

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

Die fundierte praxisorientierte Basisausbildung ist für Mitarbeitende ohne Abschluss im Gastgewerbe und Quereinsteiger gedacht, welche auf diese Weise ihr Berufsfeld und Einsatzgebiet in der Gastronomie erweitern können. Interessierte müssen bereits in einem der drei Fachbereiche Küche, Service oder Hauswirtschaft arbeiten, die deutsche Sprache verstehen und sich verständigen können sowie Lese- und Schreibkenntnisse mitbringen.

Im Lehrgang «**Allrounder**» wird das grundlegende Handwerk von theoretischen und praxisbezogenen Themen aus den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft vermittelt.

Allgemeine Lerninhalte des Allrounders

Küche

- Hygiene, Arbeitssicherheit, ökonomisches und ökologisches Handeln
- Mise en place, Rezepte verstehen, Materialkunde
- Wichtigste Schnittarten und Garmethoden
- Arbeiten mit Convenience-Produkten
- Anrichten von Speisen

Service

- Mise en place und persönliche Ausrüstung
- Bedarfsgerechtes Aufdecken
- Bedienen von Geräten und Apparaten
- Getränkezubereitung und -Service
- Servicearten und -Abläufe, Teamwork

Hauswirtschaft

- Zimmerreinigung, Grundreinigung, Fenster und Bodenreinigung
- Sicherer Umgang mit Maschinen
- Wäschepflege, Lingerie, Bügeln
- Office, Kontrolllisten, Reparaturschein
- Freude an der Dienstleistung

Dauer des Lehrgangs

Der Lehrgang umfasst **25 Ausbildungstage** und ist in drei Kursblöcke unterteilt. Zwischen den drei Blöcken kehren die Teilnehmenden für

eine **Praxisphase von jeweils mindestens 8 Wochen** in den Betrieb zurück, in der sie das Erlernte in der betrieblichen Praxis festigen.

Kursort

Die einzelnen Kursblöcke können innerhalb von zwei Jahren in Emmenbrücke LU in deutscher Sprache 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 Allrounder 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.