



Anforderungsprofil Koch EFZ

Für den zu erlernenden Beruf in unserem Betrieb ist es notwendig, dass die zukünftig lernende Person folgende Kompetenzen mitbringt:

X Anforderungen (auf Ziele und Anforderungen sowie Handlungs- kompetenzen des zu erlernenden Berufs ausgerichtet)	zwingend	erwünscht	nicht wichtig
Fachkompetenzen			
Schulsprache: Texte lesen und verstehen			
Schriftliche Informationen verarbeiten	X		
Texte schreiben und überarbeiten		X	
Gesprochene Texte verstehen	X		
Mündlicher Ausdruck, Wortschatz		X	
Fremdsprache: Hörverständnis			
Leseverständnis		X	
Texte schreiben		X	
Mündlicher Ausdruck		X	
Mathematik /Algebra:			
Grundoperationen, Bruchrechnen,	X		
Dreisatz, Prozent, Gleichungen	X		
Geometrie /geom. Zeichnen:			
Grundlagen, Konstruktionen,			X
Umfang, Fläche, Volumen,			X
Raumwahrnehmung, Körper			X
Buchhaltung			X
Hauswirtschaft	X		
Informatik		X	
Technisches Verständnis			X
Grundlagen: Biologie			X
Chemie			X
Physik			X
Geschichte			X
Geografie			X
Werken /Handarbeit (evtl. Arbeitsmuster)	X		
Musik und Kunst (evtl. Arbeitsmuster)		X	
Sport		X	
Methodenkompetenzen			
Arbeitet sorgfältig und genau	X		
Arbeitet selbstständig	X		
Löst Aufträge kreativ	X		
Hält den Arbeitsplatz sauber	X		
Hält sich an Vorschriften	X		
Teilt die Zeit ein		X	
Setzt Prioritäten und Ziele	X		
Macht selbstständig Notizen	X		



<input checked="" type="checkbox"/>	Anforderungen	zwingend	erwünscht	nicht wichtig
	Methodenkompetenzen			
	Lernt effizient	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Kann Informationen aufbereiten und weitergeben		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Kann Wichtiges von Unwichtigem unterscheiden	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Sozialkompetenzen			
	Ist offen und freundlich		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Ist kontaktfreudig		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Kann gut kommunizieren		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Ist konfliktfähig	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist ausgeglichen	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Kann sich in ein Team integrieren	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Hat Selbstvertrauen		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Selbstkompetenzen			
	Handelt eigenverantwortlich	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Zeigt Motivation	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist belastbar	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Hat gute Umgangsformen		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Hat Interesse an Neuem	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist pünktlich	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist ausdauernd	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Weitere Anforderungen			
	Kann zupacken	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Hat gute körperliche und geistige Konstitution	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist physisch und psychisch stabil	<input checked="" type="checkbox"/>		

- zwingend: Das muss die lernende Person mitbringen, um die berufliche Grundbildung erfolgreich absolvieren zu können.
- erwünscht: Das ist nicht unbedingt notwendig, aber von Vorteil.
- nichtwichtig: Das ist für den Erfolg in dieser beruflichen Grundbildung nicht notwendig.



Anforderungsprofil Restaurantfachfrau/-fachmann EFZ

Für den zu erlernenden Beruf in unserem Betrieb ist es notwendig, dass die zukünftig lernende Person folgende Kompetenzen mitbringt:

