

# ZIELGERICHTET DEN HORIZONT ERWEITERN



**Die Höhere Berufsbildung Küchenchef mit eidgenössischem Diplom ebnet den Weg für eine Karriere – wenn auch die weiteren «Zutaten» stimmen. Florian Bettschen, Leiter Gastronomie und Mitglied der Geschäftsleitung im Casino Bern, berichtet über seinen Werdegang und seine Erfahrungen.**

Ich habe 2010 die Ausbildung zum Chefkoch abgeschlossen und 2012 mit der Höheren Berufsbildung begonnen. Damals war ich schon in der Nationalmannschaft und ausbildungsmässig so richtig im Flow. Zudem hatte ich mit dem Seepark Thun einen Arbeitgeber, der mitzog; das ist schon matchentscheidend, denn man investiert einen Teil seiner Arbeitszeit. Wichtig sind auch ausreichend Berufserfahrung und eine Portion Fleiss und Durchhaltevermögen – auch in der Freizeit. Ich rate allen, die eine solche Weiterbildung in Angriff nehmen wollen, sich vorgängig Gedanken zu ihren weiteren Berufszielen zu machen; das spornt an, dran zu bleiben während des Lehrganges.

## Inspiration und ein tolles Netzwerk

In dieser Weiterbildung lernt man viel über Mitarbeiterführung, Betriebsorganisation, Kalkulation und Betriebswirtschaft. Bei den vielen Themen, die angesprochen werden, ist es wichtig, sich zu fokussieren auf die Lernziele. X Sorten Artischocken zu kennen ist beispielsweise weniger relevant als Führungsgrundsätze für den Berufsalltag. Wichtig erscheint mir hinterher, dass man den Bezug zur Essenz des Berufes behält, also auch weiterhin regelmässig am Herd

steht. Coronabedingt verändert sich auch der Beruf derzeit, wir kommen wieder zurück auf das Wesentliche und sind durch den Fachkräftemangel gefordert; als Küchenchef müssen wir hier vorangehen und auch Mut für neue Wege, etwa mit Quereinsteigern, haben.

Das Schönste am Lehrgang war für mich, meinen Horizont zu erweitern mit immer neuen Themen, in die wir uns vertiefen durften. Das habe ich als enorme Inspiration erlebt. Auch das Netzwerk aus dieser Zeit schätze ich extrem und pflege es immer noch.

Generell an Weiterbildungen finde ich lehrreich, dass man sich dabei nicht nur beruflich entwickelt, sondern auch als Mensch und Persönlichkeit reift und lernt, Widerstände und Herausforderungen zu bewältigen. Mit Mut und Ehrgeiz kann man viel erreichen und nicht nur die Noten sind entscheidend, sondern das, was man individuell für sich mitnimmt.

## Verantwortung für 54 Mitarbeitende

Im Casino Bern bin ich heute Leiter der Gastronomie und lege grossen Wert darauf, dass meine acht Kadermitarbeitenden so wenig wie möglich im Büro und so viel wie möglich operativ tätig sind. Denn dort werden wir mit unserem Wissen und mit unseren Erfahrungen am meisten gebraucht. Wir sind für die Mitarbeiter und den Gast da. Sonst verlieren wir die Nähe zu unserem Zuständigkeitsbereich. Auch als Küchenchef sind wir Gastgeber, ob direkt an der Front oder in der Küche, das gehört einfach dazu.

Dank dem Diplom bin ich jetzt auch ohne Hotelfachschule F&B-Manager und verantwortlich für 54 Mitarbeitende. Das hätte ich mir nie zu träumen gewagt. Besonders toll an unserem Beruf finde ich, dass jeder Tag anders ist und keine Routine aufkommt.

Start nächster Lehrgang: Weggis, 7. Juni 2022  
Kontakt: hbb@hotelgastro.ch, Tel. 041 392 77 77

Ein Erfahrungsbericht von



Alle durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen immer online unter:

[www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch)