

Informationen zum Bildungsangebot The Büz

Alle Bereiche

Begleitende Bildung

Der Bildungsteil besteht aus verschiedenen Bildungskursen. Die Kurse werden je nach Thema Abteilungsübergreifend durchgeführt. Die folgenden Themen werden im Bereich Bildung vermittelt:

- Fachkunde: Kochkunde, Warenkunde, Ernährungslehre, Kalkulation, Servicekunde, Menükunde, Getränkkunde, Hauswirtschaft, Gästeempfang, Administration, Technischer Dienst, Hausdienst, Marketing, Sprachen & Kommunikation, Verkauf & Wareneinkauf
- Bewerbungscoaching
- Betriebsorganisation
- Hygiene, Arbeitssicherheit & Unfallverhütung

Zu Beginn absolvieren alle Teilnehmer eine Einführungs- und Fachwoche.



Die Kurse zu den Themen Bewerbungscoaching, Betriebsorganisation, Hygiene und Arbeitssicherheit sind für alle Teilnehmer obligatorisch.

Bildungsinhalte Bewerbungscoaching

- Anforderungen des heutigen Arbeitsmarktes
- Rechte & Pflichten gem. L-GAV
- Bewerbungsstrategie & Bewerbungsdossier
- Training von Vorstellungsgesprächen

Bildungsinhalte Betriebsorganisation

- Betriebsstrukturen & Leitbild
- Qualitätsmanagement
- Ökologie & Nachhaltigkeit (Food Waste)

Bildungsinhalte Hygiene, Arbeitssicherheit & Unfallverhütung

- Gefahren bei der Arbeit
- Betriebliche und persönliche Hygiene
- Rechtliche Grundlagen
- Erste Hilfe & Brandschutz

Die nachfolgenden Bildungskurse zum Thema Fachkunde werden von den unterschiedlichen Abteilungen besucht. Anhand der Matrix ist ersichtlich, welche Abteilung die jeweiligen Kurse besucht. Die Auflistung ist ein Zusammenzug der Fachkurse und nicht abschliessend. Für detailliertere Informationen kontaktieren Sie uns direkt.

Bildungskurse	Küche	Restauration	Reception Gästeempfang	Hauswirtschaft	Hausdienst Portier
Gästeempfang/Administration Bedürfnisse der Gäste von Empfang bis Verabschiedung Was der Sonnenberg bietet Gästesegmente, Kultur & Ethik	x	x	x	x	x
Hausdienst Abfallbewirtschaftung / Entsorgung / Werterhaltung	x	x	x	x	x
Hauswirtschaft Zimmerausstattung/Räumlichkeiten Hotel	x	x	x	x	x
Servicekunde Serviceabläufe und Servicearten im HSB	x	x	x	x	x
Kochkunde Lagerorte & Küchenorganisation im HSB Hygieneanforderungen für alle	x	x	x	x	x
Gästeempfang Reservationshandling, Reservationskanäle, Inkasso EDV-System (Protel & Bankettmanager) Fachausdrücke kennen und anwenden			x		
gepflegtes Auftreten am Arbeitsplatz Stylingberatung, Make-up Kurs, Coiffeurberatung, Kleidung, Schuhe		x	x	x	
Hausdienst Abfallbewirtschaftung, Entsorgung, Recycling Angebot Spiel und Spass, Mini-Pferde Aussenbegrünung Warenbewirtschaftung, Bestellwesen Fachausdrücke kennen und anwenden				x	x
Hauswirtschaft Reinigung verschiedener Räume, Materialien & Oberflächen Wäschereiorganisation & Wäschehandling Fachausdrücke kennen und anwenden			x	x	x
Servicekunde Regeln für Speise- und Getränkeservice Gläser, Tassen & Besteck (was ist wo und für was)	x	x			
Getränk Kunde Angebot HSB und alkoholfreie Getränke		x			x
Getränk Kunde Wein, Bier und Apfelwein von der Herstellung bis zum Verkauf		x			
Warenkunde Milch und Milchprodukte Gemüse, Kartoffeln, Früchte, Pilze, Kräuter Fleisch, Fleischprodukte, Fisch, Meeresfrüchte, Weichtiere Hülsenfrüchte, Getreide, Gewürze, Süsstoffe, Kakao	x	x			