<input checked="" type="checkbox"/> Anforderungen (auf Ziele und Anforderungen sowie Handlungs- kompetenzen des zu erlernenden Berufs ausgerichtet)	zwingend	erwünscht	nicht wichtig
Fachkompetenzen			
Schulsprache: Texte lesen und verstehen			
Schriftliche Informationen verarbeiten	X		
Texte schreiben und überarbeiten		X	
Gesprochene Texte verstehen	X		
Mündlicher Ausdruck, Wortschatz		X	
Fremdsprache: Hörverständnis			
Leseverständnis		X	
Texte schreiben		X	
Mündlicher Ausdruck		X	
Mathematik /Algebra:			
Grundoperationen, Bruchrechnen,		X	
Dreisatz, Prozent, Gleichungen		X	
Geometrie /geom. Zeichnen:			
Grundlagen, Konstruktionen,			X
Umfang, Fläche, Volumen,			X
Raumwahrnehmung, Körper			X
Buchhaltung			X
Hauswirtschaft	X		
Informatik		X	
Technisches Verständnis			X
Grundlagen: Biologie			X
Chemie			X
Physik			X
Geschichte			X
Geografie			X
Werken /Handarbeit (evtl. Arbeitsmuster)		X	
Musik und Kunst (evtl. Arbeitsmuster)		X	
Sport		X	
Methodenkompetenzen			
Arbeitet sorgfältig und genau	X		
Arbeitet selbstständig	X		
Löst Aufträge kreativ	X		
Hält den Arbeitsplatz sauber	X		
Hält sich an Vorschriften	X		
Teilt die Zeit ein		X	
Setzt Prioritäten und Ziele	X		
Macht selbstständig Notizen	X		



WELLNESSHOTEL ★★★★★
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

<input checked="" type="checkbox"/>	Anforderungen	zwingend	erwünscht	nicht wichtig
	Methodenkompetenzen			
	Lernt effizient	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Kann Informationen aufbereiten und weitergeben		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Kann Wichtiges von Unwichtigem unterscheiden	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Sozialkompetenzen			
	Ist offen und freundlich	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist kontaktfreudig	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Kann gut kommunizieren	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist konfliktfähig		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Ist ausgeglichen		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Kann sich in ein Team integrieren		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Hat Selbstvertrauen		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Selbstkompetenzen			
	Handelt eigenverantwortlich		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Zeigt Motivation	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist belastbar	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Hat gute Umgangsformen	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Hat Interesse an Neuem	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist pünktlich	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist ausdauernd	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Weitere Anforderungen			
	Kann zupacken	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Hat gute körperliche und geistige Konstitution	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Ist physisch und psychisch stabil	<input checked="" type="checkbox"/>		

zwingend:

Das muss die lernende Person mitbringen, um die berufliche Grundbildung erfolgreich absolvieren zu können.

erwünscht:

Das ist nicht unbedingt notwendig, aber von Vorteil.

nichtwichtig:

Das ist für den Erfolg in dieser beruflichen Grundbildung nicht notwendig.

Schnupperlehre im Golfpanorama

VISION

«Wir, als einzigartiges Wellness- und Golfhotel in der Schweiz, sind das führende 4-Stern-Superior-Hotel in der Bodenseeregion und im Thurgau mit regionaler Authentizität. Wir bieten eine top Gästebetreuung mit den besten und herzlichsten Mitarbeitern und sind ein vorbildlicher Betrieb in der Hotellerie bezüglich Mitarbeiterverantwortung, Reputation und wirtschaftlichem Erfolg».

I) Teilnahme am Berufsparcours

Jeder Kandidat, jede Kandidatin muss zuerst an einem Berufsparcours (im September oder im März) teilnehmen; Ausnahmen nur mit Rücksprache Direktion

Anschl. Kurze Bewerbung per mail mit Lebenslauf und Zeugniskopien Sek-Schule

II) Schnuppertage

3 Tage in den verschiedenen Bereichen (Küche / Service / Housekeeping)

III) Schnuppertage im Wunschberuf (frühestens Frühling in der 2. Oberstufe)

2 -3 Tage kann nun im gewünschten Beruf «geschnuppert» werden, Ablauf gem. «Berufe im Hotel; Schnuppertag».

