

PROGRESSO



Progresso-Lehrgang Systemgastronomie

Subventionierte Weiterbildung
Lehrgänge der Sozialpartner im Gastgewerbe

Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Grundlagen

Ohne Grundbildung (Lehre) in der Systemgastronomie?

Die ideale Weiterbildung für Mitarbeitende ohne Grundbildung.

Ein Lehrgang von Progresso Systemgastronomie ist Ihre Chance für eine fundierte, praxisorientierte Weiterbildung und macht aus Ihnen qualifizierte Mitarbeitende. Die Weiterbildung von **Hotel & Gastro formation** bringt Ihnen nur Vorteile: Sie verbessern Ihre beruflichen Fertigkeiten, Ihr Arbeitgeber wird entlastet und Ihre Gäste sind zufrieden.

Welche Voraussetzungen sollten erfüllt sein?

Checkliste:

- Sie führen eine Tätigkeit in einem Betrieb der Systemgastronomie aus
- Sie verstehen die Unterrichtssprache und können sich verständigen
- Sie haben Lese- und Schreibkenntnisse
- Sie haben keine Grundbildung (Lehre) in der Systemgastronomie absolviert
- Sie sind motiviert, sich weiter zu bilden

Wie lange dauert diese Weiterbildung?

Ein Lehrgang beinhaltet 25 Ausbildungstage (= 5 Wochen), die sich auf drei Blöcke verteilen. Der Unterricht findet jeweils von Montag bis Freitag statt. Die Kurse sind so angeordnet, dass die Möglichkeit besteht, den Lehrgang in 6 Monaten abzuschliessen, spätestens jedoch nach zwei Jahren.



Lehrgang

Welche Themen/Inhalte werden vermittelt



Thema Systemgastronomie/Gastgewerbe

Definition, Aufteilung der Gastronomie in der Schweiz, Unterschiede der Systemgastronomie zum Gastgewerbe, Werdegang

Marken und Konzepte

Vision, Modell und Erwartungen, Sinn von Marken, Prozesse, Begrifflichkeiten

Lagerung und Bewirtschaftung

Gesetzliche Grundlagen, Unterschiede in der Lagerung, Gefahren, FIFO

Persönliches Auftreten/Mise en place

Arten des Mise en place, Wirkung vor dem Gast, Stressbewältigung, Organigramm, Kenntnisse des Angebotes



Der Gast

Gästetypen, Gästebetreuung, Kommunikation, Umgang mit Reklamationen, Dienstleistung

Gastraum/Präsentation

Räumlichkeiten pflegen, Aufbau eines Buffets, Verkaufshilfen

Hygiene und Arbeitssicherheit

1. Hilfe, Unfallverhütung, Gesundheitsschutz, Hygienearten, Hygienebereiche, mikrobiologische Grundlagen, Bedeutung der Hygiene



Ökologie/Ökonomie

Recycling, Littering, Werterhaltung, Kosten, Sinnersche Kreis, Entsorgung

Küche

Garmethoden, Gerätschaften, Cook & Chill, Front-Cooking, Ernährung, Einteilung der Lebensmittel, Anrichten, Zusatzverkäufe

Getränk Kunde

Kaffee, Tee, Säfte, Süssgetränke, Trends

Informationen

Wo finden die Lehrgänge statt?

Die Lehrgänge werden in der Deutschschweiz und in der Romandie angeboten.

Was kostet der Progresso-Lehrgang Systemgastronomie?

Die Ausbildung, Unterrichtsmaterial, Verpflegung und Übernachtung werden durch Beiträge des L-GAV (Landes-Gesamtarbeitsvertrag) subventioniert, sofern der Betrieb und der Mitarbeitende diesem zwingend unterstellt sind. Es wird eine einmalige Einschreibgebühr erhoben. Der Betrieb erhält zudem eine Arbeitsausfallentschädigung von max. CHF 500.– pro Kurswoche. Arbeitnehmenden, welche dem L-GAV nicht zwingend unterstellt sind, wird der Lehrgang zum günstigen Selbstkostenpreis angeboten.

Gesamtschweizerisch anerkannter Ausweis

Nach erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs erhalten Sie ein Zertifikat, das von hotelleriesuisse, GastroSuisse sowie Hotel & Gastro Union und allen Betrieben der Systemgastronomie anerkannt wird.

Wo kann ich mich anmelden?

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

Von der Basis-Qualifikation zur Grundbildung (Lehre)

Progresso



