

Eine Lehre bei Manor als

Systemgastronomiefach- frau/-mann EFZ

«MEINE OFFENE
UND FREUND-
LICHE ART
kommt gut an.»

MANOR
V. Vujčić

MANOR 

SYSTEMGASTRONOMIEFACHFRAU/-MANN EFZ

Beschaffen und Zubereiten von Produkten, Präsentieren und Verkaufen von Lebensmitteln und Beraten der Manora-Kunden: Die Ausbildung zum/zur Systemgastronomiefachmann/-fachfrau EFZ bietet dir einen Einblick hinter die Kulissen eines Manora-Restaurants und zeigt dir die vielfältigen Aufgaben dieses Arbeitsplatzes – für alle Food-Begeisterten, die gerne Gastgeber sind!

DEINE AUSBILDUNG

Während der 3-jährigen Grundbildung zur Systemgastronomiefachfrau EFZ oder zum Systemgastronomiefachmann EFZ verbringst du deine Ausbildungszeit im Manora-Restaurant. Daneben besuchst du in Modulblöcken wochenweise die Berufsschule in Weggis.

DABEI LERNST DU

- Wie du unsere Produkte selbständig beschaffen und fertig zubereiten kannst.
- Wie du die Produkte gekonnt präsentierst und so bei den Kunden und Kundinnen die Lust zum Konsumieren weckst.
- Wie du unsere Kundschaft am besten berätst und die Produkte verkaufst.
- Wie du die Sicherheit im Bereich Gastronomie sicherstellst.
- Wie du die Prozesse im Manora Restaurant optimal gestalten kannst.
- Wie du Mitarbeitende führst.

Im Arbeitsalltag bist du Teil eines Teams in das du schnell aufgenommen wirst. Du wirst von Anfang an vielfältige Aufgaben erhalten und zählst als vollwertiges Teammitglied. Dabei planst und gestaltest du die Prozesse deines Manora-Restaurants und kümmerst dich um die Beschaffung sowie die Zubereitung der Produkte. Mit deinem geschickten Umgang mit Lebensmitteln sorgst du für eine ansprechende Präsentation der Waren. Im Umgang mit unserer Kundschaft tätigst du Verkäufe und berätst rund um unser Sortiment. Hier kommt dein Gastgeber-Talent ins Spiel. Kurz: Langweilig wird dir garantiert nie!

DEIN HINTERGRUND

- Du hast die Sekundarstufe 1 (Schule mit erweiterten Ansprüchen) abgeschlossen.
- Du hast den Multicheck Detailhandel und Service (Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ) absolviert.

- Du hast Freude im Umgang mit Menschen und arbeitest gerne im Team.
- Du organisierst gerne und fühlst dich in einem lebhaften Umfeld wohl.
- Du arbeitest gerne mit deinen Händen und hast eine Passion für Lebensmittel.

DEINE VORTEILE

- Eine kollegiale Arbeitsatmosphäre, in der du dich wohl fühlen kannst.
- Ein Team, in dem du ernst genommen wirst.
- Viel Abwechslung und die Möglichkeit, schnell Verantwortung zu übernehmen.
- Eine professionelle Unterstützung während deiner Ausbildung.
- Die Möglichkeit, die Berufsmaturität während der Ausbildung abzuschliessen.
- Einen überdurchschnittlichen Lohn, 6 Wochen Ferien, ein Halbtax-Abo und attraktive Einkaufsrabatte (z.B. 25% auf Bekleidung).
- Prämien bei einem guten Lehrabschluss.
- Verschiedene Lernenden-Anlässe.
- Gute Zukunftsaussichten nach deinem Lehrabschluss.