Der/Die TeamleiterIn führt ein Gespräch mit dem Kandidaten und füllt die Schnupperlehr-Beurteilung aus (interne Vorlage HOTELKIT)

-> 1 x Kopie Schnuppi / 1 x Kopie Personalbüro

Der Schnuppi meldet sich am Schnuppertag bei der Direktion oder Leiterin HR

-> Hotel + Beruf nochmals erklären / Kontrolle persönliche Checkliste / Fragen beantworten

IV) Schnupperwoche (frühestens Sommer 2. Sek oder Herbstferien 3. Sek)

Einteilung gem. Präsentation «Schnupperwoche»

Gespräch mit Direktion

V) Bestätigungstage 3-5 Tage

Einteilung gem. Rücksprache A. Spatz oder Teamleiter

Gespräch mit Direktion

In der Regel empfehlen wir noch Schnuppertage in mindestens 1 anderen Betrieb!

VI) Gespräch zukünftige/r Lernende/r mit Eltern

15 Min Gespräch mit zukünftigem Lernenden

Hotelrundgang mit den Eltern; Restaurant, Hotelzimmer, Wellness, Seminarräume falls sie das Haus noch nicht kennen.

Gesprächsinhalt:

Ablauf der Lehre im Allgemeinen / Vorgehen bei Problemen / Gewerbeschule bzw. Schulhotel

Diverses

- ✓ Lehrstelle wird schriftlich per mail bestätigt von Leiterin HR
- ✓ Lehrvertrag wird frühestens Anfang November ausgestellt inkl. Mitdenkerreglement etc.
- ✓ Januar Schulzeugnis wird vom zukünftigen Lernenden an Betrieb per mail gesandt



Schnuppertag HOFA Wellnesshotel Golf Panorama, Lipperswil (TG)



Herzlich willkommen:

Name: _____ Vorname: _____

Tag / Datum: _____

Persönliche Checkliste



- Begrüssung / Tagesablauf wird erklärt
- Einblick in den Beruf
- Gespräch mit Betreuungsperson/Teamleiter
- Kopie der Schnupperlehr-Beurteilung erhalten
- Gespräch mit Herr Spatz oder Frau Rausa
- Weiteres Vorgehen


.....
.....

Kontrolliert/Besprochen:

