

SCHULKLASSE MEETS RESTAURANT



klassengastro

Schüler_innen der 8. Klasse kochen und servieren
in den Restaurants des Kantons Bern.

#klassengastro
#nachwuchsmarketing
#talentscouting
#berufswahl
#gastrobern

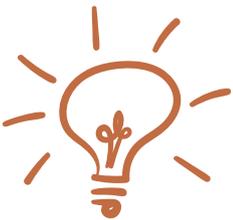
KONZEPT



Klassengastro richtet sich an Schüler_innen, die sich im Berufswahljahr befinden. Dies betrifft vor allem Realschulen in der 8. Klasse sowie Klassen des 10. Schuljahres.



Das Restaurant stellt seine Räumlichkeiten sowie eine leitende Person in Küche & Service zur Verfügung. Klassengastro richtet sich an Betriebe mit +/- 50 Sitzplätzen. Der Event soll im Restaurant und nicht in einem Bankettsaal stattfinden. Ruhetage eignen sich besonders als Durchführungszeitpunkt.



Zwischen 7-10 Schüler_innen treffen um 14h im Restaurant ein. Bei einem Begrüssungsgetränk erfolgt die gegenseitige Vorstellung sowie eine Führung durch das Restaurant inkl. einer kurzen Vorstellung der angebotenen Lehrberufe. Um 15h wird das Team in zwei Gruppen aufgeteilt - Service & Küche. Von der Produktion der Gerichte bis zur Tischdekoration wird an diesem Nachmittag alles von der Klasse - unter Anleitung und Mithilfe der Kader-Mitarbeitenden des Restaurants - hergestellt.



Eintreffen der Gäste um 18.30h. Mind. 32 Plätze werden via Klasse organisiert (4 pro Mitglied) - die restlichen Plätze via Restaurant. Serviert wird ein Aperó sowie ein anschliessendes Menü mit 4 Gängen und den dazu passenden Getränken.



Es soll einen Fixpreis für das Menü inkl. den Getränken geben. Der Betrieb setzt in Absprache mit der Klasse den Preis. Wir empfehlen einen Preis zwischen 50 und 80 CHF für das Package pro Person. Der Erlös geht zu 100% an das Restaurant. GastroBern unterstützt sowohl den Betrieb wie auch die Klasse mit einem Betrag von je CHF 300.

Klassengastro ist ein Projekt von Gastro Bern und deren Sektionen. Haben Sie Interesse? Dann kontaktieren Sie uns via Mail oder Telefon und wir helfen gerne bei der Organisation.