

Übersicht und Informationen über die vier Ausbildungsmöglichkeiten im Lenkerhof gourmet spa resort



***Kauffrau/-mann EFZ HGT
Restaurantfachfrau/-mann EFZ
Hotelfachfrau/-mann EFZ
Köchin/Koch EFZ***



l e n k e r h o f
gourmet spa resort

Lenkerhof gourmet spa resort....



...wer sind wir?

Der Lenkerhof wurde vor über 350 Jahren unter der hoteleigenen Balmenquelle als Badehotel erbaut. Am 13. Dezember 2002 hat im Lenkerhof eine neue Ära begonnen – das jugendlichste 5-Sterne Hotel der Schweiz wurde nach fast zwei Jahren Renovationsarbeiten eröffnet mit der Grundidee: Wir wollen exzellent sein, nicht perfekt.

In den folgenden Jahren erhielt das Hotel sowie unsere Mitarbeitenden regelmässig zahlreiche Auszeichnungen und Preise für Spitzenleistungen, wurde in die Relais & Châteaux «Familie» aufgenommen und zog in die Ruhmes-Halle von Tripadvisor ein. Es ist nicht nur der exzellente Fünf-Sterne-Superior-Service, sondern auch die freundschaftliche, überraschend authentische Gastfreundschaft und Atmosphäre, auf die sich die Gäste freuen dürfen.

Von Herzen willkommen an der Lenk im Simmental, inmitten von intakter Natur, Bergen und Wasser. Viele gefühlte Stunden fernab von urbaner Hektik, wo die Zeit vergessen und jeder Moment intensiv erlebt wird. Süsse Träume erleben die Gäste im Hotel in 10 Suiten, 30 Junior Suiten, 32 Doppelzimmern und 8 Einzelzimmern.

Im Gourmet-Restaurant «Spettacolo» (16 Punkte Gault-Millau) mit 150 Sitzplätzen verwöhnt die Küchencrew unsere Gäste jeden Abend mit einer Auswahl aus 16 Gerichten, welche nach eigenen Vorlieben zu einem individuellen Menü zusammengestellt werden können. Im à la Carte Restaurant «Oh de Vie» (13 Punkte Gault-Millau) mit 40 Sitzplätzen servieren wir unseren Gästen französisch -italienische Gerichte sowie wechselnde Mittagsmenüs.

Im 7sources-Wellness geniessen unsere Gäste die Zeit in einem 34° warmem Aussenschwefelpool, im Sport-Innenpool und in einer Saunalandschaft mit sieben verschiedenen Möglichkeiten. Zudem bietet unser Beauty- und Fitnessmenü alles was das Wellnessherz begehrt.



Kauffrau/-mann EFZ HGT

- Berufsbild:** Sie bereiten den Gästen einen herzlichen Empfang und sorgen dafür, dass sie sich zuhause fühlen. Ihr Hauptarbeitsplatz ist die Réception. Dort nehmen Sie Reservationen entgegen, erteilen Auskünfte und leiten Informationen sofort weiter. Auch das Erledigen der täglichen Korrespondenz und das Schreiben von Offerten, Bestellungen und Rechnungen gehören zu Ihren Aufgaben. Dabei ist es wichtig, dass Ihnen Fremdsprachen Spass machen, denn Sie wenden diese täglich an und sind wichtig im Umgang mit nationalen und internationalen Gästen. Nebst der Réception erhalten Sie zusätzlich einen kurzen Einblick in die Abteilungen Human Resources (Personal), Finanzbuchhaltung und Food & Beverage (Einkauf).
- Ideal:** Sie sind meist die erste Ansprechperson für den Gast. Deshalb brauchen Sie ein sicheres Auftreten und gute Fremdsprachenkenntnisse, insbesondere in der französischen Sprache. Sie kümmern sich gerne um administrative Arbeiten in einem lebhaften Umfeld und haben Talent für Zahlen. Ihre Aufgaben erledigen Sie zuverlässig, exakt und flexibel. Sie sind jemand, der gerne Dinge organisiert und plant. Eine gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen und eine hohe Belastbarkeit sind sehr wichtig in diesem Beruf.
- Dauer:** 3 Jahre
- Profile:** Erweiterte Grundbildung (E-Profil) (Basis-Grundbildung (B-Profil) / E-Profil mit Berufsmatura werden im Lenkerhof im Regelfall nicht angeboten)
- Abschluss:** Eidg. Fähigkeitszeugnis "Kaufmann/-frau EFZ"
- Schulisches:** 1. und 2. Lehrjahr 2 Tage pro Woche, 3. Lehrjahr 1 Tag pro Woche Schule.