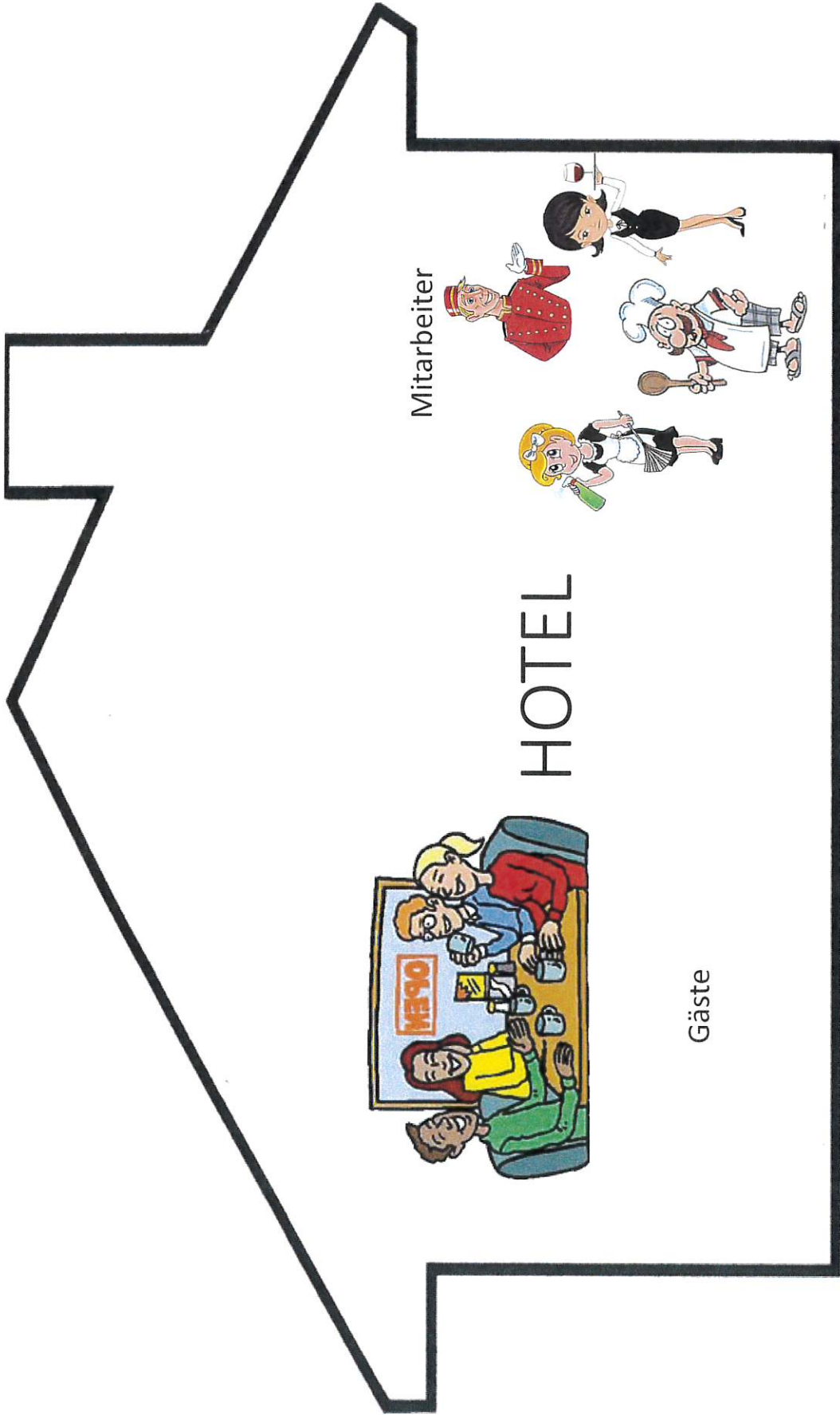
Datum: _____ A. Spatz (E. Rausa): _____

Was erwartet mich heute?



- Begrüßung
- 08.00-11.00 h Einblick in den Beruf
- 11.00-11.30 h  Einblick in den Beruf
- 11.30-17.00 h Einblick in den Beruf
- Nachmittags Schnupperlehr-Beurteilung
- Nachmittags Gespräch mit A. Spatz (E. Rausa)
- ca 17.00 h Ende





Mitarbeiter

HOTEL

Gäste

Hotellerie = Business mit Menschen

Gäste

- Möchten einen schönen Aufenthalt bei uns genießen
- Sind da zum sich erholen / verwöhnen lassen
- Oder sind da um zu arbeiten; Seminare, Sitzungen

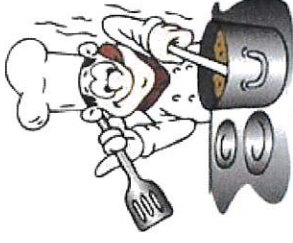
Mitarbeiter (Lernende)

- Betreuen die Gäste
- Wollen etwas lernen
- Sicheres Einkommen / Lohn
- Fühlen sich am Arbeitsplatz wohl



Housekeeping

Zimmer/Bad putzen
Öffentliche Räume reinigen
Ordnung im ganzen Haus



Küche

Frühstück
Mittagessen
Abendessen



Technik

Wartung alle
Maschinen,
Brandanlage etc.

Réception

1. und letzter Kontakt mit Gast
Gästepflege



Service

Trinken / Essen
Gästewünsche erfüllen
Gästepflege



Berufe in der Hotellerie

- Hotelfachfrau EFZ
- Restaurationsfachfrau /-fachmann EFZ
- Koch EFZ

Weitere Möglichkeiten (bietet das Golfpanorama nicht an)

- Hotelkauffrau /-kaufmann
- Hotelkommunikationsfachfrau / -fachmann

➤ Infos unter: www.berufehotelgastro.ch

Was nehme ich vom heutigen Tag mit?

