# Progresso-Lehrgang

Subventionierte Weiterbildung
Lehrgänge der Sozialpartner im Gastgewerbe

Hotel & Gastro formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

# Grundlagen

## Ohne Grundbildung (Lehre) im Gastgewerbe?

**Die ideale Weiterbildung für Mitarbeitende ohne Grundbildung.**
Ein Lehrgang von Progresso 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 der Gast ist zufrieden.

**Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen?**
Checkliste:

- Ich arbeite in einem der Fachbereiche (Küche, Service oder Hauswirtschaft).
- Ich verstehe Deutsch und kann mich auch gut auf Deutsch verständigen.
- Ich habe Lese- und Schreibkenntnisse.
- Ich habe keinen Berufsabschluss im Gastgewerbe.

**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 4 bis 5 Monaten abzuschliessen, spätestens jedoch nach zwei Jahren.

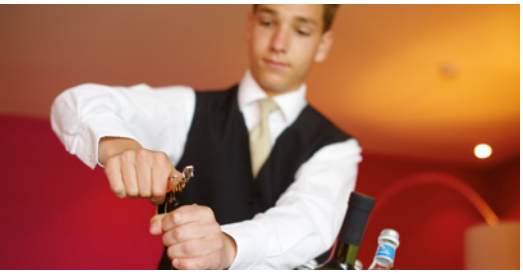
**Wichtig:** Die Kursblöcke 2 und 3 können (müssen aber nicht!) an einem Stück absolviert werden.

# Lehrgänge

## Wählen Sie zwischen drei Progresso-Lehrgängen:

### Fachbereich Küche

Lebensmittel-, Koch- und Fachkunde, Hygienegrundsätze an der Arbeit, Unfallverhütung und Sicherheit am Arbeitsplatz, wirtschaftliches Denken und Umweltbewusstsein, sicheres Bedienen von Maschinen und Apparaten in der Küche, neue Arbeits- und Einsatztechniken und praktische Fertigkeiten an einem täglichen Menü. Die üK-Tage (überbetriebliche Kurse) der Attestausbildung sind ein fester Bestandteil des Lehrgangs.



### Fachbereich Service

Umgang mit Materialien, Maschinen und Utensilien, Hygiene im Servicebereich, Gästeempfang, Betreuung und Verkauf, Getränke und Speisen servieren, Organisation der Arbeitsabläufe, Angebots- und Verkaufsschulung, selbständiges Arbeiten vor dem Gast, Koordination von Arbeitsabläufen, effizientes Arbeiten im Service, Persönlichkeitsschulung.

### Fachbereich Hauswirtschaft

Etage, Hausdienst, Wäscheversorgung, Buffet, Office, Lagerhaltung, Unfallverhütung, Brandschutz, Hygiene, vernetztes Denken und konstruktive Zusammenarbeit, Freude gewinnen an der Dienstleistung.

# Informationen

## Wo finden die Kurse statt?

Die Lehrgänge werden in der ganzen Schweiz und in drei Landessprachen angeboten (D, F, I).

## Was kostet der Progresso-Lehrgang?

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 Einschreibegebühr 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.

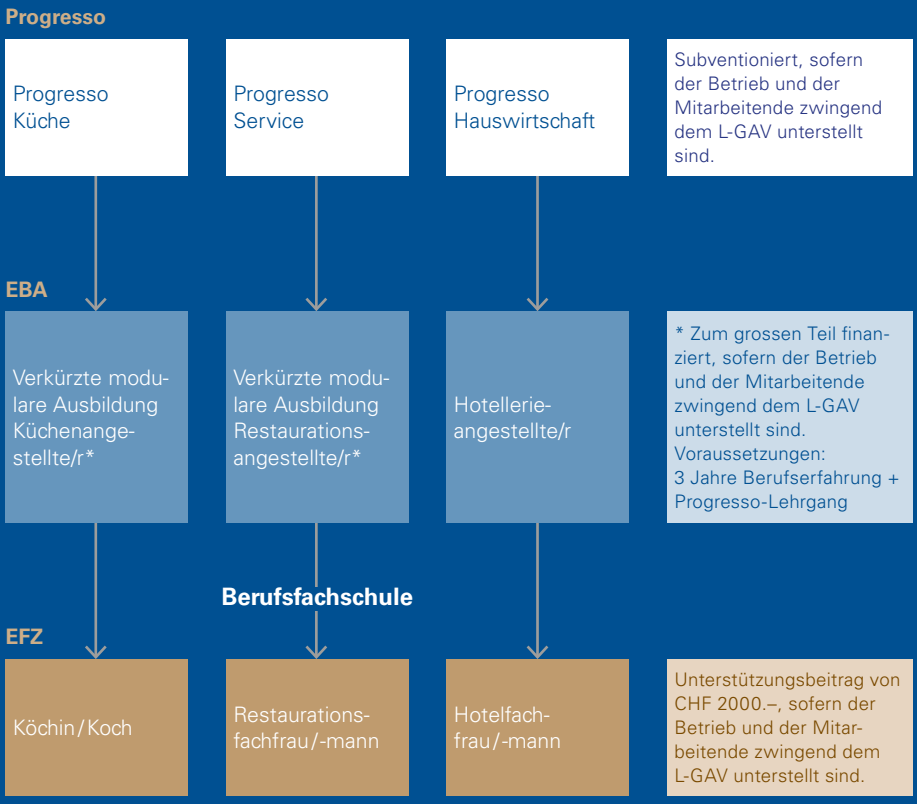
## Gesamtschweizerisch anerkannter Ausweis

Nach erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs erhalten Sie ein Zertifikat, das von hotelleriesuisse, GastroSuisse sowie Hotel & Gastro Union anerkannt wird.
Nach dem Progresso-Lehrgang besteht die Möglichkeit, eine verkürzte Grundbildung zu absolvieren.
Gerne senden wir Ihnen die Unterlagen zu.

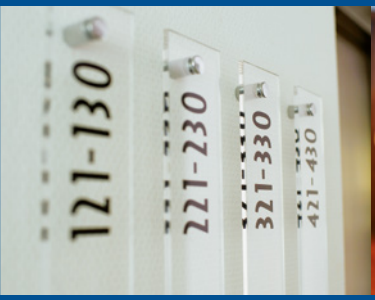
## Wo kann ich mich anmelden?

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

# Von der Basis-Qualifikation zur Grundbildung (Lehre)



11/2017



**Hotel & Gastro *formation* Schweiz** | Eichistrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 33 | Fax +41 (0)41 392 77 70 | progresso@hotelgastro.ch | www.progresso-lehrgang.ch