

Vom Springer zum Profi

Crashkurse für Hilfskräfte im Gastgewerbe

Von Benjamin Schmid

Um die vielen offenen Stellen in Hotels und Restaurants zu besetzen, sind neue Ideen gefragt. Weiterbildungskurse wie die fünfwöchigen Progresso Lehrgänge von Hotel & Gastro formation Schweiz sind ein probates Mittel dafür.

Weiterbildung Kaum eine Branche beschäftigt so viele Quereinsteiger wie die Gastronomie. So mancher Gastronom müsste den Betrieb ohne die ungelerten Hilfskräfte in Küche, Service und Hauswirtschaft einstellen. Auf der anderen Seite fehlen Fachkräfte, weil diese aufgrund schlechter Arbeitsbedingungen und geringer Wertschätzung die Branche verlassen. Um aus dieser Zwickmühle herauszukommen, gilt es, neue Wege zu beschreiben.

Win-Win-Situation

Mike Kuhn, Leiter Bildung bei Hotel & Gastro formation Schweiz, weiss von den Schwierigkeiten der Gastgeberinnen und Gastgeber. «Ungelernte Mitarbeitende zu beschäftigen und zu fördern, ist unverzichtbar. Deshalb ist es wichtig, diese Mitarbeitende zu unterstützen, sich neue Fähigkeiten und Fertigkeiten anzueignen, Wissenslücken zu schliessen und ihre Arbeitsweise zu professionalisieren.» Mit der Verknüpfung von Theorie und Praxis zielen die Progresso Lehrgänge darauf ab, das Handwerk der Teilnehmenden zu verbessern. Zielgruppe der fünfwöchigen Ausbildung sind Mitarbeitende im Gastgewerbe ohne abgeschlossene berufliche Grundbildung. «Die Kurse ermöglichen eine fundierte, praxisorientierte und betriebsgerechte Weiterbil-



Die Teilnehmenden der Progresso Lehrgänge Küche und Service in St.Gallen.

bs

dung. Sie sind in die Bildungssystematik des Gastgewerbes integriert und schaffen so eine Durchlässigkeit in die berufliche Grundbildung», sagt Kuhn. Die solide Ausbildung schaffe Sicherheit bei den Teilnehmenden, wodurch sich ihr Selbstwertgefühl erhöhen und sie eine Aufwertung ihrer Tätigkeit erfahren würden. Auf der anderen Seite profitierten Betriebe von mehr Produktivität und Professionalität, was sich auf die Zufriedenheit der Gäste und die Kosten auswirke.

Know-how verbessern und Erfahrungen sammeln

Für Alessandro Lopez, Küchenhilfe in der Trattoria Elba in St.Gallen, ist der Kurs in allen Bereichen eine Bereicherung: «Ich sammle Berufserfahrung, lerne nicht nur Grundwissen, sondern viel über Material und Lebensmittel und habe grossen Spass am Kochen im Team.» Der 24-Jährige möchte so viel wie möglich lernen und seine Fähigkeiten verbessern. Sein Wissensdurst ist so gross, dass er es sich gut vorstellen kann, nach dem Progresso Lehrgang eine verkürzte modulare beruf-

liche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) zu absolvieren. «Mir gefällt besonders, dass wir Fehler machen dürfen, um aus ihnen zu lernen», sagt Lopez. Ob Vorpeisen schön anzurichten, Kochutensilien richtig anzuwenden oder die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Lebensmitteln kennenzulernen – für den jungen Erwachsenen steht fest: «Der Kurs bringt mich auf meinem Weg weiter.»

Auch Meskerem Habte Woldamariam aus Wittenbach ist nach drei Kurstagen begeistert: «Ich erfahre viel über Getränke und Lebensmittel, lerne verschiedene Garmetho-



Die Teilnehmenden kochen Neues.

bs

den und die wichtigsten Schnitttechniken für Gemüse, Obst und Fleisch kennen.» Die 41-jährige Äthiopierin mag es, im Team zu arbeiten und ist überrascht, wie rücksichtsvoll und unterhaltsam der Unterricht gestaltet ist. Speziell für Menschen, die noch nicht perfekt Deutsch sprechen, sei es wichtig, dass die Inhalte Schritt für Schritt, klar und verständlich vermittelt würden. Sie hofft, im Kurs mehr darüber zu lernen, wie sie vegane und vegetarische Gerichte für eine grosse Anzahl Gäste zubereiten kann. «Wenn es so weitergeht, bin ich motiviert, im Anschluss eine weitere Ausbildung zu absolvieren», sagt Woldamariam.

L-GAV anerkannter Abschluss

Die Progresso Lehrgänge gibt es in den Fachbereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie. «Für Teilnehmende und Betriebe fallen praktisch keine Kosten an, sofern der Betrieb dem L-GAV (Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes) unterstellt ist», informiert Kuhn. Inhaltlich beruht der Kurs auf Themen wie Hygiene, Arbeitssicherheit, Ökologie und Betriebswirtschaftliches. Die 25 Ausbildungstage verteilen sich auf drei Kursblöcke, zwischen denen die Teilnehmenden in den Betrieb zurückkehren, um das Erlernte in der Praxis anzuwenden. Dafür müssten sie spezifische Aufgaben in ihrem Betriebsalltag erfüllen, deren schriftliche Beurteilung durch den Vorgesetzten auch in die Abschlussnote einflüsse. «Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmenden einen offiziellen, vom L-GAV anerkannten Abschluss, der sie dazu befähigt, einen weiteren Schritt vom Springer zum Profi zu tätigen», resümiert Kuhn.