

## Der Progresso Lehrgang Systemgastronomie – 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 «**Systemgastronomie**» werden folgende Themen aus der Theorie und Praxis behandelt: Definition eines Systemgastronomiebetriebs, Unterschiede zum Gastgewerbe, Marken und Konzepte, Modelle und Erwartungen, Prozesse, Begrifflichkeiten, Lagerung und Bewirtschaftung sowie gesetzliche Grundlagen. Hinzu kommen andere Bereiche wie Küche, Gastraumpflege oder Gästebetreuung.

### Allgemeine Lerninhalte Systemgastronomie

- Marken und Konzepte der Systemgastronomie
- Arbeitssicherheit und Hygiene
- Unterschied der Systemgastronomie zur klassischen Gastronomie
- Ökologisches und ökonomisches Handeln
- Korrekte Lagerung, Verarbeitung, Aufbereitung und Präsentation von Lebensmitteln
- Moderne Arbeitstechniken und -prozesse
- Pflege und Präsentation des Gastraums
- Zubereitung von Getränken am Buffet
- Mise en place
- Kommunikation, Gästebetreuung und zukommender Umgang mit den Gästen

### Dauer des Lehrgangs

Der Lehrgang umfasst **25 Ausbildungstage** und ist in drei Kursblöcke unterteilt. Nach dem ersten und dem zweiten Kursblock haben die Teilnehmenden eine **Praxisphase von jeweils mindestens 8 Wochen** abzuschliessen, in der sie das Erlernte im eigenen Betrieb festigen. Nach Einreichung der Betriebsaufgaben können sie mit dem zweiten und dritten Kursteil fortfahren.

### 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 2024 & 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 und 4)
- Betriebliche Aufgaben
- Mündliche Prüfung (Woche 5)
- Praktische Prüfung «Postenlauf» (Woche 5)
- Praktische Prüfung «Teamarbeit» (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.