

# Erfolgreicher Nachwuchs für die Gastro-Berufe

Lehrabschlussfeier des Gastronomiegewerbes am BWZT Wattwil

Im Rahmen der diesjährigen Abschlussfeier der Gastronomieberufe durften 32 Köchinnen und Köche sowie 14 Restaurationsfachleute ihr Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis entgegen nehmen. Alle haben die Lehre erfolgreich bestanden, 14 mit einer Note von 5.0 oder höher.



Am Montag, den 2. Juli 2018 fand am Berufs- und Weiterbildungszentrum Toggenburg, in Wattwil, die Lehrabschlussfeier der Gastronomieberufe statt. Lehrabgängerin Saskia Thoma begrüßte in ihrer Anfangsrede alle Anwesenden. Danach folgten Worte der Begrüssung und des Dankes durch Rektor Matthias Unseld. Unseld verglich die Hochs und Tiefs, die während einer Lehrzeit auftreten können mit der laufenden Fussball Weltmeisterschaft, bei der Enthusiasmus und Rückschläge zuweilen auch nahe beieinander liegen. Letztlich, so meinte er, würden die Lehrabgänger anstelle eines Pokals jedoch etwas viel Nützlicheres erhalten, nämlich ein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, welches für sie das Ticket in die berufliche Selbständigkeit sei.

Tatjana Caviezel, amtierende Weltmeisterin im Service-Fach und BWZT-Absolventin vom Jahr 2015 unterstrich in einer Videobotschaft die Worte des Rektors und übermittelte ihrerseits einen aufgestellten Gruss an ihre frischen Berufskolleginnen und -kollegen.

Der Fachgruppenleiter für Gastronomieberufe, Markus Hänslı, führte danach die Moderation in Abwechslung mit Uwe Uchmann, dem Fachlehrer für Restaurationsfachleute, weiter. Die Verabschiedung der Lernenden erfolgte klassenweise. Sie wurden jeweils beschenkt und mit einer Rose, einer Flasche Wein, einer mit Geschenkartikeln gefüllten Umhängetasche und mit einer Packung Hüppen.

Musikalisch bereichert wurden die Feierlichkeiten durch das Schwyzerörgeliduo Kessler von Uznach. Ihre rassigen Melodien sorgten für zwei unterhaltsame Intermezzi, die gut ankamen.

Abgänger mit einer Durchschnittsnote ab 5.0 wurden für ihre überdurchschnittliche Leistung zusätzlich gewürdigt (siehe Bilder). Von den Restaurationsfachleuten erhielt

Flurina Jeanneret mit 5.3 die Goldmedaille, von den Köchen war es Jana Abderhalden, welche sich mit 5.2 die gleiche Auszeichnung verdiente. Aus der Gruppe der Diätköche wurden Norina Fäh und Sabrina Koch für ihre sehr guten Leistungen geehrt.

Die Feier wurde durch einen kurzen Film abgerundet, bei dem man sich nochmals an die Highlights aus der gemeinsamen Ausbildungszeit zurückerinnern konnte: an den Besuch der Straussenfarm und der Imkerei, an die Exkursion nach Luzern und den Abstecher in die dortige Hotelfachschule, oder an den Besuch eines exklusiven Weinkellers in Rehetobel.

Abschliessend ergriff Markus Hänkli nochmals das Wort und wünschte den Lehrabgängern für ihre Zukunft alles Gute. Unter fünf P's fasste er zusammen, was auch heute noch grundlegende Voraussetzungen für den beruflichen Erfolg sind: **P**ünktlichkeit, **P**ersönlichkeit, **P**rofessionalität, **P**ositives Denken und das Aufrechterhalten einer **P**erspektive. Unter anhaltendem Beifall und mit einer stehenden Ovation wurden die Lehrabgänger schliesslich verabschiedet.

Die Turnhalle war an diesem Nachmittag bis auf die letzte Stuhlreihe besetzt. Der Ausklang der Feier wurde mit einem üppigen Apéro auf dem Vorplatz begangen, der wohl allen Gaumenfreude bereitete und Anlass für weiterführende Gespräche gab.

Daniel Löpfe  
Wattwil, den 3. Juli 2018