



Progresso Lehrgang ALLROUNDER

Subventionierte Weiterbildung

Lehrgänge der Sozialpartner im Gastgewerbe

Grundlagen

Ohne Grundbildung (Lehre) im Gastgewerbe?

Die ideale Weiterbildung für Mitarbeitende ohne Grundbildung

Ein Lehrgang von Progresso ALLROUNDER 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 Hotellerie-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 5 bis 6 Monaten abzuschliessen, spätestens jedoch nach zwei Jahren.



Von der Hilfskraft zur Fachkraft

Das Bedürfnis der Branche:

In der Branche der Gastronomie/Hotellerie gibt es ein Bedürfnis möglichst vielschichtig ausgebildete Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen und Hilfskräfte zu haben. Der Arbeitsmarkt in der Gastronomie spricht von Multitasking (Begriff kommt aus dem IT-Bereich und soll als Anhaltspunkt für «vielschichtig einsetzbar» gelten). Aufgrund des akuten Mitarbeiter- und Fachkräftemangels besteht das Bedürfnis die Hilfskräfte in den Bereichen Hotellerie & Hauswirtschaft, Service und Küche, in der Produktion und Dienstleistung (im Rahmen ihrer Möglichkeiten) abteilungsübergreifend eingesetzt werden können. So könnten die Lücken in verschiedenen Bereichen während der Spitzenzeiten überbrückt werden.

Unsere Lösung:

Der Progresso Lehrgang «ALLROUNDER» bietet allen Mitarbeitenden aus der Hotellerie und Gastronomie die Möglichkeit, während fünf Wochen eine praxisbezogene Fachausbildung in den drei Fachbereichen Hauswirtschaft, Küche und Service zu absolvieren. Der Lehrgang zeichnet sich speziell dadurch aus, dass es sich um eine mehrfach kombinierte Basisausbildung auf verschiedenen Ebenen handelt. Die Ausbildung bietet den Teilnehmenden einen theoretischen und praktischen Unterricht im geschützten Lernfeld. Die Inhalte lehnen sich bewusst der beruflichen Grundbildung im Gastgewerbe an. Dies hat den Vorteil, dass wenn sich Mitarbeitende zu einem späteren Zeitpunkt für die Grundbildung entscheiden, von den zukünftigen Ausbildungsinhalten bereits Vorkenntnisse haben. Dadurch kann der Übertritt von der Basisqualifikation zur Grundbildung erleichtert und durch den Wissensvorsprung angenähert werden. Dieser qualifizierende Lehrgang wird modularisiert angeboten, damit die Teilnehmenden dazwischen zurück in die Betriebe gehen können. Die vermittelten Inhalte können so gefestigt und das Erlernete in der Praxis angewendet werden. Dadurch sind die Fortschritte der Mitarbeitenden sofort im Betrieb sicht- und überprüfbar.



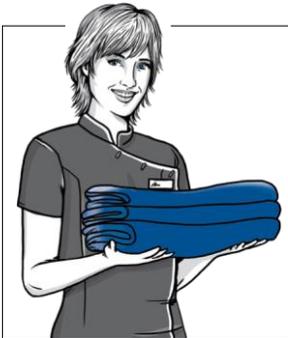
Fachbereich Küche

Hygienegrundsätze, Arbeitssicherheit, ökonomisches und ökologisches Handeln, Mise en place - Arbeiten, Rezepte lesen und verstehen, Materialkunde (Pfannen & Messer), Arbeiten mit CF Produkten, die Anwendung der 6 wichtigsten Garmethoden, der sichere Umgang mit Maschinen und Apparaten, Gemüse- und Kartoffelschnittarten, sauberes Anrichten von kalten und warmen Speisen werden täglich bei der Umsetzung einfacher Menüs trainiert.



Fachbereich Service

Teamwork & Berufsethik, Mise en place und persönliche Ausrüstung, Materialkunde, Besteckteile, Aufdecken eines Gästetisches, Serviceregeln, Falten von Servietten, Geräte und Apparate, Erweiterte Menagen, Kaffee- Tee und Kräuteraufgüsse, Mineralwasser, Frucht und Gemüsesäfte, Getränke-service, Servicearten und Serviceabläufe.



Fachbereich Hauswirtschaft

Office, Grundreinigung von Metallen, Zimmerreinigung, Kontrolllisten, Feuchtwischen, Staubsaugen, Reparaturschein, Fleckenentfernung, Fensterreinigung, Reinigungsarbeiten in öffentlichen Räumen, Bodenreinigung, sicherer Umgang mit Maschinen und Apparaten, Wäschepflege durchführen, Wäscherei und Lingerie, Bügeln, Freude gewinnen an der Dienstleistung.

Von der Basis-Qualifikation zur Grundbildung (Lehre)

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Köchin/Koch

Restaurantfach-
frau/Restaurant-
fachmann

Hotelfachfrau/
Hotelfachmann

Unterstützungsbeitrag von CHF 4000.–, sofern der Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt ist.

Eidgenössisches Berufsattest (EBA)

Verkürzte modulare Ausbildung Küchen- angestellte/Küchen- angestellter nach Art. 10.3 BBV*

Verkürzte modulare Ausbildung Restau- rantangestellte/Res- taurantangestellter nach Art. 10.3 BBV*

Verkürzte modulare Ausbildung Hotel- lerieangestellte/ Hotelleingee- stellter nach Art. 10.3 BBV*

* Unterstützungsbeitrag von CHF 1700.–, sofern der Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt ist.
Voraussetzungen:
3 Jahre Berufserfahrung +
Progresso Lehrgang

Progresso Lehrgang

Progresso Küche

Progresso Service

Progresso Hauswirtschaft

Progresso ALLROUNDER Lehrgang

Küche
Hotellerie-
Hauswirtschaft
Restauration

Subventioniert, sofern der Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt ist.

Informationen

Wo finden die Kurse statt?

Die Lehrgänge werden in der ganzen Schweiz auf Deutsch angeboten.

Was kostet der Progresso ALLROUNDER 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 besuchten 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.

Wo kann ich mich anmelden?

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Basisqualifikation

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon 041 392 77 77

progresso@hotelgastro.ch

www.progresso-lehrgang.ch

