

**Koordinationsgruppe
Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
in der Hotellerie und im Gastgewerbe**

Zertifikat

**Kontaktperson Arbeitssicherheit
KOPAS**

Mico Smiljic


von Schangnau BE, geb. 29.11.1991

hat die Ausbildung als Kontaktperson Arbeitssicherheit
gemäss den Vorgaben der Koordinationsgruppe
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in der Hotellerie und im
Gastgewerbe absolviert und ist damit befähigt, in einem
Hotellerie- und Gastgewerblichen Betrieb die Arbeitssicherheit
und den Gesundheitsschutz einzuführen und weiter zu
entwickeln.

Thun, 17. November 2016


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Referentin KOPAS-Kurs


Trix König

Kursausweis

**Ausbildungskurs für
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
in Ausbildungsbetrieben**

Personalien und Kursdaten

Name, Vorname	Smiljic Mico
Geburtsdatum	29.11.1991
Adresse	Wilemattstrasse 8
PLZ, Ort	6210 Sursee
Kursnummer	Nr. 2-2016
Kursdaten	29.10., 5.11., 12.11.2016
Kursdauer	3 Tage
Anzahl Lektionen	20 *
Kursort	Thun
Kursorganisation	Hotelfachschule Thun

Bestätigung

Die Inhaberin/der Inhaber dieses Ausweises hat den Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben gemäss Art. 44, Abs. 2 der Verordnung über die Berufsbildung vom 19. November 2003 besucht.

Thun, 12. November 2016

HOTELFACHSCHULE THUN



Christoph Rohn, Direktor

* Dieses Angebot richtet sich exklusiv an Absolventen der Hotelfachschule Thun. Die Ausbildungsinhalte des HF-Lehrgangs werden angerechnet. Damit reduziert sich die übliche Präsenzzeit von 40 auf 20 Lektionen.

Arbeitszeugnis

für

Herrn Mico Smiljic
geboren am 29. November 1991, wohnhaft in Sursee

Herr Smiljic absolvierte **von 4. April bis 21. Oktober 2016** sein Junior-Kader-Praktikum der Hotelfachschule Thun bei der RIGI BAHNEN AG. Das Praktikum umfasste ein Vollzeitpensum.

Zum Aufgabenbereich von Herrn Smiljic zählten folgende Tätigkeiten:

- Stellvertretung des Gastgebers im Restaurant BärGnuss
- Unterstützung des Küchen- und Service-Teams bei Engpässen im Restaurant BärGnuss
- Preis- und Angebotsgestaltung für das Restaurant BärGnuss
- Organisation und Koordination der Infrastruktur (Catering, Bestuhlung, Beleuchtung, Beschallung, Transporte etc.) für das Eventzelt
- Ansprechpartner für Veranstalter vor und während dem Anlass im Eventzelt
- Durchführen regelmässiger Qualitätskontrollen über die definierten Betriebsstandards
- Allgemeine administrative Unterstützung des Leiters Gastronomie & Events
- Eröffnung des neuen Restaurants BärGnuss im Juni 2016

Die RIGI BAHNEN AG erwarb im Frühling 2016 das leerstehende Restaurant Berggenuss auf Rigi Staffel käuflich und eröffnete es am 10. Juni 2016 unter dem neuen Namen „BärGnuss“. Herr Mico Smiljic war von Beginn an in die Vorbereitungsarbeiten eingebunden. Zusammen mit dem Leiter Gastronomie & Events wurden Analysen von Mitbewerbern erstellt, das Angebot geplant und Preise kalkuliert. Die Räumlichkeiten mussten teilweise entrümpelt werden, um den neuen Möbeln und dem neuen Design Platz zu schaffen. Auch hier packte Herr Smiljic kräftig an. Er half mit, die Servicestandards und -abläufe zu definieren und erstellte Checklisten sowie Manuals für die Einarbeitung und Ausbildung der Mitarbeitenden.

Den erfolgreichen Start des Restaurants verdanken wir zu einem grossen Teil dem unermüdlichen Einsatz, dem flexiblen Engagement und den innovativen Ideen von Herrn Smiljic.

Mico Smiljic verfügte über ein fundiertes Fachwissen und erzielte durch seine umsichtige und sorgfältige Arbeitsweise eine hohe Qualität. Seine Methodik zeichnete sich durch Selbständigkeit sowie gute Organisation und Planung aus. Er arbeitete mit grosser Begeisterung und handelte dabei mit sehr hohem Verantwortungsbewusstsein stets im Interesse des Unternehmens.

Herr Smiljic überzeugte Mitarbeitende, Vorgesetzte und Gäste durch seine guten Umgangsformen und seine herzliche Freundlichkeit. Er war jederzeit korrekt, vorbildlich und loyal.

Wir danken Mico Smiljic ganz herzlich für die wertvollen Dienste und wünschen ihm für den Abschluss der Hotelfachschule alles Gute. Wir würden uns sehr freuen, wenn er nach dem Ende seiner Ausbildung zu den Rigi Bahnen zurückkehren würde.

RIGI BAHNEN AG

Othmar Buob
Leiter Gastronomie & Events



Marcel Waldis
Leiter Dienste / Vizedirektor

Vitznau, 21. Oktober 2016



**HOTEL MONOPOL LUZERN
ZEUGNIS**

Wir bestätigen hiermit, dass

Mico Smiljic
geboren am 29. November 1991

als Praktikant Réception / Housekeeping
(Hotelfachschule Thun HF)

vom 13. April 2015 bis 18. Oktober 2015 bei uns tätig war.

Das Hotel **** MONOPOL Luzern liegt an bester Lage in Luzern, mitten im Zentrum, direkt beim Bahnhof und KKL Kultur- und Kongresszentrum. Es ist eines der schönsten Hotels in Luzern mit seiner architektonisch faszinierenden Fassade im Barockstil aus Savonniere-Stein mit riesigen Säulen, Kapitellen, Rokokoelementen und einer einzigartigen grossen Kupferkuppel. Das 4-Stern Hotel umfasst 73 Hotelzimmer / 140 Betten inkl. SUPERIOR und Junior-Suiten.

Das Hotel *** ALPINA Luzern befindet sich an hervorragender Lage in Luzern, direkt neben dem Hotel MONOPOL Luzern. Das 3-Stern Hotel ALPINA ist ein gepflegtes Stadthotel mit 36 Hotelzimmern / 70 Betten inkl. SUPERIOR Zimmern.

Die Hauptaufgaben von Herrn Mico Smiljic umfassten folgende Tätigkeiten:

- Entgegennahme und Bearbeitung von Privat-, FIT und Gruppenreservierungen
- Check-In und Check-Out von unseren internationalen Individual- und Gruppengästen
- Arbeiten mit dem Front Office Programm Fidelio, Word, Excel und Outlook
- Korrespondenz (deutsch, englisch, französisch) nach Vorlage
- Gäste-Informationen und Gäste-Dienstleistungen
- Allgemeine Receptionsarbeiten
- Zimmerzuteilung
- Mithilfe im Hotel **** MONOPOL Luzern
- Eigene Kassenführung
- Chanel Manager (Hotel Spider) Verfügbarkeit überprüfen
- Einblicke in das Housekeeping (Départ-Restaurant-Zimmer)
- Verschiedene Reinigungsmittel und Handhabung

Wir haben Herrn Smiljic als freundlichen und zuverlässigen Mitarbeiter kennen gelernt. Er arbeitete hauptsächlich in unserem Hotel ALPINA Luzern. Im Hotel MONOPOL Luzern hatte er immer tatkräftig an der Réception mitgeholfen. Selbständiges, gewissenhaftes Arbeiten und Übernehmen von Verantwortung waren im Hotel ALPINA sehr wichtig, da man meistens alleine arbeitete. Herr Smiljic arbeitete selbständig, pflichtbewusst und wir waren mit seinen Leistungen sehr zufrieden. Er war immer pünktlich und kam sehr gepflegt zur Arbeit. Aufgrund seiner aufgestellten und aufgeschlossenen Art war Herr Smiljic bei Vorgesetzten, Mitarbeitenden und unserem internationalen Gastekreis gleichermassen beliebt und geschätzt. Die allgemeinen Betriebsregeln und die Regelung Erscheinungsbild wurden immer eingehalten.

Herr Mico Smiljic verlässt uns nach Beendigung seiner Praktikumszeit. Wir wünschen Herrn Smiljic auf seinem beruflichen sowie auch privaten Weg alles Gute und ganz viel Erfolg für seine Zukunft.

