

**SCHULKLASSE TRIFFT RESTAURANT**



# **Klassengastro**

**Deine Klasse | Ein Restaurant | Echte Praxis**

**kochen, servieren, organisieren, Verantwortung übernehmen**

**Berufswahl live erleben**

**Ein Projekt für Schüler:innen in der Berufswahl**

**#klassengastro**

**#berufswahl**

**#nachwuchsförderung**

**#gastrobern**

**GASTRO  BERN**

## WAS IST KLASSENGASTRO

Schüler:innen arbeiten in einem echten Restaurant und werden begleitet von Küchen- und Serviceprofis. Sie übernehmen Verantwortung, bereiten Gerichte zu, betreuen Gäste und erleben den Berufsalltag hautnah.

Die Durchführung kann als einzelner Anlass oder bei grossen Klassen oder Kapazitätsbeschränkung des Betriebs, an mehreren Daten verteilt stattfinden. Das bedeutet: Praxis statt Theorie. Erlebnis statt Schulzimmer!

## WAS GEWINNEN DIE SCHÜLER:INNEN?

- Realer Einblick in Gastroberufe
- Teamarbeit im echten Betrieb
- Verantwortung unter Zeitdruck
- Gästekontakt
- Selbstvertrauen & Entscheidungssicherheit

## SICHER & STRUKTURIERT

Für Lehrpersonen besonders wichtig:

- klare Planung mit dem Betrieb
- Begleitung durch leitende Fachpersonen
- Anlass gilt als Berufserkundungs- oder Projekttag
- Jugendarbeitsschutz wird eingehalten  
(Mindestalter 13 Jahre, max. 8 Std., Ende spätestens 22.00 Uhr)
- Einverständnis der Eltern wird schriftlich eingeholt
- GastroBern unterstützt organisatorisch und kommunikativ.

## FÜR RESTAURANTS

- Durchführung gemeinsam mit der Lehrperson
- Anzahl Schüler:innen je nach Betriebsgrösse
- Gestaltung von Menü & Ablauf individuell
- Sponsoring CHF 300 pro Klasse und CHF 300 pro Anlass für den Betrieb

## EIN PROJEKT VON GastroBern

- Vermittlung von Klassen und Betrieben
- Unterstützung bei Kommunikation & Medien
- Give-aways für Schüler:innen
- Ansprechstelle für Betriebe & Schulen

## INTERESSE?

Sie unterrichten im Berufswahljahr oder möchten als Betrieb teilnehmen?

✉ [klassengastro@gastrobern.ch](mailto:klassengastro@gastrobern.ch)

☎ 031 330 88 88