

Hotel UTO KULM AG  
Top of Zürich  
8143 Uetliberg ZH  
Tel. +41 (0)44 457 66 66  
Fax +41 (0)44 457 66 99  
info@utokulm.ch  
www.utokulm.ch  
CHE-114.611.736 MWST



## On „Top of Zurich“ lernt sich’s besonders gut!

### Hervorragende LAP der Uto Kulm-Lehrabsolventen

Zehn Lehrlinge aus den Bereichen Hotellerie und Gastronomie des Uto Kulm haben ihre Lehrabschlussprüfung nicht nur glänzend bestanden. Mit einem Notendurchschnitt von 5 gehören sie sogar zu den Besten des Kantons. Gar ganz aufs Podest hat es die Restaurationsfachfrau Patricia Gerber geschafft: Ihr hervorragendes Prüfungsergebnis von 5,4 zeichnet sie als Zweitbeste ihres Jahrgangs aus.

Hoch über den Dächern von Zürich auf 871 Metern über Meer bieten Hotel und Restaurant Uto Kulm ihren Gästen einen herrlichen Rundblick und verwöhnen sie mitten in der Natur mit allem erdenklichen Komfort. Das Uto Kulm ist nicht nur bei den Einheimischen ein beliebtes Ausflugsziel und wird von Firmen und Privaten für spezielle Anlässe geschätzt, sondern hat sich auch bei den Touristen aus aller Welt einen Namen gemacht. Diese anspruchsvolle Gästezusammensetzung stellt täglich hohe Anforderungen an die Gastronomie- und Hotelangestellten.

Welch gute Basis und fruchtbarer Nährboden das Uto Kulm für Lernende bietet, beweisen die glänzenden LAP-Noten der drei Hotelfachfrauen **Laura Klarer, Martina Christen und Simone Ayer**, der Hotellerieangestellten **Wilsarys Cuevas**, des Restaurationsfachmanns **Alexander von Drabich** und seiner drei weiblichen Kolleginnen **Samira Murati, Tanja Miladinovic und Patricia Gerber** sowie der beiden Köche **Nadia Wüst und Franziska Stocker**.

Das ganze Team von Restaurant und Hotel Uto Kulm ist stolz auf ihre Lernenden und gratuliert ihnen von Herzen zu ihren hervorragenden Leistungen.

### Hier lesen Sie einige Statements unserer Lehrabgänger 2011:

#### **Franziska Stocker (Köchin):**

Das UTO KULM ist ein vielseitiger Betrieb. Es wird einem bereits früh Verantwortung übergeben, dies ist zwar nicht immer einfach, aber dafür sehr lehrreich. Weiterbildungskurse, wie z.B. ein Filetierkurs, werden ermöglicht und eigene Ideen dürfen eingebracht werden.

Ich werde den Uetliberg mit seinem tollen Team vermissen!

#### **Laura Olivia Klarer (Hotelfachfrau):**

Es war eine strenge Lehre, aber wer den Willen hat wird gefördert und erreicht auch viel. Das Housekeeping Team ist einfach super (bei so vielen Frauen!).

Ich hatte eine mega gute Zeit hier oben.



Hotel UTO KULM AG  
Top of Zürich  
8143 Uetliberg ZH  
Tel. +41 (0)44 457 66 66  
Fax +41 (0)44 457 66 99  
info@utokulm.ch  
www.utokulm.ch  
CHE-114.611.736 MWST



**Patrizia Gerber (Restaurationsfachfrau):**

Als ich die Lehre angefangen habe, war mein Ziel zu den Besten meines Jahrgangs zu gehören.  
Dieses Ziel habe ich erreicht, dank meines Willen, eines sehr guten Lehrbetriebs und eines tollen Teams!



Unsere Lehrabgänger 2011 mit den Lehrmeistern