HOTEL ALPINA LUZERN
HOTEL MONOPOL LUZERN

Brigitte Heiler
Direktorin, HF Hotelmanagement NDS
Dipl. Hotelier-Restaurateur SHV

Ursula Schellenberg
Direktionsassistentin
Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF

Luzern, 18. Oktober 2015

Arbeitszeugnis

Das CAMPUS SURSEE Seminarzentrum bietet über 55 modulare Seminar- und Gruppenräume, 550 Hotelzimmer, ein breites Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einen multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) und ist das grösste Seminar- und Bildungszentrum der Schweiz.

Mico Smiljic

geboren am 29. November 1991, von Schangnau BE,

war vom 15. April 2013 bis 31. Dezember 2016 als Restaurationsfachmann in unserem Grill-Restaurant BAULDÜT tätig. Vom 15. April 2013 bis 31. März 2014 in einem 100%-Pensum und ab dem 1. April 2014 in einem Klein-Pensum.

Herr Smiljic war im Wesentlichen für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Gästebetreuung in unserem Restaurant von der Garderobe bis zur Verabschiedung
- Selbstständiges Führen einer Service-Station
- Mis en place Arbeiten für den Mittag- sowie Abendservice
- Mitverantwortung für die Durchführung von Banketten bis 30 Personen
- Aktiver Speise-, Wein- und Spirituosenverkauf
- Einhalten der Reinigungspläne und der Hygienevorschriften gemäss schriftlichen Vorgaben

Fach- und Methodenkompetenz


Herr Smiljic verfügte über fundierte Fachkenntnisse und eine umfangreiche Berufserfahrung. Er setzte sein Wissen erfolgreich in die Praxis um und fand sich in neuen Aufgabenstellungen schnell zurecht. Seine Aufgaben führte er genau und pflichtbewusst aus. Er erzielte durch seine sorgfältige und gewissenhafte Arbeitsweise eine einwandfreie Arbeitsqualität. Die Anliegen und Bedürfnisse unserer Gäste nahm Herr Smiljic sehr ernst und erkannte schnell deren Bedürfnisse. Auch bei grossen Anforderungen arbeitete er konzentriert und erbrachte eine hervorragende Leistung.

Sozialkompetenz


Herr Smiljic war ein offener, innovativer und hilfsbereiter Mitarbeiter. Er unterstützte und förderte die Zusammenarbeit im Team und schätzte andere Meinungen. Gegenüber unseren Gästen trat er stets freundlich und zuvorkommend auf. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen war jederzeit einwandfrei und korrekt.

Herr Mico Smiljic verlässt unser Unternehmen per 31. Dezember 2016 auf eigenen Wunsch, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Wir danken ihm für die sehr gute Zusammenarbeit und wünschen ihm für die private und berufliche Zukunft alles Gute.

CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG



Thomas Hegnauer
Geschäftsführer



Natalie Baams
Leiterin Human Resources

Oberkirch, 31. Dezember 2016

ZEUGNIS

für

Mico Smiljic

geboren am 29. November 1991

Ausbildung zum Koch

vom

16. Juli 2007 – 15. Juli 2010

Das Hotel Kemmeriboden-Bad ist ein Familien-Traditionsbetrieb seit 1834 auf 976 m. ü. M. Der Hotellteil verfügt über total 31 Zimmer mit 60 Betten, zusätzliche Sportunterkunft mit 25 Schlafplätzen, Seminarräumlichkeiten bis zu 40 Personen mit zeitgemäßer Infrastruktur. Total 160 Sitzplätze im gesamten Restaurant sowie 160 Plätze auf der Sonnenterrasse.


Während der oben erwähnten Zeit absolvierte Mico Smiljic in unserem lebhaften Betrieb seine Lehre als Koch.

Die von uns verlangten Arbeiten erledigte Mico stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Er arbeitete fleissig, und zeichnete sich insbesondere auch durch seine vernetzte Denkweise sowie seine hohe Einsatzbereitschaft aus.

Mico Smiljic durchwanderte in seiner Lehrzeit alle Küchenposten, von der kalten Küche und Patisserie, über den Entremetier bis hin zum Saucier, wo er sich jeweils die spezifischen Arbeiten aneignete.

Mico konnte sich gut organisieren und war durch seine erfrischende Art bei den Arbeitskollegen sowie bei den Vorgesetzten sehr geschätzt.

Wir freuen uns, dass Mico auch seine Zusatzlehre als Restaurationsfachmann bei uns im Kemmeriboden-Bad absolviert und wir bedanken uns für den bereits geleisteten Einsatz und wir freuen uns auf die weiterhin gute Zusammenarbeit.



