

Schüler als Lehrer

Fachwissen weitergeben? Ist gar nicht so einfach, haben die angehenden Hotelfachleute der 3A vom Schulhotel Alpina erfahren, nachdem sie von Experten geprüft wurden.

FRANZISKA EGLI

Zwei Dinge, die Sie nicht unterschätzen dürfen, möchte ich Ihnen auf den Weg geben: Wenn Sie das Zimmer betreten, immer erst anklopfen. Wenn Sie es verlassen, Licht löschen», mahnt Christa Berner den Hotelfachschüler Daniel Oliveira Ferreira. Aber alles in allem könne er mit einer guten Note rechnen, methodisch sei er einwandfrei gewesen, ebenso fachlich, lobt die Lehrperson und Expertin den einzigen Mann der Klasse 3A, der Lara Pivrotto vom ersten Lehrjahr zum Thema «Unterhaltsreinigung Dusche» instruiert hat.

«Fortsetzung folgt» Begleitung einer Schulhotelklasse

«Marketing & Verkauf Bildung» von hotellerieuisse begleitet die angehenden Hotelfachleute der Klasse 3A des Schulhotels Alpina in Adelboden (Leitung: Elian Schmid). Die Ausbildung der Lernenden wird dokumentiert und auf www.hotellerieuisse.ch/schulhotelalpina sowie auf [facebook.com/berufehotelgastro](https://www.facebook.com/berufehotelgastro) aufgeschaltet. In loser Folge berichtet auch die htr hotel revue über die Lernenden: In der htr vom 31. Mai 2012 sprach Schulleiter Peter Rieder über das Projekt. Am 8. November 2012 berichtete die htr, wie die Klasse 3A die Klasse des 1. Lehrjahrs beim Start begleitete und in der Ausgabe vom 16. Mai 2013, wie sie zum Thema Reinigung geschult wurde. fee

Es ist IP-Prüfungstag im Schulhotel Alpina in Adelboden – «IP» steht für «Instruktionspraxis» –, und die angehenden Hotelfachleute üben sich im fachlich und methodisch möglichst perfekten Vermitteln verschiedenster Arbeiten, die in einem Hotelbetrieb anstehen. Denn ob «Unterhaltsreinigung Lavabo», «Einbetten», «Apérobuffet abräumen» oder «Frühstücksgedeck aufdecken für vier Personen» – im dritten Jahr der Ausbildung geht es nicht mehr allein darum, dass die Lernenden selber wissen, wie ein Lavabo zu reinigen oder ein Frühstückstisch für vier Gäste aufzudecken ist, sie müssen dieses Wissen auch weitergeben können. «Klar, dabei ist eine ge-

«Nachkontrollen kosten Geld. Je besser instruiert, desto günstiger für den Betrieb.»

Christa Berner
Prüfungsexpertin

wisse Routine und das Fachwissen von grosser Bedeutung. Aber die Methodik, also die Art, wie dieses Wissen vermittelt wird, zählt mindestens ebenso viel, denn Nachkontrollen kosten Geld», erklärt Prüfungsexpertin Christa Berner. Je besser eine Hotelfachfrau, ein Hotelfachmann instruiert, desto vorteilhafter sei das nicht zuletzt auch finanziell für den Betrieb.

Und so treten die 17 Lernenden der 3A an diesem verschneiten Vormittag für einmal als Instruktorin, Instruktor an. Jede «IP» sollte genau zwanzig Minuten dauern. So viel Zeit bleibt den 3.-Lehrjahr-Lernenden jeweils, einen Lernenden aus dem ersten Lehrjahr mit der sogenannten «4-Schritt-Methode» («auf die Arbeit vorbereiten», «vormachen und erklären», «nachmachen und erklären lassen» sowie «einüben lassen und kontrollieren») in eine Arbeit einzuweisen. Mit von der Partie: jeweils eine Lehrperson, die die Instruktion beobachtet und bewertet.

Dabei spielen nebst Fachwissen und dem richtigen Ablauf auch Faktoren wie Ökologie, Hygiene und Ergonomie eine grosse Rolle. Rahel Wüthrich etwa, die



Korrektes Einbetten will erklärt sein: Rahel Wüthrich (r.) instruiert Magali Lehmann. Bilder: Franziska Egli



Beobachtet von der Expertin, achtet Tanja Derungs (Mitte) darauf, dass Xara Jäggi ihre Instruktionen genau befolgt.

Magali Lehmann das Einbetten und Wäschewechseln vermittelt, nimmt lobend deren zurückgebundenes Haar zur Kenntnis und zeigt ihr, wie sie das Bettlaken perfekt, aber auch möglichst rückschonend anbringt. Zudem lobt Expertin Irina Baeriswyl

Wüthrichs Auftreten: dass sie mit ihrem Schützling etwa Blickkontakt pflegte. Auch das, so die Expertin, sei ein nicht zu unterschätzender Punkt.

«Sich den ganzen Ablauf einer Aufgabe richtig bewusst zu sein und sich für die Erklärungen ge-



Lora Cheshmedzhieva zeigt, wie das Zahnglas poliert wird.

nügend Zeit zu nehmen», sei gar nicht so einfach, hat Tanja Derungs erfahren, nachdem sie Xara Jäggi gezeigt hat, wie man einen Frühstückstisch für vier Personen aufdeckt. «Eine gute IP», wird auch sie von der Expertin Alexandra Schwarz gelobt.

