



Die Serie «SHL bildet aus» stellt Dozierende und Lerninhalte der fünf Semester vor.

Serie: Die SHL bildet aus (Teil 2) Der Service erzählt dem Gast Geschichten in einer neuen, anderen Sprache

An der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern lernen die Studierenden zwei neue Sprachen. Eine zur internen Verständigung und eine im Umgang mit dem Gast.

Wer im Service mit den Gästen mitreden will, braucht Grundwissen. In Bezug auf Wein, ein Lieblingsthema der Studierenden im zweiten Semester an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, bedeutet dies, sich mit Regionen, Terroirs und Rebsorten auszukennen. Das ist mit viel Aufwand, Fleiss und dem Erlernen einer neuen Sprache verbunden. Letzteres beginnt bereits in Semester eins in der Küche. Wer in hektischen Situationen effizient kommunizieren will, muss die Fachbegriffe für jedes Gerät und jeden Arbeitsschritt kennen. Das gilt auch im Service.

«Agieren vor dem Gast erfordert Empathie und kommunikative Flexibilität.»

SILVIO TSCHUDI,
F&B DIRECTOR SHL

Für die Gäste ist jedoch ein anderes Wissen wichtiger als präzise Fachbegriffe. Ihnen geht es um Geschichten. Dieser Spagat, den



Präzision bei der Mise en place ist die Basis für ein selbstbewusstes, lockeres Auftreten vor dem Gast..

BILDER ZVG

die Studierenden machen müssen, wird an der täglichen Verkaufsschulung geübt. «Wir bieten ausschliesslich Produkte mit Herkunft an», sagt Silvio Tschudi, F&B Director der SHL. «Dass wir über diese nichts zu erzählen haben, ist fast nicht möglich.»

Ein Streifzug durch die Welt der Genüsse

Viel zu erzählen hat Silvio Tschudi auch über die praxisbezogenen Lerninhalte und das breite Angebot in den Restaurants der SHL. «Wir servieren einen Business-Lunch und A-la-carte-Gerichte.

Dazu bieten wir unterschiedliche Themenabende an.» So haben am Ende des Semesters alle Studierende ein Châteaubriand vom Gueridon serviert, ein ganzes Poulet tranchiert, Fische wie Wolfsbarsch in der Salzkruste filetiert und Crêpes Suzette flambiert. Auch der Käseservice vom Wagen und das Dekantieren und Karaffieren von Wein werden geübt. «Dabei dürfen Fehler gemacht werden», sagt Silvio Tschudi. «Der Lerneffekt ist grösser, wenn einmal etwas schief läuft. Unser Ziel ist es, die Studierenden zu selbständigem Handeln zu erziehen.» Nach einer halben Stunde Instruk-

tion an der Registrierkasse arbeiten die Studierenden bereits ab dem ersten Schultag in den Restaurants und an der Bar.

Wie in der Küche ist auch im Service die Warenkunde ein zentrales Element. Damit Konsumgüter greifbar werden, arbeitet die SHL mit externen Experten zusammen. «Wir bieten ein Zigarrenseminar an, in dem die Studierenden einen Nachmittag lang rauchen und unterschiedliche Formate kennenlernen können», erzählt Silvio Tschudi. Die Studierenden besuchen auch eine Kaffeerösterei, eine Brauerei, eine Destillerie sowie Rebberge und

Weinkeller. «Während der zehn Semester-Wochen werden bis zu 300 Weine degustiert. Das ist höchst spannend und wirkt nachhaltig über alle weiteren Semester hinweg, indem das breite SHL-Weinangebot rege genutzt wird», so Silvio Tschudi.

Immer wichtig sind Diskussionen über Geld. Zum Beispiel über Kosten und Erträge bei der Speisekartenanalyse. «Wir durchleuchten die Lieblingsgerichte der Küchenchefs und schauen, womit sich die grössten Gewinne erzielen lassen», erklärt Silvio Tschudi. «Im zweiten Semester wird das Bewusstsein geschärft, dass alle Handlungen immer auch Auswirkungen auf die Finanzen haben.»

Der nächste Schritt im Bildungsgang zur «Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF», zum «Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» an der SHL führt ins Front Office. Womit das dritte Semester aufwartet, lesen Sie in der HGZ Hotellerie Gastronomie Zeitung vom 22. April.

GABRIEL TINGUELY

Karrierebegleitende Ausbildung

Neben der Wissensvermittlung in den Fachgebieten der Hotellerie legt die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern auch einen grossen Wert auf überfachliche Kompetenzen. Dazu gehören beispielsweise verantwortungsvolles Agieren im Team, nachhaltiges Managen der eigenen Ressourcen oder Mitarbeitende wertschätzend führen.

Die Dozierenden



Silvio Tschudi

Food & Beverage Director SHL

Ein Abendessen mit seinen Grosseltern prägte den damals zehnjährigen Silvio Tschudi. Das war bei Spitzenkoch Ernesto Schlegel im Restaurant Du Théâtre in Bern. Sein Interesse an Essen und Getränken führte Silvio Tschudi als F&B Director in die USA, nach Frankreich und ins «The Dolder Grand». Er absolvierte die SHL, wo er heute selber Wissen über Essen und Getränke vermittelt. Am liebsten mag er Buurebrot mit Lebersalsiz, Bergamasker Käse und Tessiner Feigensenf.



Marcel Gabriel

Leitung Restauration

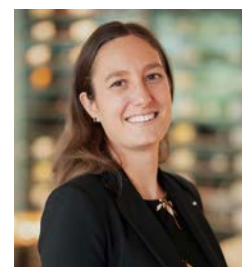
Nach seiner Lehre zum Koch arbeitete Marcel Gabriel in der Schweiz und in Lake Louise (CAN). Dann folgten Stellen als F&B-Assistent in Shanghai, als Geschäftsführer im Restaurant Coco in Zürich und bei Michel Péclard in der Projektleitung. Marcel Gabriel absolvierte die SHL und ist angehender Weinakademiker. Seit vier Jahren unterrichtet er vor allem in Sachen Önologie und Konsumgüter. Neben Wein interessiert er sich auch für Psychologie.



Jürgen Zerza

Leitung Restauration

SHL-Studierende profitieren von dem, was Jürgen Zerza in seiner Lehre als Kellner im Grandhotel Kronenhof in Pontresina/GR lernte: das Flambieren und Tranchieren vor dem Gast. Seit elf Jahren gibt er seine Begeisterung für den Beruf an der SHL weiter. Der Japan-Fan bildet auch sich selber immer noch weiter. Aktuell im Bereich transkulturelles Coaching und Organisationsplanung. Sein liebstes Essen ist Hainanese Chicken Rice, das ihm seine Frau zum Geburtstag kocht.



Barbara Egli

Head of Restaurant Operations BSc

Nach der KV-Lehre in einem Hotel und der Ausbildung an der SHL zog Barbara Egli nach Neuseeland, wo sie als Bistro Manager auf dem Weingut der Schweizer Hans und Therese Herzog arbeitete. Dort mit Mitarbeitenden umzugehen, auf deren Schicksale einzugehen und dennoch den Betrieb an erste Stelle zu setzen, prägten sie. In der hausinternen Ausbildung konnte sie Mitarbeitende instruieren und ihnen so eine Chance auf dem Arbeitsmarkt geben.



Mehr Informationen unter:
www.shl.ch