisse

Hallo Schnupperlehrling, bereit für Teamwork, Action, Showtime?



Toll, hast du dich für eine Schnupperlehre im Gastgewerbe entschieden. Damit hast du schon einen Fuss in der Türe, die dir den Weg zur Gastronomie und Hotellerie öffnet. Das Ziel mag noch in weiter Ferne liegen, aber die Reise dahin ist spannend und dein Aufwand und Einsatz werden sich lohnen.



Das Wichtigste sind deine Motivation und Begeisterung – und natürlich dein Talent. So viele Eigenschaften kommen zum Zug, so viele Möglichkeiten stehen dir offen. Steig einfach mal ein, guck den andern über die Schultern, schau in die Töpfe und in die Zimmer. Und denk dran, du bist Teil eines Teams. Wie eine Band steht ihr auf der Bühne und verdient für eure gute Show den Applaus der Gäste.

Das Schnuppertagebuch ist ein gutes Instrument, um dich einzustimmen.

Du kannst darin deine Erlebnisse und Eindrücke festhalten, dich persönlich einbringen und deinem Chef, deiner Chefin zeigen, was du so drauf hast. Bring es zum Leben, gib deinen Groove und Sound dazu.

Der Chef empfiehlt:

Informiere dich über die Garderobe resp. Arbeitskleidung

Wir wünschen dir einen guten Auftritt.



**Ich bin.
Ich will. Ich kann.**

bin Jahre alt und starte meine
Karriere in der Gastronomie und Hotellerie
am
im
in

Mein Traumberuf in der
Hotellerie/Gastronomie:

Ich weiss zwar nicht, wie der Berufsalltag so aussieht, denke aber, dass ich einige Eigenschaften mitbringe, die im Gastgewerbe gefragt sind. Dazu zähle ich:

Natürlich habe ich so meine Ideen und Vorstellungen, über das, was mich in den nächsten Tagen erwartet. Es könnte «cool», «lässig», «anstrengend», «kompliziert», «easy», «lustig», etc. werden. Was immer auf mich zukommt, ich schreib jetzt gleich mal auf, was mir so durch den Kopf geht. Mindestens fünf Adjektive krieg ich locker in die...



☆☆☆☆
my hotel
my
castle



hella

Der erste Eindruck

Mein Team-Selfie

Mach ein Foto von dir, das dich in deiner Arbeitskleidung zeigt, druck das Bild aus und kleb es hierhin.

Meine Zahl des Tages

(Wieviele Menus | wie gross der Staff | wie jung der Chef | usw.)

Was ich heute gegessen habe

GUTEN APPEITIT



say cheese

Zahlen und Fakten

Wie viele Leute arbeiten im Betrieb?

Ein Missgeschick, ein Fehler, ein Versehen?

Ein Erfolgserlebnis?

Ein AHA-Erlebnis?

Wo im Betrieb wird es mir richtig warm ums Herz?

Ein besonderes Highlight an einem Tag



Meine Fragen



showtime

Willkommen in der Band

Fragen kostet nichts, zahlt sich aber ganz schön aus. Wähl einen Kollegen, eine Kollegin aus und hole so viel Information wie möglich raus.

Interview mit einem Kollegen

Name/Vorname/Alter/Funktion

Wie lange arbeitest du bereits im Betrieb?

Was tust du am liebsten?

Was machst du weniger gern?

Was gefällt dir am Chef/Chefin?

Welchen Tipp kannst du mir geben?

Wie heisst deine Betreuungsperson?

Es ist wichtig, dass du dir selbst ein paar Fragen stellst. Also bitte, schiess los:

Bei welchen Arbeiten warst du dabei?

Was hat dir am besten gefallen?

Was hat dir nicht gefallen?

Was ist dir besonders aufgefallen?

Womit hattest du am meisten Mühe?

Wie bewerte ich mich heute selber

Feedback meiner/meines Chefin/Chefs

ASTRO

GASTRO

ist FIDEL

immer lieber flambieren als studieren!