-
-
-
-
-





Schnupperwoche HOFA

Wellnesshotel Golf Panorama, Lipperswil (TG)



Herzlich willkommen:

Name: _____ Vorname: _____

Tag / Datum: _____

Ablauf HOFA

- Begrüßung von TeamleiterIn
- 1. Tag; 08.00 – 17.00 Uhr Housekeeping
- 2. Tag; 06.00 – 15.00 Uhr Housekeeping
- 3. Tag; 06.00 – 15.00 Uhr Housekeeping
- 4. Tag; 12.00 – 21.00 Uhr Service
- 5. Tag; 09.00 – 15.00 Uhr Service
- Schnupperlehr-Beurteilung mit TeamleiterIn
- Gespräch mit A. Spatz (oder Telefongespräch)



Persönliche Checkliste



- Einblick in den Beruf
 - Gespräch mit Betreuungsperson/Teamleiter
 - Ausfüllen des «Schnuppercheck»-Bogens
 - Gespräch mit Herr Spatz oder Frau Rausa
 - Weiteres Vorgehen
-
-

(wird von Herr Spatz oder Frau Rausa kontrolliert/besprochen)

Was möchte ich noch fragen?

-
-
-
-
-



BEWERTUNG SCHNUPPERTAG



Esther Rausa → Esther Rausa

Sichtbarkeit eingeschränkt

Liste: Sonstiges

Erstellt: 21.07.2021 13:49

🚩 **22.07.2021 09:00** Offen



Esther Rausa - Offen

Diese Bewertungscheckliste wird bei jedem Probearbeiten ausgefüllt. Danach ausdrucken und unterschrieben an Esther Rausa abgeben.

Danke für Deine / Ihre Einschätzung!

LG Esther

☰ **Checkliste**

Vorname und Name des Schnuppis:

*

Welche Abteilung?

*

Bewertung der Arbeitsleistung und Arbeitsqualität

Wie war der erste Eindruck? (äussere Erscheinung, Auftreten, Motivation...)

Wie schnell war die Auffassungsgabe? (versteh Aufträge, kann diese umsetzen)

Wie wurden die Aufgaben angegangen/umgesetzt?

Wie war die Sorgfalt?

Wie war das Arbeitstempo?

Wie war die Ausdauer?

Wie war die Geschicklichkeit?

Wie war die Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz?

Bewertung der Persönlichkeit - 6 = sehr gut, 5= gut, 4= befriedigend, 3= ausreichend, 2 = mangelhaft, 1 = ungenügend

Wie war das Benehmen?

Wie war die Offenheit, Kontaktfreudigkeit

Wie war der Umgang im Team und die Hilfsbereitschaft

Wie war die Selbständigkeit?

Wie war die Selbstsicherheit?

Wie war die Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit?

Wie war die Aufmerksamkeit und Konzentration?

Wie war das Interesse an der Arbeit / am Betrieb?

Ist der/die Kandidat/in geeignet für die ausgeschriebene Stelle?

Sonstiges

Was für Fragen wurden vom Kandidaten nach dem Probetag gestellt?

*

Bemerkungen fürs HR/Direktion (was müssen wir noch wissen?)

*

Wurde diese Bewertung mit dem Schnuppi besprochen?

* = Antwort (Pflichteingabe)

EINFÜHRUNGSPROGRAMM NEUE LERNENDE



Esther Rausa → Esther Rausa

Sichtbarkeit eingeschränkt

Liste: Sonstiges

Erstellt: 21.07.2021 14:07

Priorität: Hoch

Offen



Esther Rausa -

Offen

Herzlich Willkommen im Golf Panorama!

Damit die Einarbeitungszeit ein bisschen einfacher wird, haben wir Dir hier einen Postenlauf zusammen gestellt. Ziel ist es, dass bis zum Ende der Probezeit (3 Monate) alle Posten ausgefüllt sind.

Bei Fragen oder Verständnisproblem bitte jederzeit auf den/die Berufsbildner/in oder Esther Rausa bzw. Caroline und Alexandre Spatz zugehen.

WICHTIG: Hake die einzelnen Punkt erst ab, wenn Du sie auch verstanden bzw. wenn Du die Schulung / Infos erhalten hast!

