

Lehrstellen bei den ZFV-Unternehmungen

Starte deine Karriere in einem ZFV-Betrieb

Bei uns hast du die Möglichkeit, deinen Traumberuf zu erlernen und den Grundstein für deine Karriere zu legen. Jedes Jahr suchen wir aufgeweckte und motivierte Lernende für unsere Teams.

Beim ZFV eröffnet sich dir eine eigene Welt: Du hast die Chance, viele verschiedene Dinge zu sehen, dich weiterzuentwickeln und vielleicht sogar Karriere zu machen – aber alles der Reihe nach. Wir stehen erst am Anfang. Und der ist das Wichtigste! Denn jeder Weg beginnt bekanntlich mit einem ersten Schritt.

Bei uns findest du Lehrstellen in sieben verschiedenen Berufsrichtungen. Welche Aufgaben zu den einzelnen Berufen gehören, erfährst du in den folgenden Lehrstellen-Beschreibungen.



Hotelfachfrau*mann EFZ, Hotellerieangestellte*r EBA

Die Hotelwelt wird zu deinem Alltag. Als Hotelfachfrau*mann erledigst du verschiedene Aufgaben im Hotel vor und hinter den Kulissen, damit sich der Gast wohl fühlt. Du hältst Gästezimmer und Aufenthaltsräume sauber und arbeitest in der Wäscherei mit. Auch beim Frühstücksservice bist du engagiert im Einsatz. Du arbeitest an der Rezeption, empfängst die Gäste, nimmst ihre Wünsche entgegen und verabschiedest sie. Du machst ihren Aufenthalt im Hotel zu etwas Unvergesslichem.

Dauer: 3 Jahre (EFZ), 2 Jahre (EBA)

Deine Stärken

- gäste-, detail- und dienstleistungsorientiert
- strukturiert und organisiert
- vertrauenswürdig
- belastbar
- Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Organisationstalent

Dein Wirkungsbereich

- Reinigung der Gästezimmer, des Backoffice und der öffentlichen Räume
- Mitarbeit in der Wäscherei
- Auffüllen der Etagenwagen und -Office
- Mitarbeit beim Frühstücksservice und an der Réception
- Erledigung von Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Bei uns findest du

- «en guete Job»
- ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis oder Berufsattest?

Die Ausbildung Hotelfachfrau*mann EFZ richtet sich an Jugendliche, die sowohl praktisch talentiert sind, als auch schulisch gute Resultate erzielen. Die zweijährige Grundbildung mit Berufsattest hingegen ist ideal für Jugendliche, die sich vorerst auf die praktische Ausbildung fokussieren möchten.

[Hier geht's zu den offenen Lehrstellen als Hotelfachfrau*mann EFZ und Hotellerieangestellte*r EBA.](#)

Hotel-Kommunikationsfachfrau*mann EFZ

Das Hotel ist dein Reich. Du kennst die Abläufe in den verschiedenen Bereichen des Hotels und arbeitest an der Front wie auch hinter den Kulissen. Du empfängst, betreust und verabschiedest die Gäste an der Rezeption. Im Service lernst du die Grundlagen für eine professionelle Bewirtung und berätst die Gäste bei der Speise- und Getränkewahl. In der Küche lernst du auf den verschiedenen Posten die Zubereitung von Salaten, Suppen, Saucen, Beilagen, Fleisch, Fisch und Desserts. Im Backoffice hilfst du bei unterschiedlichen administrativen Arbeiten mit und führst Korrespondenz in verschiedenen Sprachen.

Dauer: 3 Jahre

Deine Stärken

- Freude an Kontakt mit Menschen
- Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Fremdsprachenkenntnisse
- vernetztes Denken
- front- und gästeorientiert
- Organisationstalent

Dein Wirkungsbereich

- Beratung, Betreuung und Bedienung unserer Gäste
- Mitarbeit im Housekeeping, Office und in der Reinigung
- Unterstützung im Restaurant sowie an der Rezeption
- Mithilfe bei Marketingmassnahmen und Kooperationen
- Erledigung von Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Bei uns findest du

- «en guete Job»
- ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

[Hier geht's zu den offenen Lehrstellen als Hotel-Kommunikationsfachfrau*mann EFZ.](#)

