

*** Medieninformation ***

2. Mai 2022

Progresso Systemgastronomie: Neues Video erklärt Lehrgang

Basel/Weggis.- Die Video-Reihe über die Progresso-Lehrgänge erhält Zuwachs: Neu ist auch ein Kurzfilm über den Fachbereich Systemgastronomie verfügbar. Dieser Lehrgang wird in den Sprachen Deutsch und Französisch angeboten und erfreut sich dank des Trends zu systemgastronomischen Angeboten einer steigenden Nachfrage.

Das neue Video zeigt während gut drei Minuten, welche praktischen und theoretischen Fähigkeiten die Absolvierenden erlernen und welche Vorteile diese Basisbildung sowohl den Teilnehmenden als auch den Betrieben bringt. Das Video komplettiert die bisherigen Filme über die Fachbereiche Service, Küche und Hauswirtschaft und steht ebenfalls auf [Youtube](#) zur Verfügung. Die Kurzfilme sind beliebt bei den Kursinteressierten: Sie wurden insgesamt bereits über 35'000 Mal angeschaut.

Steigende Nachfrage

Der Progresso-Lehrgang Systemgastronomie wird seit 2014 angeboten. Auf dem Lehrplan stehen der wirtschaftliche Umgang mit Lebensmitteln sowie deren korrekte Lagerung, Verarbeitung und Aufbereitung, moderne Arbeitstechniken und -prozesse, Pflege des Gastraums und zuvorkommender Umgang mit dem Gast sowie Marken und Konzepte der Systemgastronomie. Seit dem ersten Kursstart in Zürich haben 640 Absolvierende an Kursen von Progresso Systemgastronomie teilgenommen, Tendenz steigend: «Zeitgemässe systemische Konzeptgastronomie ist ein stark wachsender Bereich. Immer mehr Gäste bevorzugen schnell zubereitete, unkomplizierte, günstige und trotzdem hochwertige Verpflegungsangebote. Diese Entwicklung zeichnen wir auch in unserer Ausbildung nach und schulen die Absolvierenden entsprechend», erklärt Jean Claude Schmocker, Fachspezialist Progresso bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz. Aktuell profitieren Teilnehmende und Betriebe zudem von der nationalen Bildungsoffensive: Bis Ende 2022 sind die Kurse für L-GAV-Unterstellte komplett kostenlos und die Arbeitgeber profitieren von höherem Lohnersatz.

Progresso in Kürze

Die Basisbildung umfasst derzeit drei Kursteile und wird in den Fachbereichen Service, Küche, Hauswirtschaft und Systemgastronomie (letztere nur auf DE und FR) schweizweit angeboten. Durchgeführt werden die Lehrgänge jeweils in lokalen Einzugsgebieten, wo Potential für eine erfolgreiche Kursdurchführung gegeben ist und welche durch die versierten Fachlehrkräfte gut erreicht werden können. Ab acht Teilnehmenden sind auch betriebsinterne und betriebsübergreifende Lehrgänge gemäss individueller Terminvereinbarung möglich. Für die Teilnahme werden eine Anstellung in einem gastronomischen Betrieb sowie Lese- und Schreibkenntnisse in einer der Landessprachen – die vorgängig in einem branchenspezifischen fide-Sprachkurs erworben werden können - vorausgesetzt. Die fünfwöchige praktische und theoretische Ausbildung eröffnet den erfolgreichen Teilnehmenden die Möglichkeit, die verkürzte Grundbildung mit EBA und danach die Berufslehre mit EFZ zu absolvieren.

Link zum Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=6zcDd2u4f7o>

Eine Kampagne des Gastgewerbes – une campagne de l'hôtellerie-restauration – una campagna dell'industria alberghiera-ristorazione

L-GAV – gut für alle
CCNT – bonne pour tous
CCNL – bene per tutti

www.gut-fuer-alle.ch | www.bonne-pour-tous.ch | www.bene-per-tutti.ch

Weitere Informationen:

www.mein-progresso.ch, www.hotelgastro.ch, www.weiterbildung-inklusive.ch, www.l-gav.ch

Text endet

Link zum Download von Illustrationsmaterial:

<https://www.dropbox.com/sh/wisbwu9qh274brf/AACPHGUNN8E1FwfpW7hKVHia?dl=0>

Koordinationsstelle für Medienanfragen:

Sabine Bosshardt

Tel: +41 (0)44 244 27 27

sb@bosshardt-kommunikation.ch