ALS: Arbeits- und Lernsituationen

Die Berufsbildner/innen beurteilen aufgrund der von den Branchen vorgegebenen Gesichtspunkte die Leistung und das Verhalten der Lernenden am Arbeitsplatz. Die ALS sind vergleichbar mit Zielvereinbarungs- und Qualifikationsgesprächen in der Arbeitswelt. Insgesamt finden sechs ALS statt.

KN: Kompetenznachweise

Je nach Branche führen die Lernenden zwei Kompetenznachweise der überbetrieblichen Kurse (ük-KN) durch. Die Prozesseinheit beinhaltet einen betriebsinternen Ablauf und mit dem Kompetenznachweis werden relevante Kompetenzen im überbetrieblichen Kurs benotet. Die PE wird im Lehrbetrieb durchgeführt, der üK-KN in den überbetrieblichen Kursen. Die Noten zählen zur betrieblichen Erfahrungsnote des Qualifikationsverfahrens (QV).

V+V: Vernetzen und Vertiefen

Während der Ausbildung erarbeiten die Lernenden pro Lehrjahr eine Arbeit über ein fächerübergreifendes Thema. V&V ist das Nachfolgemodell der ehemaligen Arbeitseinheit AE.

ÜK: Überbetrieblicher Kurs

Während der 3-jährigen Ausbildung finden zusätzlich 5 überbetriebliche Kurse statt. Sie ergänzen die schulische Bildung sowie die Bildung in beruflicher Praxis. Ebenfalls werden hier die Kompetenznachweise präsentiert und benotet.

SA: Selbstständige Arbeit

Die Lernenden bearbeiten im dritten Lehrjahr eine Aufgabe, die mehrere Kernkompetenzen aus den Lernbereichen «Wirtschaft und Gesellschaft», «Information/Kommunikation/Administration» oder «Standardsprache» abdeckt.

QV: Qualifikationsverfahren; was wird wie geprüft?

Schulischer Teil

*Lernbereiche: Information-Kommunikation-Administration / Wirtschaft und Gesellschaft / Standardsprache / zwei Fremdsprachen
Vernetzen und Vertiefen
Selbstständige Arbeit*

Betrieblicher Teil

*Arbeits- und Lernsituation
Prozesseinheit
Berufspraktische Situationen und Fälle
Berufliche Situationen, die gute Kommunikation verlangen*

Restaurantfachfrau/-mann EFZ

Berufsbild: Sie sorgen dafür, dass sich der Gast im Restaurant gut aufgehoben fühlt. Sie wissen alles Wichtige über Speisen und Getränke, kennen die Geheimnisse der Weine und können unterschiedliche Cocktails mixen. Gastgeber zu sein, macht Ihnen Spass. Mit viel Einfühlungsvermögen erfüllen Sie Kundenwünsche zuvorkommend und zuverlässig. Ihr Einsatz beschert den Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

Ideal: Der Kontakt zu den Gästen macht Ihnen Freude, Sie verkaufen und beraten gerne. In diesem Beruf arbeiten Sie meist an der Front, deshalb sind eine gepflegte, saubere Erscheinung und gute Umgangsformen enorm wichtig. Um glaubwürdig zu wirken, müssen Sie sich für Lebensmittel interessieren und sich ein Wissen über Speisen und Getränke aneignen. Sie begreifen Dinge rasch und können sich diese gut merken. Restaurationsfachleute sollten ausserdem teamfähig, sehr belastbar und flexibel sein, auch was die Arbeitszeiten betrifft.

Dauer: 3 Jahre

Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis "Restaurationsfachmann/-frau EFZ"

Schulisches: Je nach Kanton verschieden: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonale Blockkurse zu je 5 Wochen jährlich in einem Schulhotel von hotelleriesuisse.

ÜK: Überbetrieblicher Kurs

Während der 3-jährigen Ausbildung bilden die überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse. Sie ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis sowie die schulische Bildung.

Lerndokumentation

Alle Lernenden müssen während ihrer Ausbildung eine Lerndokumentation führen, in welcher alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und Erfahrungen im Betrieb festgehalten werden. Die Lerndokumentation sollte mindestens einmal pro Semester durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner kontrolliert, jedoch nicht benotet werden.

Die Lerndokumentation ist Bestandteil der mündlichen Prüfung und kann als Nachschlagewerk verwendet werden.

QV:

Qualifikationsverfahren; was wird wie geprüft?

