

A professional kitchen setting. In the foreground, a man in a white chef's coat with a blue neckerchief smiles at the camera. His name tag reads 'Stephan Marolf'. In the background, several people in dark and light blue uniforms are engaged in conversation. The kitchen features stainless steel equipment, shelves with various containers, and a modern ceiling with recessed lighting.

## Stephan Marolf

Hotelfachschule Thun

Leiter Küchensemester, Dozent für  
Küchengrundlagen, Kalkulation, Lebens-  
mittelsicherheit, Einkaufsorganisation  
und Produktionsplanung

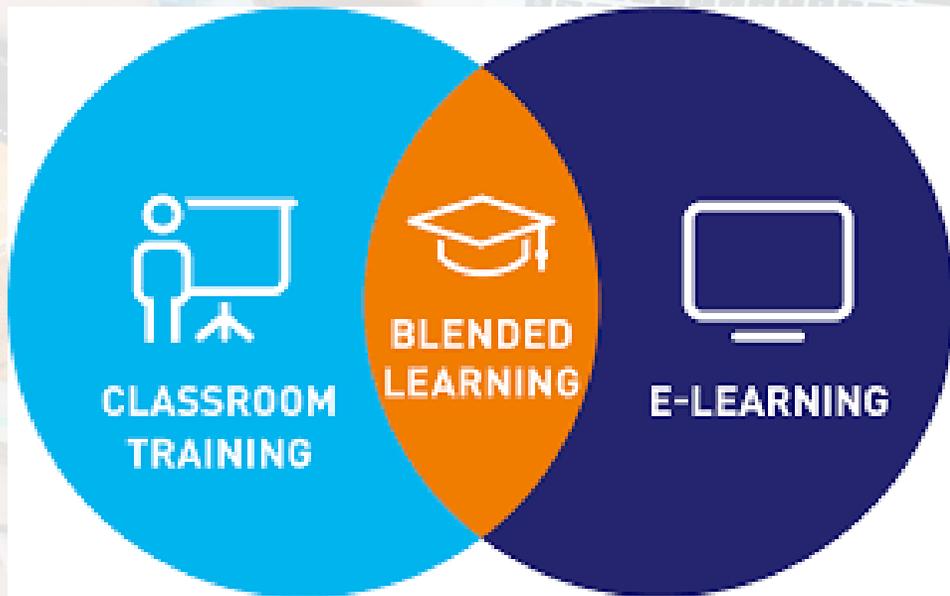
## Multioptionale Gesellschaft – multioptionales Angebot – Individuelle Lösung

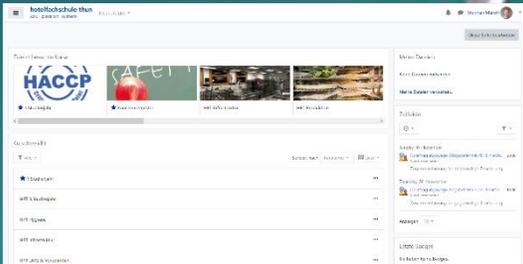
Selbstkompetenz – individuelle Förderung und Begleitung



