

Spezialisierung HGT

Küchenhilfe

Für die Teilnehmenden des Qualifizierungsprogramms Hotel Gastro Tourismus (Quali HGT) mit Interesse für Lebensmittel und Kochen bildet die Spezialisierung Küchenhilfe den perfekten, niederschweligen Einstieg in eine Branche, die sich durch eine hohe Integrationskraft und viele Entwicklungsmöglichkeiten auszeichnet. Die Qualifizierung gibt den Teilnehmenden das theoretische Wissen mit, welches sie im Rahmen ihres externen Arbeitseinsatzes direkt anwenden und festigen können.

Anforderungen

- **Allgemeine Anforderungen**
 - Motivation zur Qualifizierung und ein Pensum von mindestens 50%
 - Zuverlässigkeit und Durchhaltewillen
 - Interesse an der HGT-Branche
- **Psychische und physische Belastbarkeit:** Die Arbeit in der Küche bietet ein dynamisches und abwechslungsreiches Umfeld, das die Fähigkeit erfordert, auch in stressigen Situationen fokussiert und effizient zu arbeiten.
- **Gesunde Einstellung im Umgang mit Genussmitteln:** In der Küche ist der Kontakt mit unterschiedlichen Genussmitteln unumgänglich. Eine bewusste und verantwortungsvolle Haltung trägt zu einem positiven Arbeitsumfeld bei.
- **Unempfindlichkeit gegenüber Lebensmitteln:** Der Kontakt mit Lebensmittel in der Küche setzt voraus, dass keine Allergien vorliegen und eine grundlegende Offenheit zur Arbeit mit diversen Lebensmitteln vorhanden ist.
- **Sprachkenntnisse entsprechend dem Arbeitsumfeld:** Für eine erfolgreiche Zusammenarbeit und klare Kommunikation im Team sind Grundkenntnisse in Deutsch oder Französisch (mind. A2) erforderlich.

Arbeitsumfeld und Branche

Die Gastronomie ist weit mehr als nur ein Arbeitsplatz – sie ist eine Leidenschaft, ein Lebensgefühl und ein Ort der Begegnung. Kaum eine andere Branche vereint so viele kreative, soziale und handwerkliche Aspekte und bietet dabei eine vielfältige und spannende Berufswelt. Dank der sich stark verbreitenden Systemgastronomie werden Prozesse vereinfacht und Einstiegshürden abgebaut. Des Weiteren bietet die Gastronomie zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten und eine hohe Diversität an Arbeitsmodellen (Teilzeit, Jahresarbeitszeit, Saisonarbeit usw.)

Die Gastronomie bringt besondere Rahmenbedingungen und Chancen mit sich. Einerseits müssen Beschäftigte in dieser Branche mit speziellen Arbeitszeiten rechnen. Arbeit am Abend, an Wochenenden oder Feiertagen gehören dazu. Je nach Region und betrieblichem Angebot des Arbeitgebers sind auch eingeschränkte Ferienzeiten möglich. Gleichzeitig profitieren Arbeitnehmende von Freizeit und Urlaub zu Zeiten, in denen in anderen Branchen gearbeitet wird.

In Gastroküchen herrscht ein akuter Fachkräftemangel. Dieser wird sich in den nächsten Jahren nicht entschärfen. Daher zeigen sich viele Arbeitgebende anpassungsfähig und gehen wo möglich auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Mitarbeitenden ein.

Anstellungsmöglichkeiten

Nach erfolgreichem Abschluss sind Anstellungen in Restaurants, Hotels, Kantinen, Heimen oder Spitälern möglich. Zudem bestehen diverse Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert?

Interessierst du dich für eine Karriere in der Hotellerie-, Gastronomie- oder in der Tourismusbranche? Dann melde dich bei uns oder bei deinem persönliche Job Coach.



info@quali-hgt.ch
www.quali-hgt.ch