



Perfecto «Futura»

Arbeit durch Bildung

Ihre Zukunfts-Chance im Gastgewerbe

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Grundlagen

Suchen Sie Arbeit im Gastgewerbe, aber Ihnen fehlt das nötige Fachwissen?

Hotel & Gastro *formation* Schweiz bietet mit den gesamtschweizerisch durchgeführten **Perfecto «Futura»**-Kursen motivierten Erwerbslosen im Gastgewerbe (ohne Berufslehraabschluss in ihrem Fachgebiet) eine praxisorientierte, fünfwöchige Weiterbildung an. Profis aus dem Gastgewerbe vermitteln im vernetzten praktischen und theoretischen Unterricht Basisfähigkeiten- und Fertigkeiten.

Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein?

- Grundsätzliche Eignung für eine spätere Tätigkeit im gewählten Fachbereich
- Genügend Deutschkenntnisse, um sich aktiv am Unterricht beteiligen zu können
- Tragen der vorgeschriebenen Arbeitskleider während dem Kurs
- Motivation, Eigeninitiative und Disziplin wird vorausgesetzt

Wie lange dauert dieser Kurs?

Ein Kurs beinhaltet 27 Ausbildungstage.

Der Unterricht findet jeweils von Montag bis Freitag statt.

Kurszeiten

Täglich von 8.30–16.30 Uhr

Lernziele

Das Ziel ist die Qualifizierung der Teilnehmenden für eine erfolgreiche Wiedereingliederung in den ersten Arbeitsmarkt.

Kurs

Perfecto «Futura» kann in diesen drei Bereichen besucht werden:



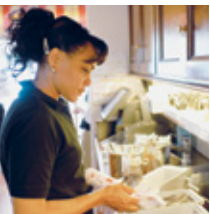
Kursinhalt Fachbereich Küche

Die Teilnehmenden werden vor allem in praktischen Arbeiten gefördert. Anhand des Menüplans werden folgende Fächer vermittelt: Praktische Tätigkeit, Kochkunde, Fachkunde, Hygiene und Arbeitssicherheit. Weitere Themen wie Arbeitstechnik, Einstellung zum Beruf und zum Betrieb, Unfallverhütung, Ökologie und wirtschaftlicher Umgang mit Nahrungsmitteln und Apparaten sind wichtige Lehrgangbestandteile.



Kursinhalt Fachbereich Service

Das richtige Verhalten vor dem Gast wird im Kurs Fachbereich Service vertieft geschult. Über den ganzen Kurs wird fast die Hälfte der Lektionen für Themen wie Gastgeber-Bewusstsein, Umgang mit dem Gast, Teamfähigkeit, aktiver Verkauf, Ehrlichkeit, Einstellung zum Beruf und zum Betrieb, äussere Erscheinung, Hygiene und weitere mehr verwendet. Daneben werden wichtige fachtechnische Kenntnisse vermittelt. Materialkunde, Servicekunde und -technik, Getränke- und Speisekunde, Registrier- und Zahlungswesen bilden ebenfalls sehr wichtige Unterrichtsteile.



Kursinhalt Fachbereich Hauswirtschaft, Buffet und Reinigung

Praxisorientierte Weiterbildung mit modernem, abwechslungsreichem Unterricht. Die Ausbildungsziele richten sich nach den Bedürfnissen des Gastgewerbes und der Hotellerie. Der Kurs vermittelt anhand praktischer Arbeit die korrekte Ausführung aller gängigen Tätigkeiten der Etage, der Wäschepflege und des Buffetbereichs. Weitere Themen wie Arbeitstechnik, Einstellung zur Arbeit und zum Betrieb, selbständiges Arbeiten, Unfallverhütung, Ökologie, wirtschaftlicher Umgang mit Reinigungsmitteln, Einrichtungen und Materialien aber auch die Pflanzenpflege sind wichtige Lehrgangbestandteile. Der Teilnehmer ist in der Lage, die Reinigungsarbeiten der Zimmer und die Arbeiten im Etagenbereich selbständig auszuführen. Sie können die Arbeiten Wäschepflege, Buffet und Office selbständig und fachgerecht erledigen. Darüber hinaus kennen sie den korrekten Umgang mit Maschinen, Einrichtungen und Materialien. Das Ziel ist die Qualifizierung der Teilnehmenden für eine Wiedereingliederung in den ersten Arbeitsmarkt.

Informationen

Wo finden die Kurse statt?

Die Kurse werden in verschiedenen Kantonen und in zwei Landessprachen (Deutsch in der Deutschschweiz, Französisch in der Romandie) angeboten.

Gesamtschweizerisch anerkannter Ausweis

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses erhalten Sie ein Zertifikat, das von hotelliersuisse, GastroSuisse, sowie Hotel & Gastro Union gesamtschweizerisch anerkannt wird.

Wo kann man sich anmelden?

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Basisqualifikation
Eichstrasse 20
Postfach 362
6353 Weggis
Telefon 041 392 77 33
Telefax 041 392 77 70
perfecto@hotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch

Oder über die Regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV).

Von der Basis-Qualifikation zur Berufslehre

Perfecto «Futura»

