Leben in Graubünden – Unterricht im Hotel
Konzept 2027

Programm Vormittag:
Einblicke in die Hotellerie & Gastronomie

Zeit:	Aktion:	Wer:
Individuell	**Anreise** • Individuelle Anreise der Schule	**Lehrperson**
ca. 09:00	**Begrüssung** • Hotel und Mitarbeitende stellen sich vor	**Hotel**
09:15	**Hotelrundgang** • Hotelrundgang inklusive Blick hinter die Kulissen	**Hotel**
10:00	**Pause** • Getränke und Snacks werden bereitgestellt	**Hotel**
10:15	**Praxis-Workshop** • 3 Posten à jeweils 30 min • Jede/r SuS darf jeden Posten absolvieren • Mögliche Posten: Restaurant / Küche / Hauswirtschaft / Rezeption	**Hotel**
11:45	**Lehrberufe Hotellerie & Gastronomie kennenlernen** • Präsentation über die Lehrberufe der Branche	**Hotel**
ca. 12:15	**Mittagessen** • Die Speisen, welche im Workshop kreiert wurden, werden gemeinsam genossen	**Alle**

Programm Nachmittag:
Einblicke in die Tourismusbranche

Option A:
Ein/e Mitarbeiter/in des Tourist Offices besucht die Schulklasse direkt im Hotel, übernimmt die Graubünden Tourismus-Präsentation und führt die Postenarbeit mit der Schulklasse durch.

Option B:
Die Lehrperson übernimmt die Graubünden Tourismus-Präsentation und führt die Postenarbeit mit der Schulklasse durch. Das Nachmittagsprogramm kann auf Wunsch der Lehrperson auch in der Schule durchgeführt werden.

Zeit:	Aktion:	Wer:
13:30	**Präsentation & Postenarbeit "Graubünden Tourismus"** • Präsentation durch Tourist Office oder Lehrperson • Postenarbeit und Abschlussquiz	**Tourist Office oder Lehrperson**
15:00	**Abschluss / Verabschiedung** • Ggf. Feedbackrunde mit der Klasse	**Hotel Lehrperson**

Allgemeine Informationen

An- & Abreise

Die An- und Abreise der Schulklasse erfolgt individuell mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Die entstandenen Kosten werden von GastroGraubünden zurückerstattet.

Bitte senden Sie das gekaufte Ticket oder die Quittung per E-Mail an Marc Tischhauser, GastroGraubünden, mt@gastrogr.ch mit folgenden Angaben:

Leben in Graubünden
Anlassdatum
Name Lehrperson
Adresse des Kontoinhabers
IBAN-Nummer

Kurzfristige Änderungen

Sollten am Tag des Anlasses kurzfristige Änderungen entstehen (z.B. Verspätung bei der Anreise), bitten wir Sie, direkt das Hotel zu kontaktieren.

Aufsichtspflicht

Die Anwesenheit der Lehrperson ist während des ganzen Tages zwingend erforderlich.

Verpflegung

Für Getränke, einen Znüni wie auch das Mittagessen ist gesorgt, sodass die SuS keine Verpflegung mitbringen müssen.

Material

Das Hotel wird alle nötigen Materialien für das Vormittagsprogramm bereitstellen.

Die Unterlagen für das Nachmittagsprogramm stehen **hier** als Download bereit und müssen von der Lehrperson ausgedruckt sowie mitgebracht werden.

Lehrperson

- 01 Infoblatt
- 02 Postenblätter 1-7 & Postenblatt Zusatzaufgabe Postkarte (A3)
- 03 Arbeitsblatt (A4, doppelseitig)
- 04 Lösungen: Arbeitsblatt/Abschlussquiz ANALOG (A4) & Hilfswörter für Aufgabe 5 (A3)
- 05 Vorlage Zusatzaufgabe Postkarte (A4, 2 Postkarten pro Seite)
- 06 Abschlussquiz ANALOG (A4)

SuS

- Etui mit Schreibzeug
- Falls vorhanden Tablet für DIGITAL Abschlussquiz*

*Das Abschlussquiz kann auch ANALOG bearbeitet werden (siehe Download-Dokument 06).

Kontakt:	
GastroSuisse Nachwuchsmarketing nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch 044 377 52 08	Folge uns auf Instagram BERUFE HOTEL GASTRO