Berufliche Praxis (Praktische Arbeit)

Betriebsorganisation

Gästebetreuung

Verkauf

Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung

Berufskennnisse (schriftlich und mündlich)

Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation

Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik

Lebensmittel- und Getränkekunde

Gästebetreuung und Verhalten

Verkauf und zweite Sprache

Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote basiert auf den Semesternoten)

Allgemeinbildung (*Gesellschaft / Sprache und Kommunikation*)

Hotelfachfrau/-mann EFZ

- Berufsbild:** Ihr Reich ist das Hotelzimmer. Sie sind dafür verantwortlich, dass sich der Gast in seinen vier Wänden wohl fühlt. Ihr Einsatzbereich ist sehr vielfältig: Sie kümmern sich um die Zimmerreinigung, um die Wäscherei, Dekorationen oder packen im Office mit an. Ebenfalls erhalten Sie einen Einblick in den Service sowie in die Réception.
- Ideal:** Ohne Sie funktioniert der tägliche Betrieb im Hotel nicht. Deshalb müssen Sie in diesem Beruf ein Organisationstalent sein. Hauswirtschaftliche Arbeiten machen Ihnen genauso viel Spass wie der Kontakt zu Menschen. Sie haben einen ausgeprägten Ordnungssinn, erscheinen gepflegt zur Arbeit und haben gute Umgangsformen. Sie arbeiten gern im Team, sind flexibel und belastbar. Fremdsprachen interessieren Sie.
- Dauer:** 3 Jahre
- Abschluss:** Eidg. Fähigkeitszeugnis "Hotelfachmann/-frau EFZ"
- Schulisches:** Je nach Kanton verschieden: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonale Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich in einem Schulhotel von hotelleriesuisse.

ÜK: Überbetrieblicher Kurs

Während der 3-jährigen Ausbildung bilden die überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse. Sie ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis sowie die schulische Bildung.

Lerndokumentation

Alle Lernenden müssen während ihrer Ausbildung eine Lerndokumentation führen, in welcher alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und Erfahrungen im Betrieb festgehalten werden. Die Lerndokumentation sollte mindestens einmal pro Semester durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner kontrolliert, jedoch nicht benotet werden. Die Lerndokumentation ist Bestandteil der mündlichen Prüfung und kann als Nachschlagewerk verwendet werden.

QV:

Qualifikationsverfahren; was wird geprüft?

Praktische Arbeiten

Betriebsorganisation (Instruktionspraxis, Checklisten erstellen)
Gästebetreuung im Bereich Service und Réception, Raumgestaltung
Werterhaltung, Maschinen, Geräte und Utensilien
Wäscheversorgung, Maschinen, Geräte und Utensilien

Berufskennntnisse (schriftlich und mündlich)

Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation
Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik
Werterhaltung, Materialkunde
Gästebetreuung und zweite Sprache

Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote basiert auf den Semesternoten)

Allgemeinbildung (Gesellschaft / Sprache und Kommunikation)

Köchin/Koch EFZ

- Berufsbild:** Die Küche ist ein Arbeitsplatz für einfallsreiche Entdecker und kreative Köpfe. Sie lernen, wie man aus hochwertigen saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und sie auf dem Teller attraktiv arrangiert. Mit Ihrer Arbeit überraschen Sie die Gäste täglich aufs Neue. Im Team meistern Sie hektische Situationen und behalten dabei einen kühlen Kopf.
- Ideal:** Natürlich sollen Sie in erster Linie Spass am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln haben. Für diesen Beruf brauchen Sie aber auch einen guten Geruchs- und Geschmackssinn. Sie arbeiten sauber, ordentlich und zuverlässig. Als zukünftige Köchin oder zukünftiger Koch müssen Sie ein Teamplayer sein. In der Küche geht es oft hektisch zu und her, deshalb brauchen Sie gute Nerven. Sie sind eine sehr belastbare und ausgeglichene Person. Es ist ausserdem wichtig, dass Sie Dinge schnell greifen, umsetzen und koordinieren können.
- Dauer:** 3 Jahre
- Abschluss:** Eidg. Fähigkeitszeugnis "Köchin/Koch EFZ"
- Schulisches:** Je nach Kanton verschieden: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonale Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich in einem Schulhotel von hotelleriesuisse.

Lerndokumentation

Alle Lernenden müssen während ihrer Ausbildung eine Lerndokumentation führen, in welcher alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und Erfahrungen im Betrieb festgehalten werden. Die Lerndokumentation sollte mindestens einmal pro Semester durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner kontrolliert, jedoch nicht benotet werden.

