

SVEB Schweizerischer Verband für Weiterbildung
Mitarbeitende in KMU fördern - Praxisbeispiele aus der Gastronomie und Hotellerie



Progresso Lehrgang

Gastronomie

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Was sind wir?

- Hotel & Gastro *formation* Schweiz ist eine Institution, mit der die Berufsverbände des Schweizer Gastgewerbes gemeinsame und koordinierte Aus- und Weiterbildungspolitik betreiben.
- Die Verbände können Hotel & Gastro *formation* Schweiz weitergehende berufsbildungspolitische Aufgaben übertragen.

Unsere Intentionen

Der Abteilung Basisqualifikation

- Alle Aus- und Weiterbildungen sind aktuell und entsprechen den angestrebten Handlungskompetenzen der Grundbildung.
- Alle vermittelten Inhalte werden anhand des Nationalen Qualifikationsrahmen (NQR) bestimmt und auf das angestrebte Niveau angepasst.
- Kein Abschluss ohne einen neuen Anschluss.

Unsere Ziele

Für die Kursteilnehmenden und die Arbeitgebenden

Alle Kurse und Weiterbildungen haben ein gemeinsames Ziel:

- Die Kursteilnehmenden erhalten die Möglichkeit in die formale Bildung einzusteigen.
- Weg von der Hilfskraft hin zur «**Fachkraft**»

Progresso Lehrgang Gastronomie

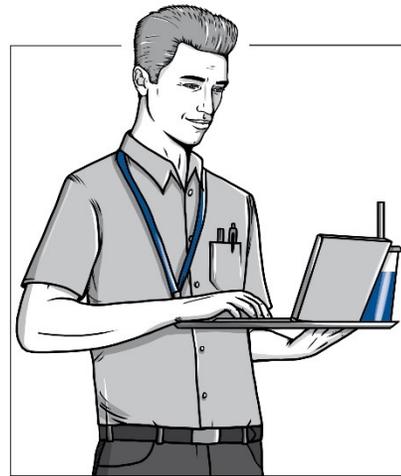
Was ist Progresso?

Progresso ist eine

- **praxisorientierte und berufsbegleitende** Weiterbildung für ungelernte Mitarbeitende in der Gastronomie, welche ein...
- **selbständiges und betriebsorientiertes** Arbeiten vermittelt

Progresso Lehrgang Gastronomie

Schulungsbereiche



Der Unterricht findet in Theorie und Praxis statt.

Progresso Lehrgang Gastronomie

Kursdauer

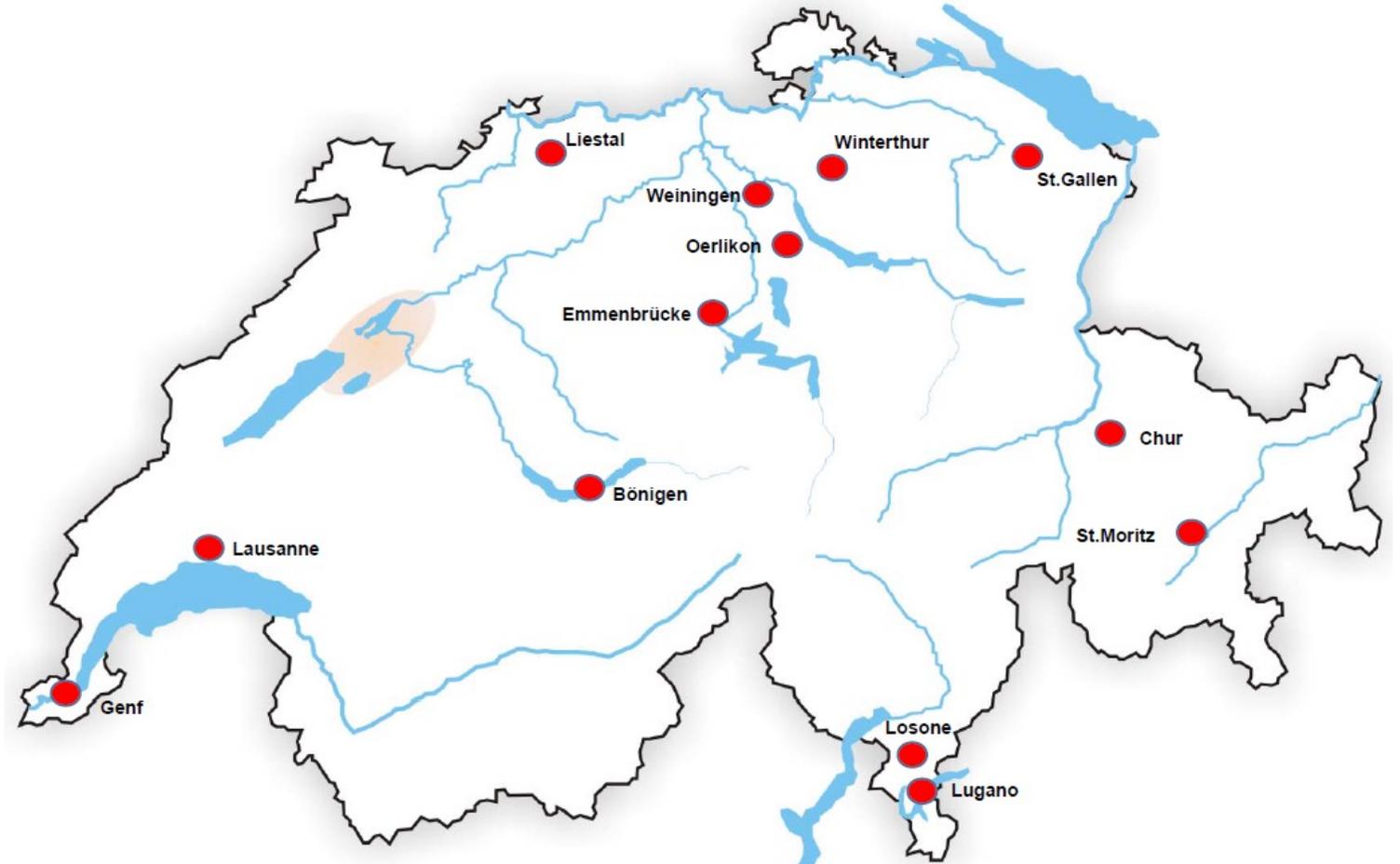
- Total 25 Unterrichtstage in 3 Kursblöcken
- Abschluss in 4-6 Monaten möglich, max. 2 Jahre



