

htr.ch

diplome

Neue Profis für die Hotellerie und Gastronomie

Nach einem intensiven dreijährigen Studium konnten am vergangenen Donnerstag neun junge Absolventinnen und Absolventen der Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) in Passugg ihre Auszeichnungen als «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF», bzw. «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» entgegennehmen.



Sarah St

Die SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality in Passugg feiert ihre ausgezeichneten Studierenden: Nach ihrem Abschluss sind die frischgebackenen Spezialisten für die Hotellerie bestens ausgebildet, um die zentralen schweizerischen Werten wie Qualität, Sorgfalt und Gastfreundlichkeit in die Welt zu tragen. Sie sollen künftig mit ihrer Professionalität international die Hospitality-Branche prägen, schreibt die Höhere Branchen-Fachschule in einem Communiqué.

In Anwesenheit von Jürg Domenig, Verwaltungsratspräsident der SSTH, den SSTH-Verwaltungsräten André Witschi, Michel Rochat, CEO der EHL Group, und Ueli Schneider, Leiter Bildung hotelleriesuisse, sowie Hotela-Kundenberater Werner Nef, wurde den frischgebackenen Hotellerie- und Gastronomie-Profis ihr begehrtes Diplom feierlich überreicht.

«Reife Persönlichkeiten mit den geeigneten <Soft Skills>»

SSTH-Direktor Michael Hartmann gratulierte den Absolventinnen und Absolventen und versicherte, dass sie sich während ihrer Ausbildungszeit in Passugg zu reiferen Persönlichkeiten weiterentwickelt haben. «Sie wurden aus der <Comfort Zone> geholt und konnten sich selbständig bei zahlreichen praktischen Projekten beweisen. Die hierbei gewonnenen <Soft Skills> wie Leadership, Empathie und Improvisation schlugen sich in keinem Notensystem nieder».

Auch Ulrike Kuhnenn bestätigte in ihrer Rede, dass die Studierenden an den gestellten Herausforderungen gewachsen seien. Nun warte das Berufsleben mit einer anderen Qualität, aber auch neuen Ansprüchen auf die Diplomanden, so die Rektorin. Für die Leistung der vergangenen drei Jahre werde ihnen der grösste Respekt und hohe Wertschätzung entgegengebracht. Kuhnenn wünschte den Absolventen abschliessend: «Denken Sie auch einmal <out of the box>, seien Sie kritisch und finden Sie neue Wege».

Als Jahrgangsbeste glänzte Sarah Städeli aus Nürensdorf (ZH) mit einer Abschlussnote von 5.4. Stolz sein über ihre frisch erlangte Auszeichnung als «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF», bzw. «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» dürfen auch Margadant Tamara aus Zuoz (GR), Riccardi Roberto aus Steinhausen (ZG), Weber Farah aus Urnäsch (AR), Haas Stefanie und Ziegler Nina beide aus Chur (GR), Megnet Michèle aus Buchs (SG), Boog Jan aus Samedan (GR) und Coviello Claudio aus Meisterschwanden (AG). (htr)

Publiziert am Freitag, 15. Dezember 2017