Die Lerndokumentation ist Bestandteil der mündlichen Prüfung und kann als Nachschlagewerk verwendet werden.

ÜK: Überbetrieblicher Kurs

Während der 3-jährigen Ausbildung finden zusätzlich zum regulären Schulunterricht 5 überbetriebliche Kurse à 4 Tage, zu einem bestimmten Thema statt. Sie ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis sowie die schulische Bildung.

QV:

Qualifikationsverfahren; was wird wie geprüft?

Praktische Arbeit (VPA)

Gerichte- und Speiseplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe seiner Lerndokumentation

Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten

Warenkorb: Präsentation / Degustation

Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten

Pflichtprogramm: Präsentation/ Degustation

Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Berufskennnisse (schriftlich)

Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprachen)

Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe

Berechnungen

Allgemeinbildung (Gesellschaft / Sprache und Kommunikation)

Erfahrungsnote

Weshalb der Lenkerhof?

Nebst einer jugendlichen und einzigartigen Arbeitsatmosphäre bieten wir folgende Benefits an:

- Kostenlose Bergbahntickets im Sommer und ermässigt Saisonabo im Winter
- Kostenlose Bustickets innerhalb der Lenk das ganze Jahr
- Vergünstigte Hotelübernachtungen und Spa-Eintritte für Freunde und Familie
- Spezialpreise in allen Relais & Châteaux Häusern
- Gratis Nutzung der kompletten Wellnessanlage an 2 Abenden pro Woche
- Vergünstigungen in unseren Restaurants
- Zentral gelegene, neue Mitarbeiterhäuser zu fairen Preisen mit modernster Ausstattung
- Monatliches Geburtstagsfrühstück
- Mitarbeitererevents wie Kick-Off, Season-Endparty Halloweenparty & Weihnachtsfeier
- Zeitliche und/ oder finanzielle Unterstützung bei Weiterbildungen mit individuellen Vereinbarungen nach den Bedürfnissen des Mitarbeitenden
- Regelmässige Qualifikationsgespräche mit Zielvereinbarung und individueller Zukunftsplanung
- Rabatte in verschiedenen Lenker Geschäften
- Regelmässige Schulungen im Haus im Rahmen der Lenkerhof Academy
- «Ideenbriefkasten» mit monatlicher Preisverleihung für innovative Ideen



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir suchen jedes Jahr junge, top motivierte und interessierte Menschen, welche sich in der Bergwelt wohlfühlen und eine spannende und lehrreiche Lehrzeit antreten möchten. Treffen diese Punkte auf Sie zu? Dann freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail oder per Briefpost an folgende Adresse:

Lenkerhof gourmet spa resort
Frau Nicole Schutz
Human Resources Manager
Badstrasse 20
CH-3775 Lenk im Simmental
bewerbung@lenkerhof.ch

Ihre Bewerbung sollte folgende Anforderungen erfüllen:

- Motivationsschreiben
- Curriculum Vitae (Lebenslauf)
- Schulzeugniskopien ab Oberstufe
- Passfoto
- Multicheck (optional)

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer +41 (0)33 736 36 67 zur Verfügung. Ebenfalls können Sie sich auf www.hotelleriesuisse.ch über unsere freien Lehrstellen informieren.

Anhang

Was ist das Qualifikationsverfahren (QV)?

Qualifikationsverfahren ist der neue Ausdruck für die Lehrabschlussprüfung

Der Multicheck...

Die Multicheck Junior Eignungsanalyse ist eine berufsbezogene Eignungsabklärung für Lehrstellensuchende. Sie richtet sich nach den Anforderungen der verschiedenen Berufslehren. Aufgrund dieser Anforderungen werden einerseits das Schulwissen und andererseits das Potenzial sowie die berufsspezifischen Fähigkeiten geprüft.

Wir empfehlen Ihnen, den Multicheck als zusätzlichen Leistungsausweis durchzuführen. Die Eignungsanalyse gibt Ihnen wie auch uns, beziehungsweise den BerufsbildnerInnen, ein umfassendes Bild von Ihren Fähigkeiten, welche sich oftmals in den Zeugnissen nur oberflächlich widerspiegeln.

Weitere Informationen können Sie unter www.multicheck.org entnehmen.

Quellen

<http://www.hotelleriesuisse.ch>

<http://www.berufsberatung.ch>

<http://www.hotelgastro.ch>

<http://www.kvschweiz.ch>

<http://de.wikipedia.org>