Kauffrau*mann EFZ Dienstleistung und Administration (D&A)

Kaufleute arbeiten in verschiedenen Abteilungen einer Unternehmung. Du übernimmst administrative und organisatorische Aufgaben, bearbeitest Anfragen, schreibst Offerten und führst diverse Korrespondenz. Die Kunden berätst du am Telefon und betreust diese bei deren Anliegen. Weiter hilfst du in der Buchhaltung mit, wo du Rechnungen fakturierst und versendest, Geschäftsvorgänge verbuchst und die Mehrwertsteuer berechnest. Im Personalwesen erstellst du Arbeitsverträge, hilfst bei der Rekrutierung neuer Mitarbeitenden mit und führst Protokolle.

Dauer: 3 Jahre

Deine Stärken

- Interesse an kaufmännischen Arbeiten
- Flair für Zahlen und Sprachen
- mündliche und schriftliche Sprachgewandtheit
- Kontaktfreudigkeit
- gute Auffassungsgabe
- gewinnend und charmant
- dienstleistungsorientiert

Dein Wirkungsbereich

- spannende Einblicke in diverse Abteilungen am Hauptsitz, wie Human Resources, Buchhaltung und Empfang
- Erstellen von Tabellen, Dokumenten, Statistiken und Checklisten
- Dossiers und Unterlagen sichten
- bei Bedarf Auskünfte einholen und die Informationen an Involvierte weiterleiten

Bei uns findest du

- «en guete Job»
- ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

[Hier geht's zu den offenen Lehrstellen als Kauffrau*mann EFZ Dienstleistung und Administration.](#)

Kauffrau*mann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)

Du heisst die Gäste an der Rezeption herzlich willkommen und sorgst dafür, dass sie sich wie Zuhause fühlen. Deine administrativen Fähigkeiten stellst du beim Entgegennehmen von Reservationen oder der Erledigung von Korrespondenz unter Beweis. Im Finanz- und Rechnungswesen erfasst und verbuchst du die im Betrieb üblichen Aufwände und Erträge. Weiter arbeitest du im Personalwesen und schreibst Protokolle sowie Berichte.

Dauer: 3 Jahre

Deine Stärken

- Front- und gästeorientiert
- souverän und belastbar
- Interesse für die Bedienung von IT-Systemen
- Flair für Zahlen und Sprachen

Dein Wirkungsbereich

- Begrüssung und Betreuung unserer Hotel- und Seminargäste und Bedienung der Telefonzentrale
- Check-in und Check-out der Gäste und die Bearbeitung der Reservationen
- Führung des Kassenbuches sowie die Erstellung von Debitoren
- Bewirtschaftung und Betreuung der Seminarräumlichkeiten
- Bearbeitung diverser Korrespondenz in Deutsch, Englisch sowie Französisch
- die Erledigung von administrativen Aufgaben unter Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Bei uns findest du

- «en guete Job»
- ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

[Hier geht's zu den offenen Lehrstellen als Kauffrau*mann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus \(HGT\).](#)

Koch* EFZ, Küchenangestellte*r EBA

Die Küche ist ein Arbeitsplatz für einfallsreiche Entdecker und kreative Köpfe. Du arbeitest in der Küche von Hotels, Restaurants und Personalrestaurants und bereitest schmackhafte Speisen zu, wobei du die Gäste täglich aufs Neue überraschst. Du erledigst die Bestellungen, nimmst Lebensmittel entgegen und planst die Zubereitung der Gerichte. Auf den verschiedenen Posten der Küche bereitest du Salate, Suppen, Saucen, Beilagen wie Gemüse, Reis und Mehlspeisen zu. Auch die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Desserts gehören zu deinem Aufgabengebiet.

Dauer: 3 Jahre (EFZ), 2 Jahre (EBA)

Deine Stärken

- begeisterter «Foodie» und Geniesser*in
- kreativ, passioniert und leidenschaftlich
- Teamplayer
- gute Auffassungsgabe
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein und Ordnungssinn

Dein Wirkungsbereich

- Herstellung, Zubereitung und Präsentation der Speisen und Gerichte
- Erledigung des täglichen Mise en place
- Mitarbeit bei Events
- Mithilfe beim Bestellwesen und der Wareneingangskontrolle
- Erledigung von Aufräum- und Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Bei uns findest du

- «en guete Job»
- ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis oder Berufsattest?