Wir wünschen einen guten Start und viel Freude bei der Arbeit!

☰ Checkliste

ca 3 Wochen vor Lehrbeginn:

- Termin Personalbüro:
Anprobe Uniform / persönliche Daten ergänzen / Registrierung für Stempeluhr
- Letzte Fragen klären (welche Schuhe / welche Arbeitshilfsmittel muss ich organisieren/kaufen)

1. Arbeitstag:

- Begrüssung von Direktion mit kurzem Betriebsrundgang
- Ablauf 1. Arbeitstag wurde erklärt, habe Alles verstanden
- Ich habe das Namensschild, den Schlüssel-Batch und den Garderoben-Schlüssel erhalten
- Ich habe die Uniform erhalten und weiss, wo ich die Schmutzwäsche deponiere
- Ich weiss wo die Garderoben und Toiletten für die MA / Gäste sind
- Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz
Gefahren (falsche Schuhe/schwere Gegenstände heben) / Notfallapotheke in der Abteilung / Verhalten im Notfall
Wurde mir in den Grundzügen erklärt; Schulung folgt zu einem späteren Zeitpunkt
- Kurzer Betriebs-Rundgang mit der Direktion
- Ich habe meinen direkte/n Berufsbildner/in und meine Team-Kollegen kennengelernt
- Ich weiss wo und wann es Mittag- und Abendessen gibt und welche Getränke mir kostenlos zur Verfügung stehen
- Ich weiss, wo ich mein Velo / Töffli deponieren darf
- Ich weiss, wo und wann man rauchen darf
- Ich weiss wo und wie ich stempeln muss
- Ich kenne den Dienstplan für die 1. Woche:
Dienstbeginn / Arbeitszeiten / Pausen wurden speziell erklärt
- Ich weiss bei wem ich mich melden muss, falls ich krank bin

Start in der Abteilung mit der Patin / dem Paten

Einarbeitungszeit:

Ich habe **alle** Teamleiter kennengelernt (Küche, Service, Reception, Housekeeping, Technik, Wellness)

Ich habe die Schulung für die Brandmeldeanlage erhalten: Termin mit Oliver Gehring

Ich weiss, wo sich der Sammelort / Kräutergarten im Brandfall befindet

Ich weiss, wo die Notfallapotheken und der Defibrillator sind

Ich kenne die internen Telefonnummern der Abteilungen/Teamleiter

Ich habe den persönlichen Betriebsrundgang mit Alexandre Spatz erhalten

Ich weiss, wo der Wellnessbereich ist und dass ich diesen auch selbst benutzen darf

Ich weiss, wo der Fitnessraum ist und dass ich diesen auch selbst benutzen darf

Ich weiss, wo sich der Velokeller für die Gäste und Mitarbeiter befindet

Ich habe alle nötigen Instruktionen und Hilfsmittel für meine Einarbeitung erhalten

1. Berufsschultag / 1. Blockkurs

Ich habe einen Termin für das "Einführungsgespräch Schule" mit Direktion abgemacht (7 Tage vor 1. Schultag)

Unterlagen von der Berufsschule GBW / Schulhotel Regina Interlaken erhalten

ÜK-Kurs Datum (nur Berufsschule GBW) melden, sobald bekannt

Weitere wichtige Infos:

Ich weiss, was in einem Unfall - oder Krankheitsfall zu tun ist und wo ich die nötigen Formulare finde

Nina Nickchen hat ein Foto von mir gemacht für den Bildschirm in der Lobby

Ich kenne das Vorgehen mit dem Freiwunsch-Formular

Ich kenne das Reservationsformular PSH für Übernachtungen in Private Selection Partnerhotels

Ich kenne das Mitdenker-Reglement

Ich habe das Probezeitformular zum Ausfüllen erhalten und einen Termin fürs Probezeitgespräch vereinbart (spätestens 90 Tage nach Eintritt)

Ich melde mich bei Esther Rausa für die Ferienplanung (nach Ende der Probezeit)