

Der Progresso Lehrgang Service – Einer beruflichen Zukunft im Gastgewerbe steht nichts mehr im Weg.

Die Progresso Lehrgänge von Hotel & Gastro *formation* Schweiz bieten die ideale Weiterbildung für Mitarbeitende im Gastgewerbe ohne abgeschlossene berufliche Grundbildung. Diese fundierten, praxisorientierten und betriebsnahen Lehrgänge unterstützen ungelernte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dabei, sich zu qualifizierten Fachkräften zu entwickeln. Mit dem erfolgreichen Abschluss des Progresso Lehrgangs erhalten die Teilnehmenden einen Ausweis, der von HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union gesamtschweizerisch anerkannt wird. Dadurch wird auch der Einstieg in die berufliche Grundbildung erleichtert – einer erfolgreichen beruflichen Zukunft im Schweizer Gastgewerbe steht somit nichts mehr im Weg!

Im Lehrgang des Fachbereichs **«Service»** werden folgende Themen aus der Theorie und Praxis behandelt: Gästeempfang, Betreuung und Verkauf, Umgang mit Materialien, Maschinen und Utensilien, Hygiene im Servicebereich, Getränke- und Speisesevice, Organisation der Arbeitsabläufe, Angebots- und Verkaufsschulung, selbstständiges Arbeiten vor dem Gast, Koordination von Arbeitsabläufen sowie effizientes Arbeiten im Service.

Allgemeine Lerninhalte Service

- Hygiene- und Arbeitssicherheit
- Ökonomisches und ökologisches Handeln im Betrieb
- Zuvorkommender Umgang mit Gästen
- Empfang, Betreuung und aktiver Verkauf
- Servieren von Getränken und Speisen, unterschiedliche Servicearten
- Organisation und Koordination von Arbeitsabläufen, persönliche und betriebliche Vorbereitungsarbeiten
- Individuelle Persönlichkeitsschulung
- Schweizer Gastgewerbe
- Getränke- und Speisekunde
- Materialkunde und Fachausdrücke

Dauer des Lehrgangs

Der Lehrgang umfasst **25 Ausbildungstage** und ist in mehrere Kursblöcke unterteilt. Nach dem ersten Kursblock haben die Teilnehmenden eine **8-wöchige Praxisphase**, in der sie das Erlernte im eigenen Betrieb festigen. Nach Einreichung der Betriebsaufgaben können sie mit dem zweiten Kursteil fortfahren. Je nach Kanton wird der dritte Kursteil direkt im Anschluss an den zweiten Kursteil absolviert (nicht zwingend), sodass der gesamte Lehrgang

innerhalb von 4 bis 5 Monaten abgeschlossen werden kann.

Kursort

Die einzelnen Kursblöcke können innerhalb von 2 Jahren an unterschiedlichen Standorten in allen Sprachregionen und in drei Landessprachen absolviert werden. Genauere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter Downloads, «Kursdaten Progresso 2025».

Prüfungswesen

Das Prüfungswesen besteht aus fünf Teilen, die jeweils 20 % der Gesamtbeurteilung ausmachen und wie folgt unterteilt sind:

- Qualifikationsgespräch 1 & 2 (nach Woche 2 & 4)
- Betriebliche Aufgaben
- Mündliche Prüfung (Woche 5)
- Praktische Prüfung «Postenlauf» (Woche 5)
- Praktische Prüfung «klassischer Service» (Woche 5)

Kosten

Für Mitarbeitende, die dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des Gastgewerbes unterstellt sind, ist der Progresso Lehrgang nahezu kostenlos, da er stark subventioniert wird.

Mitfinanziert werden:

- Der Unterricht sowie das Unterrichtsmaterial
- 25x Mittagsverpflegung
- Auf Wunsch 20x Übernachtung in der Kursumgebung inklusive Frühstück (Basis Doppelzimmer)
- Arbeitsausfallentschädigung von maximal CHF 2500.– (für 5 Wochen) für die Betriebe
- Für Teilnehmende, die nicht dem L-GAV des Gastgewerbes unterstellt sind, wird der Lehrgang zu Selbstkosten von CHF 5'750.- inklusive Mittagsverpflegung angeboten.

Neu: Perfecto «Futura» an Progresso Lehrgänge anrechnen lassen.

Perfecto «Futura» ist eine Weiterbildung im Gastgewerbe für arbeitslose Menschen. Absolvent*innen dieses Kurses haben die Möglichkeit, sich diesen zum Progresso Lehrgang anrechnen zu lassen. Es sind nur noch die Kursteile zwei und drei (inkl. praktischer Betriebsphase) mit einem Zeitaufwand von insgesamt drei Wochen zu absolvieren (anstatt fünf Wochen). Die Kursteile können innerhalb von drei Monaten abgeschlossen werden.

Die Anrechnung gilt rückwirkend für alle Perfecto «Futura»-Absolventen, die ihren Abschluss seit 2015 gemacht haben.