Die Ausbildung Koch EFZ richtet sich an Jugendliche, die sowohl praktisch talentiert sind als auch schulisch gute Resultate erzielen. Die zweijährige Grundbildung mit Berufsattest hingegen ist ideal für Jugendliche, die sich vorerst auf die praktische Ausbildung fokussieren möchten.

[Hier geht's zu den offenen Lehrstellen als Koch EFZ und Küchenangestellte*r EBA](#)

Restaurantfachfrau*mann EFZ, Restaurantangestellte*r EBA

Gastgeber zu sein macht dir Spass. Dabei betreust du die Gäste während dem ganzen Aufenthalt im Hotel oder Restaurant. Du schaffst eine angenehme Atmosphäre und sorgst dafür, dass sich der Gast wohl fühlt. Du kennst das Speise- und Getränkeangebot und berätst die Gäste kompetent bei der Menüwahl. Weiter beherrschst du die Regeln eines professionellen Services und hast ein Gespür für die Wünsche der Gäste. Nach dem Essen erstellst du die Rechnung und kassierst den Betrag in bar oder mit Karte ein.

Dauer: 3 Jahre (EFZ), 2 Jahre (EBA)

Deine Stärken

- begeisterter Verkäufer*in
- gewinnende und charmante Ausstrahlung
- Genussbotschafter*in
- Freude am Kontakt mit Gästen
- gäste- und teamorientiertes Arbeiten
- gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Fremdsprachenkenntnisse

Dein Wirkungsbereich

- Begrüssung und Bedienung unserer Gäste
- Verkaufen der Speisen und Getränke
- Führung einer Servicestation mit Direktinkasso
- Mitarbeit bei Banketten und Events
- Erledigung von Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Bei uns findest du

- «en guete Job»
- ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis oder Berufsattest?

Die Ausbildung Restaurationsfachfrau*mann EFZ richtet sich an Jugendliche, die sowohl praktisch talentiert sind, als auch schulisch gute Resultate erzielen. Die zweijährige Grundbildung mit Berufsattest hingegen ist ideal für Jugendliche, die sich vorerst auf die praktische Ausbildung fokussieren möchten.

[Hier geht's zu den offenen Lehrstellen als Restaurationsfachfrau*mann EFZ und Restaurantangestellte*r EBA.](#)

Systemgastronomiefachfrau*mann EFZ

Du bist ein Organisationstalent und arbeitest in der Küche von Personalrestaurants oder Mensen, im Service sowie hinter den Kulissen. In der Küche bereitest du Speisen zu und richtest diese ansprechend an. Du präsentierst Speisen und Getränke in Theken sowie Vitrinen und bedienst die Gäste. Ausserdem bestellst du Lebensmittel, lagerst diese fachgerecht und überprüfst die Qualität. Auch die Erledigung von administrativen Arbeiten wie die Erstellung des Arbeitsplanes gehört zum Aufgabengebiet der Systemgastronomiefachleute.

Dauer: 3 Jahre

Deine Stärken

- Freude am Genuss und an Menschen
- herzlich, gewinnend und empathisch
- gäste- und teamorientiertes Arbeiten
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein und Ordnungssinn

Dein Wirkungsbereich

- Begrüssung und Betreuung unserer Gäste
- Bedienung der Kasse inkl. Erstellung der Tagesabrechnungen
- Mitarbeit in der kalten und warmen Küche
- Erledigung des täglichen Mise en place
- Bearbeitung von administrativen Aufgaben
- Erledigung von Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Bei uns findest du

- «en guete Job»
- ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

[Hier geht's zu den offenen Lehrstellen als Systemgastronomiefachfrau*mann EFZ.](#)

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann melde dich für weitere Fragen, Informationen zur Lehre sowie die Möglichkeit zu einer Schnupperlehre bei mir:



Dein Kontakt:

Claudia Bartholet
Verantwortliche Berufsbildung und
Nachwuchsförderung

Tel: +41 44 388 35 35