## Präsenz vs Online

Digitalisierung als didaktische Chance





FLIPPED  
CLASSROOM

## Lernen durch Entwicklung – Entwicklung lernen

Die Zukunft heute einbinden und mitgestalten

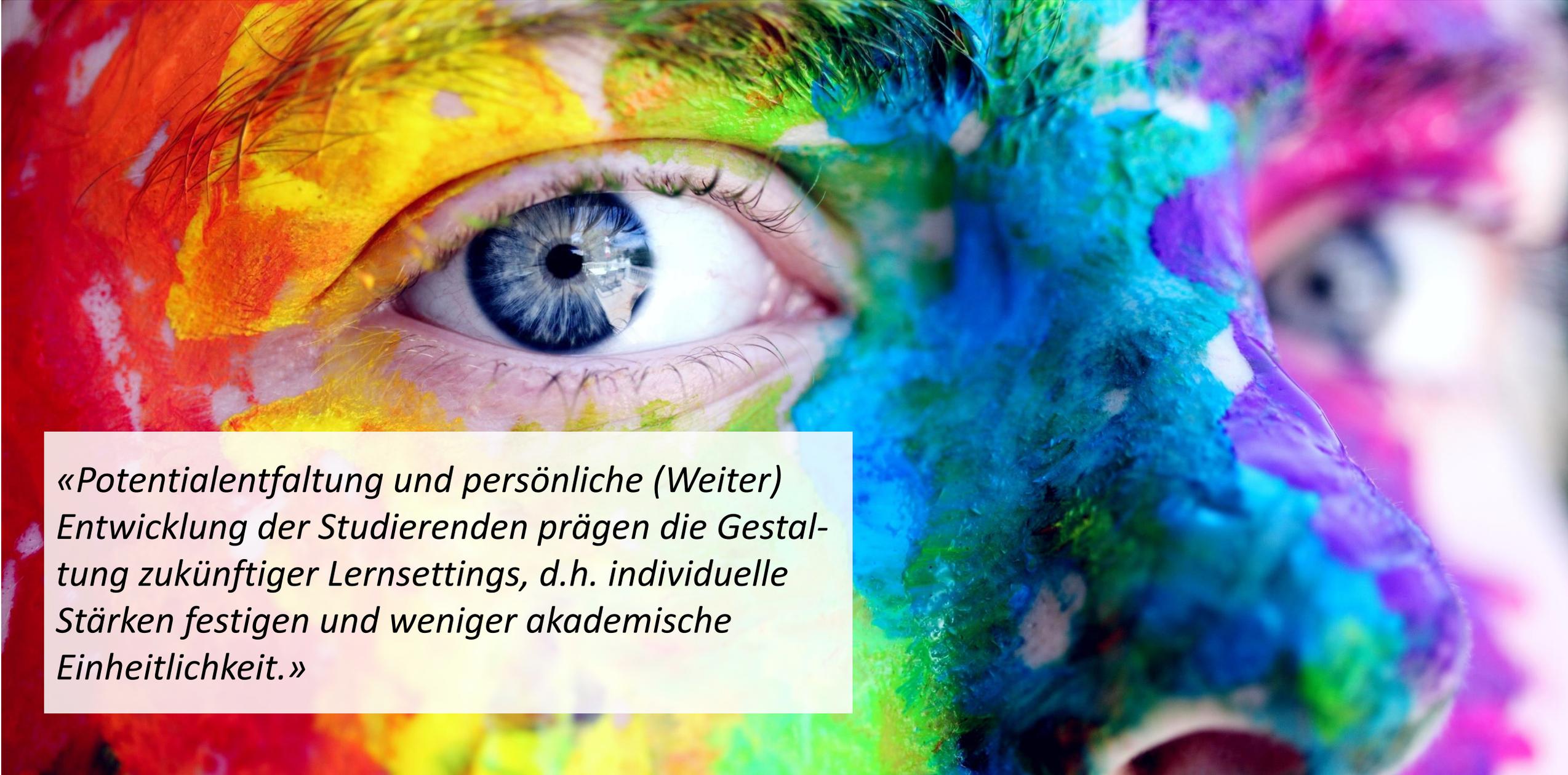
Technologien

Produkte



Interne  
Unterrichtsthemen





*«Potentialentfaltung und persönliche (Weiter) Entwicklung der Studierenden prägen die Gestaltung zukünftiger Lernsettings, d.h. individuelle Stärken festigen und weniger akademische Einheitlichkeit.»*

**Stephan Marolf**

**Hotelfachschule Thun**

Mönchstrasse 37

Postfach 113

CH-3602 Thun

Stephan.Marolf@hfthun.ch

Telefon: +41 (0)33 227 77 77

Herzlichen  
Dank!