



Progresso Lehrgang

Subventionierte Weiterbildung

Lehrgänge der Sozialpartner im Gastgewerbe

Hotel & Gastro
formation

by

Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Grundlagen

Ohne Grundbildung (Lehre) im Gastgewerbe?

Die ideale Weiterbildung für Mitarbeitende ohne Grundbildung

Ein Lehrgang von Progresso ist Ihre Chance für eine fundierte, praxisorientierte Weiterbildung und macht aus Ihnen qualifizierte Mitarbeitende. Die Weiterbildung von **Hotel & Gastro formation Schweiz** bringt Ihnen nur Vorteile: Sie verbessern Ihre beruflichen Fertigkeiten, Ihr Arbeitgeber wird entlastet und der Gast ist zufrieden.

Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen?

- Sie arbeiten in einem der Fachbereiche (Küche, Service oder Hauswirtschaft).
- Sie verstehen die deutsche Sprache und können sich gut verständigen.
- Sie haben Lese- und Schreibkenntnisse.
- Sie haben keinen Berufsabschluss im Gastgewerbe.

Wie lange dauert diese Weiterbildung?

Ein Lehrgang beinhaltet 25 Ausbildungstage (= 5 Wochen), die sich auf drei Blöcke verteilen. Der Unterricht findet jeweils von Montag bis Freitag statt. Die Kurse sind so angeordnet, dass die Möglichkeit besteht, den Lehrgang in 4 bis 5 Monaten abzuschliessen, spätestens jedoch nach zwei Jahren.



Wichtig: Die Kursblöcke 2 und 3 können (müssen aber nicht!) an einem Stück absolviert werden.

Lehrgänge

Wählen Sie zwischen drei Progresso Lehrgängen:



Fachbereich Küche

Produktekenntnisse, Hygienegrundsätze, Arbeitssicherheit, ökonomisches und ökologisches Handeln, die Anwendung der Garmethoden wie auch der sichere Umgang mit Maschinen und Apparaten werden täglich bei der Umsetzung mehrgängiger Menüs trainiert.

Die üK-Tage (überbetriebliche Kurse) der Attestausbildung sind ein fester Bestandteil des Lehrgangs.



Fachbereich Service

Umgang mit Materialien, Maschinen und Utensilien, Hygiene im Servicebereich, Gästeempfang, Betreuung und Verkauf, Getränke und Speisen servieren, Organisation der Arbeitsabläufe, Angebots- und Verkaufsschulung, selbständiges Arbeiten vor dem Gast, Koordination von Arbeitsabläufen, effizientes Arbeiten im Service, Persönlichkeitsschulung.



Fachbereich Hauswirtschaft

Etage, Hausdienst, Wäscheversorgung, Buffet, Office, Lagerhaltung, Unfallverhütung, Brandschutz, Hygiene, vernetztes Denken und konstruktive Zusammenarbeit, Freude gewinnen an der Dienstleistung.

Informationen

Wo finden die Kurse statt?

Die Lehrgänge werden in der ganzen Schweiz und in drei Landessprachen angeboten (DE, FR, IT).

Was kostet der Progresso Lehrgang?

Die Ausbildung, Unterrichtsmaterial, Verpflegung und Übernachtung werden durch Beiträge des L-GAV (Landes-Gesamtarbeitsvertrag) weitgehend subventioniert, sofern der Betrieb diesem zwingend unterstellt ist. Die teilnehmende Person bezahlt eine einmalige Anmeldegebühr in der Höhe von CHF 100.–. Der Betrieb erhält zudem eine Arbeitsausfallentschädigung von max. CHF 100.– pro besuchtem Kurstag (bei einem Anstellungsverhältnis von 100 %, ansonsten einen prozentualen Anteil). Arbeitnehmenden, welche dem L-GAV nicht zwingend unterstellt sind, wird der Lehrgang zum günstigen Selbstkostenpreis angeboten.

Gesamtschweizerisch anerkannter Ausweis

Nach erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs erhalten Sie einen Ausweis, welcher von hotelleriesuisse, GastroSuisse sowie Hotel & Gastro Union anerkannt wird. Nach dem Progresso Lehrgang besteht die Möglichkeit, auf verkürztem Weg eine modular aufgebaute Grundbildung zu absolvieren.

Wo kann ich mich anmelden?

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Basisqualifikation

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon 041 392 77 77

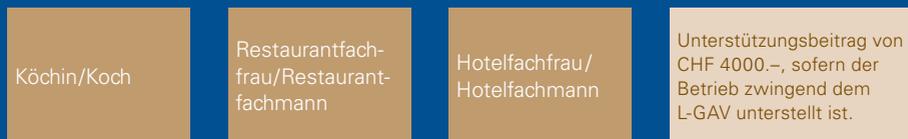
Telefax 041 392 77 70

progresso@hotelgastro.ch

www.progresso-lehrgang.ch

Von der Basis-Qualifikation zur Grundbildung (Lehre)

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ)



Eidgenössisches Berufsattest (EBA)



Progresso Lehrgang



