GASTGEWERBEZENTRUM (GGZ) DER GIBB BERUFSFACHSCHULE BERN

Ein Leben für die Gastrobranche – wie lange noch?

Wussten Sie, dass in Bern angehende Köchinnen und Köche bereits Kochkunstwettbewerbe und bilingualen Unterricht absolvieren?

Wir lernen für Ihre kulinarischen Erlebnisse: **Fabio Venturo** und **Evita Lehmann**, beide in Ausbildung zum Küchenangestellten bzw. zur Küchenangestellte der GEWA gewähren einen Einblick in ihre Passion. *Fotos: zvg*

Das Berner Gastgewerbe pflegt eine lange Tradition, die sich mit erfolgreichen Abschlüssen und Nachwuchstalenten auszeichnet. Das Gastgewerbezentrum (GGZ) der gibb Berufsfachschule Bern ist eine wahre Talentschmiede – nicht nur für Köchinnen und Köche, sondern auch für Fleischfachleute, Restaurant- und Hotelfachleute.

250 Lernende für das eidg. Fähigkeitszeugnis

Die Gastronomie ist ein Berufszweig, der am stärksten von der Pandemie betroffen war und immer noch ist. Die Verunsicherung ist gross und überträgt sich auch auf die Lehrstellensituation. «Soll ich diesen Beruf noch erlernen?» – dies werden sich viele Jugendliche in nächster Zeit fragen. Sonja Morgenegg-Marti, Direktorin der gibb Berufsfachschule Bern beruhigt: «Wir sind stolz darauf, dass wir während dem Lock-Down den Lernenden ein Umfeld in einer Lernwerkstatt schaffen konnten, um die Kontinuität zu gewährleisten.» Beim Standort Bern kochen 250 Lernende für das eidg. Fähigkeitszeugnis als Köchin oder Koch und 55 Lernende absolvieren ihr eidg. Berufsattest. Das GGZ an der Bümplizstrasse bietet den Lernenden nebst modernster Infrastruktur, eine optimale Erreichbarkeit und vielseitige Talentförderung. «Die Lernenden werden gezielt gefördert und bei Branchenwettbewerben unterstützt. Die Jungprofis erhalten den Feinschliff und bestreiten Probeläufe» so Matthias Achtnich von Hotel- und Gastroformation, Verantwortlicher für die überbetrieblichen Kurse im GGZ.

> *«Die Jungprofis erhalten den Feinschliff und bestreiten Probeläufe.»*
>
> **Sonja Morgenegg-Marti,**

Exklusive bilinguale Ausbildung

Das GGZ bietet exklusiv die bilinguale Ausbildung Deutsch : Englisch an und führt die Koch- und Serviceprüfungen der Realität entsprechend gemeinsam durch. Zusammen mit den drei weiteren Bildungsinstitutionen in Biel, Interlaken und Burdorf macht sich das GGZ weiterhin für die Gastrobranche stark.

gibb.ch/ggz

Michaela Müller, in Ausbildung zur Köchin EFZ, Sportgastro Bern.

Fabio Venturo + Evita Lehmann, Lernende Küchenangestellte/r, «GEWA» Restaurant Aliento, Schönbühl

«Die Kulinarik hat mich schon immer interessiert»

Was sind Ihre Ziele und was zeichnet ihren Ausbildungsbetrieb aus?
FV: Die Kulinarik hat mich schon immer interessiert. Das Kochen habe ich von meiner Mutter im Blut. Was die Zukunft noch bringt, weiss ich nicht. In der GEWA fühle ich mich jedoch sehr wohl, denn bei uns darf auch gelacht werden.

Was sind für Sie die Vorteile des GGZ?
FV: Der perfekte Standort, denn ich benötige nur 5 Minuten zu Fuss. Der Unterricht ist abwechslungsreich gestaltet und unser Lehrer hat Humor. Das motiviert uns, lange Tage zu bewältigen.

EL: Die Küche ist sehr modern eingerichtet. Das breitgefächerte, berufsspezifische Angebot an Frei- und Stützkursen ist genial.

Was kochen Sie gerne und welches ist Ihr persönliches Lieblingsgericht?
FV: Mein Lieblingsessen ist Lasagne. Im Betrieb bereite ich gerne frische Saucen zu. Die Sauce ist keine eigenständige Komponente, aber sie hat eine sehr grosse Wirkung auf das fertige Gericht.

EL: Risotto ist eines meiner Lieblingsgerichte. Kräuter und verschiedenste Gewürze dürfen bei mir nie fehlen, denn die unterschiedlichsten Aromen, die meine Sinne erleben, machen mich glücklich.

Michaela Müller, Lernende Köchin EFZ der Sportgastro AG

«Wenn ich ein Anliegen habe, finde ich immer ein offenes Ohr.»

Was sind Ihre Ziele und warum haben Sie diesen Ausbildungsbetrieb gewählt?
Ich möchte eine gute Köchin mit einem guten Fachwissen werden. Die Ausbildung in der Sportgastro ist abwechslungsreich da man verschiedene Betriebe kennenlernt und das Team ist top. Die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen der Berufsschule und dem Lehrbetrieb unterstützt und fördert mich.

Was sind für Sie die Vorteile, dass Sie die Berufsschule in Bern (GGZ) besuchen können?
Alle überbetrieblichen Kurse und Vorbereitungskurse sowie das Qualifikationsverfahren finden am selben Ort statt. Die Lehrpersonen sind sehr kompetent, innovativ und hilfsbereit. Wenn ich ein Anliegen habe, finde ich immer ein offenes Ohr. Die Küche hat die neusten Geräte, was uns im beruflichen Alltag einen Vorsprung verschafft.

Was ist Ihr Lieblingsgericht?
Warmes Roastbeef mit Sauce Bernaise.