

Die beste Kochlernende des Kantons Zürich

Das Hotel Sedartis in Thalwil freut sich über die kantonale Bestnote seiner Kochlernenden Fabia Studer bei den Lehrabschlussprüfungen 2020.



Erreichte mit 5,7 die beste Note im Kanton Zürich bei der LAP zum/zur Koch/Köchin EFZ: Fabia Studer.

Bild: zvg

An den diesjährigen Lehrabschlussprüfungen der Hotel & Gastro Formation (HGF Zürich) schlossen erneut zukünftige Gastroprofis erfolgreich ihre Lehre ab. Die beste ihres Jahrgangs und ihrer Berufsrichtung Köchin/Koch EFZ ist Fabia Studer vom Sedartis Swiss Quality Hotel in Thalwil (ZH). Sie schloss ihre Berufslehre mit der herausragenden Note 5,7 ab. Damit ist sie gleichzeitig die Beste ihres Fachs im Kanton Zürich.

«Wir sind unglaublich stolz auf Frau Studer und freuen uns sehr über ihre überdurchschnittliche Leistung», sagt Ueli Knobel, Hotelier und Gastgeber des 4-Sterne-Hauses am Zürichsee. «Die Lernenden hatten dieses Jahr durch die aktuelle Situation einen zunächst unsicheren und etwas erschwerten Abschluss ihrer Lehre. Umso mehr machen solch schöne Erfolgsgeschichten Mut und bringen Freude».

Auf Grund ihrer ausserordentlichen Leistung durfte Fabia Studer während zwei Wochen bei der Köchin des Jahres, Tanja Grandits, im Restaurant Stucki in Basel Sternekoch-Luft schnuppern und konnte dadurch ihre Erfahrungen nicht nur mit in die Sedartis-Küche miteinfließen lassen, sondern auch in ihre sensationelle Abschlussnote. «Es war eine tolle und unglaubliche Erfahrung, welche mich sehr beeindruckt hat». Bei solchen Vorbildern verwundert ihre Antwort auf die Frage nach ihren beruflichen Zielen nicht: «Ich möchte eines Tages selber eine Sterneköchin sein und Gäste mit meinen kulinarischen Künsten verzaubern».

Nebst ihrer Leidenschaft fürs Kochen liegt ihr auch das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen und hat darüber eine Vertiefungsarbeit mit Bestnote verfasst. Diese Erfolge zeigen, dass sich ihr Engagement und ihre Freude für den Beruf bewährt haben, und es sich lohnt, ehrgeizig zu sein. Eigenschaften, die in dieser Branche sehr wertvoll sind, und die Fabia Studer unzählige Möglichkeiten für eine spannende berufliche Zukunft eröffnen. Das will die frischgebackene, eidgenössisch diplomierte Köchin nutzen. Unmittelbar nach ihrem Abschluss beginnt sie eine Zweitlehre als Konditorin - Confiseurin. (htr)

Publiziert am Donnerstag, 06. August 2020