

Ramona Kiesel: Ein Tag in Wort und Bild

Winterthur: Einmal im Jahr übernehmen die Lehrlinge des Restaurants Sporrer in Winterthur während eines Monats das Zepter. Sie erarbeiten eine Speisekarte mit Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts. Die Lehrlinge müssen alle «Chefdinge» selber erledigen. Durch die verschiedenen Arbeiten lernen sie, Verantwortung zu über-

nehmen, und merken, was es alles braucht, damit ein Restaurant reibungslos funktionieren kann. Ramona Kiesel, Restaurationsfachfrau in Ausbildung, hat einen Tag im Restaurant Sporrer in Wort und Bild festgehalten. *red.*

Weitere Informationen:
Restaurant Sporrer, Im Sporrer 1, Winterthur Wülflingen, Öffnungszeiten: Mi-Sa 10-23.30 Uhr, So 10-22 Uhr, Mo/Di Ruhetag, www.sporrer.ch, www.lehrlingsmonat.ch

zur person



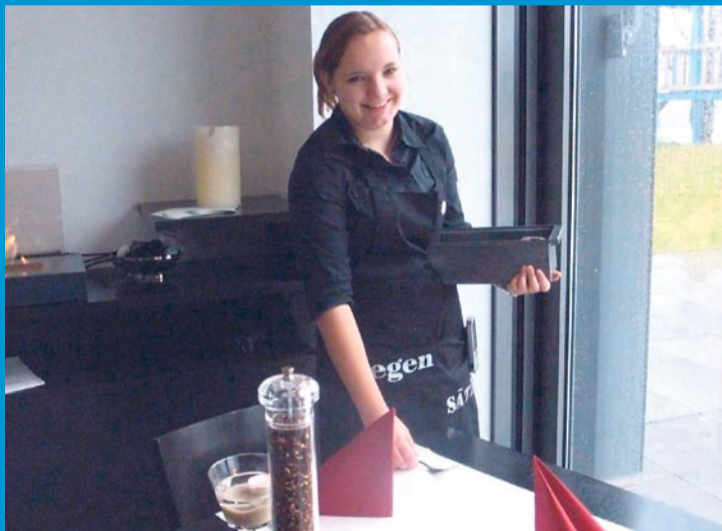
Name und Vorname: Ramona Kiesel
Alter: 15
Wohnort: Winterthur
Beruf: Restaurationsfachfrau in Ausbildung
Zivilstand: ledig
Hobby: reiten, lesen

09.45 uhr: abfahrt von zu hause



Um 8 Uhr klingelt der Wecker und reisst mich aus den Federn. Ich nehme das Mofa und düse zum Sporrer.

10 uhr: aufdecken



Nachdem alles geputzt ist, decke ich die Tische und bereite alles für den Mittagsservice her.

10.30 uhr: kaffeeservice



Ich begrüße die Gäste im Restaurant Sporrer und mache Kaffee für sie.

14 uhr: zimmerstunde



Ich ziehe ich mich um. Jetzt habe ich Pause oder Zimmerstunde, wie man im Gastgewerbe zu sagen pflegt.

21.45 uhr: abschluss lehrlingsbesprechung



Wir Lehrlinge besprechen am Ende des Tages, was alles gut oder schlecht gelaufen ist. Die Lehrlinge (im Uhrzeigersinn): Olivia Frei, Stefanie Meister, Ramona Kiesel, Cedric Hofmann, Davide Müllhaupt, Patricia Wirz. Bilder: pd.

11 uhr: reservationen



Das Telefon klingelt. Ich nehme Reservationen entgegen und erstelle einen Tischplan.

12 uhr: mittagsservice



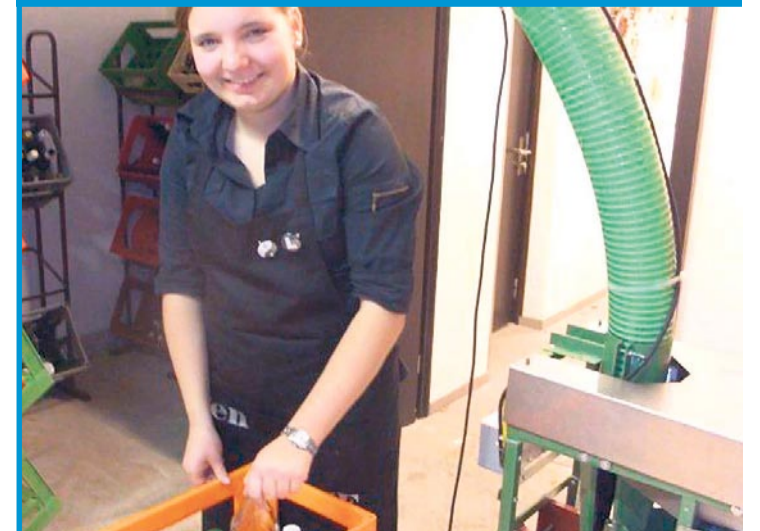
Die Speisekarte haben wir Lehrlinge selber gestaltet. Dieses Jahr lautet das Motto «gegenSätze».

18 uhr: arbeitsbeginn



Ich helfe in der Küche bei letzten Vorbereitungen für einen Apéro. Anschliessend beginnt der Abendservice.

21 uhr: fläscheln



Damit am nächsten Tag am Buffet auch nichts fehlt, fülle ich alle Getränke wieder frisch auf.