

htr.ch

10 Fragen an

Den Mitarbeitenden Vertrauen und Respekt schenken

Nach ihrer Ausbildung zur dipl. Hôtelière-Restauratrice HF an der SSTH Passugg ist Simone Heuberger heute Supervisor Front Office in einem 5-Sterne-Superior-Betrieb.



Simone Heuberger.

Bild: Yvonne Bollhalder

Wie bist du auf die Ausbildung gestossen?

Von der SSTH habe ich das erste Mal in der Sekundarschule gehört. Da es für mich schon lange ein Traum war, in der Gastronomie zu arbeiten, habe ich mich für eine Ausbildung als Gastrofachfrau (GFG) an der SSTH in Passugg entschieden. Nach meinem Lehrabschluss im Jahre 2014 war es für mich klar, dass ich gerne in der Gastronomie bleiben und mich weiterbilden möchte. Da ich als GFG-Absolventin von einer verkürzten Ausbildung von zwei Jahren profitieren konnte, habe ich mich für die Hotelfachschule in Passugg entschieden.

Was gefällt dir an deiner Ausbildung besonders?

Die Ausbildung ist abwechslungsreich und vielseitig. Mir gefällt auch der Praxisbezug mit verschiedenen Projekten. Ein positiver Punkt ist auch das Wohnen auf dem Campus.

Welche Fächer liegen dir besonders?

Die kreativeren Fächer, bei denen man etwas bearbeiten kann, wie zum Beispiel Marketing oder Projektmanagement.

Gibt es ein spezielles Highlight während deiner bisherigen Ausbildung? - Wenn ja, welches?

Eines meiner Highlights war, als wir im 4. Semester für zwei Tage ein Pop-up Restaurant führen durften. Mit einer Lehrperson haben wir von der Idee, über die Ausarbeitung bis zur

Umsetzung und der Nacharbeitung durchgeführt. Bei diesem Projekt konnte ich sehr viel lernen und profitieren. Unser Pop-up Restaurant war dem Thema Glamping gewidmet.

Steckbrief

Vorname/Name: Simone Heuberger

Alter/Jahrgang: 24 / 1993

Schulhotel: SSTH Passugg

Ausbildung: Hotelier & Restauratrice

Lehrjahr/Semester: Im Frühjahr 2018 abgeschlossen

heutiger Arbeitgeber:

Schweizerhof Bern & The Spa, Bern

Position: Supervisor Front Office

Was begeistert dich an der Hotelbranche?

Die Hotellerie ist abwechslungsreich und man hat viele Möglichkeiten. Mir gefällt auch, dass man vielen verschiedenen Menschen begegnet.

Wie hat deine Familie und Umfeld auf deine Berufswahl reagiert?

Meine Familie hat mich von Anfang an unterstützt. In meinem Umfeld gab es auch kritische Ansichten. Doch als sie merkten, dass ich mich in der Hotellerie wohlfühle, haben sich die Ansichten geändert.

Welche beruflichen Ziele hast du?

Nach der Ausbildung einen Job in der Hotellerie finden und ausüben, der mir Freude bereitet. Gerne möchte ich in der Hotellerie tätig sein. Eine Kaderposition ist ein berufliches Ziel von mir.

Wo siehst du Vor- und Nachteile deines Berufs?

Ein grosser Vorteil ist, dass man auf der ganzen Welt arbeiten kann und somit auch viele verschiedene Regionen kennenlernt. Ein Nachteil sind die unregelmässigen Arbeitszeiten.

Könntest du eine Woche ohne dein Smartphone sein?

Ja, ich müsste mir aber einen Wecker kaufen.

Wenn du Hoteldirektor oder Restaurantleiter wärst, mit was würdest du deine Mitarbeitenden besonders überraschen?

Ich finde es wichtig, dass man den Mitarbeitern Vertrauen und Respekt schenkt.

Mehr über die Swiss School of
Tourism & Hospitality SSTH in
Passugg ([https://study.ssth.ch/
starten-sie-ihre-management-
karriere-in-der-hotellerie?](https://study.ssth.ch/starten-sie-ihre-management-karriere-in-der-hotellerie?utm_term=ssth%20passugg&utm_campaign=CH-DE+Search+Brand&utm_source=adwords&utm_medium=ppc&hsa_cam=1032636677&hsa_kw=ssth%20passugg&hsa_ad=244453697944&hsa_src=g&hsa_net=adwords&hsa_ver=3&hsa_acc=)

utm_term=ssth%

20passugg&utm_campaign=CH-DE

+Search

+Brand&utm_source=adwords&utm_medium=ppc&hsa_cam=1032636677&hsa_kw=ssth%

20passugg&hsa_ad=244453697944&hsa_src=g&hsa_net=adwords&hsa_ver=3&hsa_acc=

Publiziert am Freitag, 14. Dezember 2018