News

«Belvedere» in Scuol eröffnet Personalhaus

Die Belvedere Hotels Scuol investieren in die Mitarbeitenden: Am 14. Dezember eröffnen sie ihr neues Personalhaus Chasa Sulai, am 16. Dezember ziehen die ersten Mitarbeiter ein. Das nach Minerale-A-Bauweise und in Anlehnung an den regionalen Baustil errichtete Haus verfügt über 26 Studios, eines davon rollstuhltauglich. Das «Belvedere»-Hotelresort mit seinen 165 Jahresangestellten ist einer der grössten Jahresbetriebe der Region. Die Kosten für das Personalhaus belaufen sich auf 4,6 Millionen Franken.

Dütsch und Bettini zu Gast im Restaurant Kiosk



ZVG

Noch bis 22. Dezember ist Irma Dütsch, die Grande Dame der Schweizer Spitzenküche, zu Gast im Zürcher Restaurant Kiosk und empfängt die Gäste mit einem 8-Gang-Menü. Vom 9. bis zum 19. Januar 2014 dann wird Alberto Bettini von der Trattoria Amerigo in Savigno (Bologna) Gastkoch sein. Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Slow-Food-Koch wird den Gästen ein «Menu Degustazione» rund um Trüffel und Tortellini zubereiten.

www.restaurant-kiosk.ch

Hoteliere und ihre Gäste aus den Golfstaaten

Im Zeitraum von 2006 bis 2012 haben die Logiernächte der Gäste aus den Golfstaaten in der Schweiz um 78 Prozent zugenommen. In der von hotellerieuisse und Schweiz Tourismus neu erarbeiteten Broschüre «Gäste aus den Golfstaaten in der Schweiz» erfahren Hoteliere, wie sie ihre Gäste aus der Golfregion am besten willkommen heissen. Nebst Wissenswerten über Kultur, Religion und Mentalität dieser Gäste enthält die Broschüre viele nützliche Tipps und praktische Ratschläge für das tägliche Geschäft als Gastgeber.

www.hotellerieuisse.ch

«Basel geht aus! 2014» mit 40 neuen Restaurants



Switzerland Tourism / Andreas Gerth

Kleinbasel ist nicht Grossbasel, Binningen ist nicht Bottmingen: Das zeigt das neue «Basel geht aus! 2014», das neu erschienen ist, – mit den 99 besten Restaurants (davon 40 neue), welche getestet und auf 200 Seiten beschrieben und bewertet wurden. Jedes Restaurant ist einer Kategorie zugeordnet und innerhalb dieser in einer Rangliste aufgeführt. Zudem bietet die achte Ausgabe des Basler Restaurantführers auch noch 32 empfehlenswerte Adressen in Südbaden und im Elsass. fee

www.gehtaus.ch

Teekunde für Anfänger, Profis und Freaks



Wo liegt der Unterschied zwischen Ceylon Highgrown Orange Pekoe und Ceylon Broken? Tee-Experte Rainer Schmidt weiss es: In «Das Teebuch» erklärt er, wie erlesene Tees richtig zubereitet

werden, was punkto Wasserqualität zu beachten ist. Er bietet Informationen zu Herkunftsgebieten, Anbau und Verarbeitung sowie eine umfassende Warenkunde.

Rainer Schmidt, **Das Teebuch für Anfänger, Profis und Freaks**, Lesethek Verlag, 200 Seiten, ISBN 3-9910010-4-7, Fr. 37.90

Brasilianische Spezialitäten von Rio bis Bahia

Zur brasilianischen Lebensfreude gehören nicht nur Musik und Tanz, sondern auch gutes Essen und Trinken. Pichler, gebürtige Brasilianerin, und Graff, die Brasilien schon über 20 Mal bereist hat,

Neue Bücher



haben Originalrezepte von Rio bis Bahia zusammengestellt, die auch bei uns gut zubereitet werden können – von Feijoada über Moqueca mit Meeresfrüchten bis zu Batidas.

Lidia Pichler, Monika Graff, **Cozinha do Brasil. Brasilianische Rezepte von Rio bis Bahia**, Hädecke Verlag, 72 Seiten, ISBN 3-7750-0658-3, Fr. 19.90

Bunter Mix aus Einheimischem und Exotischem



Vom Emmental nach Italien, von Venezuela zu den Malediven, von Vietnam bis Laos: Die kulinarische Weltenbummlerin Béatrice Rybi hat unzählige Rezepte auf ihren Reisen gesammelt und nun

in einem Buch zusammengetragen. «Chicken, Fish und Eierrosti» regt mit einem bunten Mix aus einheimischen und exotischen Gerichten und Küchenimprovisationen an. Ergänzt mit vielen Kindheits- und Reiseerinnerungen in Wort und Bild finden sich im kulinarischen Sammelsurium Rezepte wie etwa Grossmutterns Art eines überbackenen Paprikafillets oder das südamerikanische Carne mechada (von Hand zerfasertes, pikantes Siedfleisch). fee

Béatrice Rybi, **Chicken, Fish und Eierrosti**, Werd Verlag, 144 Seiten, ISBN 978-3-85932-716-0, Fr. 42.90

Die Bücher sind erhältlich auf www.hotellerieuisse.ch/buchshop