



GastroAargau/Hotel & Gastro formation Aargau: Glanzvolle Qualifikationsfeier

Gang über den Roten Teppich für die Aargauer-Gastro-Lernenden

Der Kanton Aargau ist um eine grosse Schar neuer Gastronomie-Berufsleute reicher. Die Abschlussfeier vom 02. Juli 2016 im Bildungszentrum BZU, Unterentfelden, zeigte sich mit vielen glücklichen Gesichtern und stolzen jungen Lehrabgängern.

Die neue Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau, Claudia Rüttimann, durfte nebst den zelebrierten jungen Berufsabsolventen über 800 Gäste zur diesjährigen Qualifikationsfeier begrüssen. Darunter auch der Regierungsrat Alex Hürzeler, Vorsteher Departement Bildung, Kultur und Sport, welcher die Lernenden für ihr Engagement, ihre Lernbereitschaft und ihren Durchhaltewillen lobt und den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern sowie den Lehrpersonen für die Unterstützung der jungen Leute dankt. Belastbarkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität konnten die Absolventinnen und Absolventen während der Lehrzeit unter Beweis stellen. Diesen positiven Schwung sollen sie nun in den nächsten Lebensabschnitt mitnehmen und die guten Möglichkeiten der Weiterbildung in der Schweiz stets nutzen - so steht ihnen die ganze Welt offen.

Namentliche Wertschätzung

Das neue Konzept für die Diplomfeier darf als gelungen abgestempelt werden. Die Lernenden sollten im Zentrum stehen! Nicht nur der Einzug über den roten Teppich schenkte ein gewisses Flair an Glamour, sondern auch das einzelne, namentliche Aufrufen der gefeierten Lernenden wurde mit Applaus begrüsst.

Alle Lernende, welche die Noten 5.3 und besser erreichten, wurden mit einem REKA-Check belohnt. Die jeweils Bestplatzierten der einzelnen Berufsgruppen dürfen 2 Übernachtungen inkl. Dinner im Hotel Hof Maran in Arosa geniessen, kombiniert mit einem Eintritt ins Humorfestival. Wenn hier keine Freude aufkommt?!

Positive Prüfungstage

Der Chefexperte Urs Kohler war an allen 29 Prüfungstagen der 4 Berufe anwesend. Die über 180 motivierten, aufgeweckten und hochanständigen jungen Leute erlebte er als diszipliniert und fair arbeitend. Beeindruckt hat ihn auch die Geschichte mit einem Kandidaten, welcher die Prüfung während des Tages abbrechen wollte, jedoch dann motiviert werden konnte durchzubeissen und nun erfolgreich seine Lehre abgeschlossen hat. Sein Dank geht an alle Beteiligten, besonders auch an die rund 60 Experten - ohne die ein solches aufwendiges Prüfungsverfahren gar nicht möglich wäre.

Auf zu neuen Ufern

Mit Applaus wurde der ehemalige Präsident der HGf Aargau, Bruno Lustenberger, nach 8-jährigem Wirken verabschiedet und auf eine Kreuzfahrt geschickt: auf dem Hallwilersee... Gleich dazugesellen kann sich Daniel Sennrich. Der langjährige ÜK-Instruktor Bereich Küche, verlässt das Ausbildungszentrum nach 12 Jahren und wird neu an der BSA Aarau sein Fachwissen weitergeben. Als Nachfolger wurde Christoph Schmitz gewählt, der bereits an der Berufsfachschule in Baden als ÜK-Instruktor war. Seinen Posten nimmt neu Felix Ott ein, ein pflichtbewusster, fairer und wohlwollender Berufsfachmann.

Dass zwei, bzw. drei Lehrjahre ihre Spuren und Anekdoten hinterlassen, zeigte sich darin, dass viele Klassen ihren Lehrpersonen schöne und witzige Geschenke als Andenken an die intensive Lehrzeit übergaben.

Ein Prosit auf den Erfolg

Beim anschliessenden Apéro - mit fruchtig-frischen Köstlichkeiten, feinen Häppchen, glustigen Delikatessen und kühlen Erfrischungen - fand die Abschlussfeier ihren Ausklang. Der Kanton Aargau darf stolz auf die vielen erfolgreichen Gastronomie-Lernenden sein - sind wir gespannt, wohin die Wege sie führen....

Impressionen & Ehrungen: www.hgf-ag.ch



Die bestrangierten Gastro-Lernenden 2016

Koch/Köchin EFZ:

Note 5.6 - Bolliger Ramona (Restaurant Seebrise, Birwil)

Küchenangestellte/r EBA:

Note 5.5 - Sukach Metzger Ekaterina (Verein Lernwerk, Vogelsang)

Christ Jean-François (Verein Phönix, Lenzburg)

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ:

Note 5.6 - Stähli Flavia Marisa (Hotel Krone, Aarburg)

Hotelfachfrau/-mann EFZ:

Note 5.6 - Rey Sabrina (Aarehof Betriebs GmbH, Wildegg)