

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

RESTAURANTFACHFRAU / -MANN EFZ

100%, ab August 2023

WAS DU MITBRINGST

- Aufgestellte & kommunikative Persönlichkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Teamplayer mit Freude an Gästekontakt
- Organisationstalent mit schneller Auffassungsgabe
- Abschluss der obligatorischen Schulzeit

WAS DICH ERWARTET

- Abwechslungsreiche Aufgaben im Service: Gäste empfangen, Gerichte servieren und vor dem Gast Zubereiten, Weinservice, beraten etc.
- Kompetente Betreuung durch deine Berufsbildner
- Unterstützung bei Wettbewerben & Weiterbildungen
- Möglichkeit zur Festanstellung nach der Lehre

DEINE BENEFITS

- Persönlich geführtes Familienunternehmen
- 50% Rabatt in allen Partnerbetrieben
- Sommer Sport-Abo für Zürcher Badis offeriert

Wir freuen uns, von dir zu hören! Gerne kannst du dich unter www.segmuller-collection.ch online bewerben oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an Giverny Chamoulaud (Leiterin Administration & Recruitment) an bewerbung@carlton.ch schicken.



GOOD TO KNOW

Lerninhalte

- Gestaltung Getränkeservice: Wein- und Getränkekunde, Barkunde
- Gestaltung Speiseservice: Zubereitungen und Anrichten in der Küche und am Gast
- Gästebetreuung (Begrüßung, Empfehlungen, Verabschiedung)
- Gestaltung neuer Betriebsangebote
- Selbstständiges Handeln als Gastgeber inkl. betriebswirtschaftlicher & verkaufsorientierter Prozesse

Schulunterricht

1 Tag pro Woche an der Berufsschule

ÜK: Überbetrieblicher Branchenkurs

20 Tage im Jahr zu unterschiedlichen Themen

Berufsmatura

möglich bei guten schulischen Leistungen

Abschlussprüfung

schriftliche und praktische Prüfungen

THE FUTURE IST YOURS!

Nach der Lehre hast du zahlreiche Möglichkeiten in die Berufswelt zu starten, z.B.

eine Festanstellung

in den stilvollen Betrieben der Segmüller Collection

Kursangebote

von GastroSuisse, HotellerieSuisse oder Hotel & Gastroformation

eine verkürzten Grundbildung

Koch / Köchin EFZ

Hotelfachfrau / -mann EFZ

Hotel-Kommunikationsfachmann / -frau EFZ

eine Berufsprüfung (BP)

BereichsleiterIn Restauration mit eidg. Fachausweis

BereichsleiterIn Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

Gastro-BetriebsleiterIn mit eidg. Fachausweis

Chef de Réception mit eidg. Fachausweis

eine höhere Fachprüfung (HFP)

dipl. LeiterIn Restauration

dipl. LeiterIn Gemeinschaftsgastronomie

dipl. LeiterIn Hotellerie-Hauswirtschaft

dipl. Gastro-UnternehmerIn

eine höhere Fachschule

dipl. Hôtelier / -ière – Restaurateur / -trice HF

eine Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management

Bachelor of Science (FH) in Tourismus

Master of Science (FH) in Global Hospitality Business