HOTEL LANDGASTHOF KEMMERIBODEN-BAD
Familie Invernizzi
Im Juli 2010

E. u. W. Invernizzi-Gerber
CH-6107 Schöngass
Telefon 034 493 77 77
Fax 034 493 77 70
hotel@kemmeriboden.ch
www.kemmeriboden.ch



HOTEL LANDGASTHOF
Kemmeriboden-Bad
Heute wie damals
ZEUGNIS

für
Mico Smiljic
geboren am 29. November 1991
Restaurationsfachmann / Chef de Rang
vom
19. Juli 2012 – 21. Oktober 2012

*Das Hotel Kemmeriboden-Bad ist ein Familien-Traditionsbetrieb seit 1834 auf 976 m. ü. M. und ist Mitglied der Swiss Quality Hotels und der Typischen Schweizer Hotels.
Das Restaurant wurde im 2011 mit dem Best of Swiss Gastro Award ausgezeichnet.
Der Hotelteil verfügt über total 30 Hotelzimmer und Seminarraumlichkeiten bis zu 40 Personen.
Total 160 Sitzplätze in den gesamten Restaurationen, 100 Plätze auf der Sonnenterrasse.*

Nach den erfolgreich absolvierten Ausbildungen zum Koch EFZ und Restaurationsfachmann EFZ blieb Mico Smiljic bis zum Start der Rekrutenschule in unserem lebhaften Betrieb als Restaurationsfachmann angestellt.

In seiner Funktion übernahm er folgende Kernaufgaben:

- Betreuung der Gäste seiner Servicestation von der Garderobe bis zur Verabschiedung
- Mis en place Arbeiten für den Mittag- sowie Abendservice
- Reinigungs- und Werterhaltungsaufgaben
- Mitverantwortung für die Durchführung von Banketten bis 60 Personen
- Sicherstellung der Gästezufriedenheit in seiner Servicestation
- Sicherstellung der betrieblichen Hygiene Richtlinien und Werterhaltungsaufgaben im Servicebereich
- Bedienen und teilweise verwalten vom Kassensystem TT-POS
- Aktiver Spese-, Wein- und Spirituosenverkauf
- Zahlungsabwicklung von Bargeld, Kredit- und Debitkarten sowie Gutscheinen und Kreditoren
- Einsätze in der Küche als gelernter Koch auf den Posten Saucier und Entremetier.

Gerne bestätigen wir nochmals die sehr guten Leistungs- und Charaktereigenschaften der vorangegangenen Lehrzeugnisse von Mico Smiljic.

Mico Smiljic entwickelte sich in unserem Familienbetrieb zu einem äusserst zuverlässigen und wertvollen Mitarbeiter. Er vermochte die erlernten Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen allesamt als Restaurationsfachangestellter umzusetzen.

Die von uns verlangten Arbeiten erledigte er stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Er arbeitete fleissig, zuverlässig und speditiv. Sein Umgang mit Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern war tadellos und entsprach jederzeit unseren Erwartungen. Ebenso stellte sich Herr Smiljic dem Betrieb auch über die geforderte Arbeitszeit hinaus zur Verfügung.

Besonders hervorheben möchten wir seine Flexibilität, seinen stets gepflegten Auftritt, seine speditive Arbeitsweise und die Belastbarkeit auch während druckvollen Momenten.

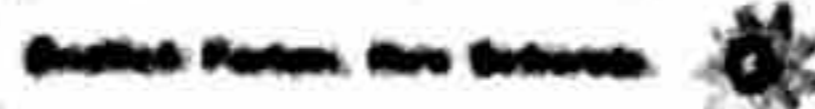
Mico Smiljic verlässt uns aufgrund der Rekrutenschule und wir bedanken uns für die sehr gute Zusammenarbeit und den geleisteten Einsatz in den letzten fünf Jahren.

Die Türen im Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad werden Mico jederzeit weit offen stehen.

HOTEL LANDGASTHOF KEMMERIBODEN-BAD

Rejo Invernizzi
Geschäftsführer
Im Oktober 2012

Familie Invernizzi-Gerber
CH-6197 Schangnau
Telefon 034 493 77 77
Fax 034 493 77 70
hotel@kemmeriboden.ch
www.kemmeriboden.ch



«Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme.»
Thomas Morus (1477-1535)