Pasta. Basta!

groove

berühmte - hospitalité



Tag 2

Feedback meiner/
meines Chefin/Chefs

Bei welchen Arbeiten warst du dabei?

Was hat dir am besten gefallen?

Was hat dir nicht gefallen?

Was ist dir besonders aufgefallen?

Womit hattest du am meisten Mühe?

Wie bewerte ich
mich heute selber



MASTRO. GASTRO ☺ ist immer Live
einer flambieren als

Pasta. Pasta!

als



Tag 3



Bei welchen Arbeiten warst du dabei?

Was hat dir am besten gefallen?

Was hat dir nicht gefallen?

Was ist dir besonders aufgefallen?

Womit hattest du am meisten Mühe?

groove

ber té
aga té - hospital

Feedback meiner/
meines Chefin/Chefs

Wie bewerte ich
mich heute selber



Tag 4 ?

Feedback meiner/
meines Chefin/Chefs

Feedback meiner/
meines Chefin/Chefs

Tag 5

Bei welchen Arbeiten warst du dabei?

Was hat dir am besten gefallen?

Was hat dir nicht gefallen?

Was ist dir besonders aufgefallen?

Womit hattest du am meisten Mühe?



Bei welchen Arbeiten warst du dabei?

groove the kreuz

Was hat dir am besten gefallen?

Was hat dir nicht gefallen?

Was ist dir besonders aufgefallen?

berthé-
agabité - hospitalité

Womit hattest du am meisten Mühe?

Pasta. Pasta!
GASTRO ☺ ist FIDEL
studieren!

Wie bewerte ich
mich heute selber

Wie bewerte ich
mich heute selber



ASTRO
st immer
eiter



collage



Sammele alle Prospekte, Visitenkarten, Flyers, Rechnungen, Quittungen, Namensschilder, Briefbögen, Kuverts etc. die du zu deinem Betrieb finden kannst und mach eine Collage damit.



Wie viele Sterne (von 1 bis 5) gibst du für:

Stil/Stimmung

Service/Empfang

Karte/Küche

Auftritt/Werbung

Technik/Apparate

Einrichtung/Zimmer

Begründung



klartext

JETZT REDE ICH – UND DAS IST MEINE MEINUNG!



- Der Beruf interessiert mich**
 - sehr
 - mässig
 - gar nicht

- Kenne ich nach dem Schnuppern das Arbeitsgebiet?**
 - ja
 - einigermaßen
 - zu wenig

- Sind meine Fähigkeiten in diesem Beruf gefragt?**
 - Ich bin begabt
 - Ich bin kein Talent, aber
.....
 - Ich fühle mich am falschen Platz

- Gehöre ich schon zur Band?**
 - Ich fühle mich wohl und akzeptiert
 - Der Kontakt war schwierig
 - Ich spielte ziemlich solo

- Ist das mein künftiges Arbeitsfeld?**
 - Absolut Ja
 - Naja
 - Nix für mich

Ja oder Nein
Die passende Lehrstelle
findest du auf
www.berufehotelgastro.ch
oder in deinem
Schnupperbetrieb.



Bei welchen Arbeiten warst du während deinem Einsatz dabei?



Was hat dir von allem am besten gefallen?

Was hat dir am wenigsten gefallen?



Welche Arbeiten sind dir besonders leicht gefallen?

Womit hattest du am meisten Mühe?

3 Sonnen- und 3 Schattenseiten des Berufs ...

Le chef, c'est
moi

groove the KREUZ

liberté - égalité - hospitalité

**berufe
hotelgastro**

GastroSuisse | hotelleriesuisse



hotelleriesuisse | Monbijoustrasse 130 | Postfach | 3001 Bern
031 370 44 66 | nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

GastroSuisse | Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zürich
0848 377 111 | nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch

www.berufehotelgastro.ch