Progresso Lehrgang Gastronomie

Kursorte

- In der ganzen Schweiz und allen Sprachregionen



Progresso Lehrgang Gastronomie

Kursdaten

- Die Kursdaten sind betriebsgerecht wählbar
- Die Kurse können einzeln und an verschiedenen Kursorten innert **2 Jahren** absolviert werden (z.B. Kurs 1 in Luzern, Kurs 2 in Zürich, Kurs 3 in Liestal)
- Aktuelle Kursdaten finden Sie unter:

www.mein-progresso.ch

www.progresso-lehrgang.ch

Progresso Lehrgang Gastronomie

Methodisch-didaktische Grundlagen

- Learning by doing / Lernen aus Fehlern



Progresso Lehrgang Gastronomie

Prüfsystem

Die Prüfungen finden in 5 Teilen zu je 20% statt.

- Qualifikationsgespräch 1 & 2 (nach 2. und nach 4. Woche)
- Betriebliche Aufgaben (zwischen den Kursblöcken)
- Mündliche Prüfung (in der 5. Woche)
- Praktische Prüfung «Postenlauf» (in der 5. Woche)
- Praktische Prüfung «Einzelarbeit/Teamarbeit» (in der 5. Woche)

Progresso Lehrgang Gastronomie

Finanzierung

- Dieser Lehrgang ist nicht gratis, denn gute Qualität fordert seinen Preis.
- Der Lehrgang wird durch die Vollzugskostenbeiträge des L-GAV des Gastgewerbes finanziert ...also durch Ihre Investition.

Progresso Lehrgang Gastronomie

Ihre Investitionen zahlen sich aus

- Durch Ihre Beiträge **(CHF 99.-)** an den L-GAV wird dieser Lehrgang finanziert

L-GAV

Progresso Lehrgang Gastronomie

Bestandteile der Finanzierung

- Der **Unterricht** sowie das **Unterrichtsmaterial**
- 25 x **Mittagsverpflegung**
- 20 x **Übernachtung** (wenn notwendig) inkl. Frühstück Basis
Doppelzimmer
- **Arbeitsausfallentschädigung** von max. **CHF 3'000.-** für L-GAV Betriebe
- **Günstiger Selbstkostenpreis** bei Nicht L-GAV Betrieben von CHF 5'750.-

Progresso Lehrgang Gastronomie

Ihre Vorteile als Arbeitgeber

- Sie fördern die fachlichen und sprachlichen Kompetenzen Ihrer Mitarbeitenden
- Sie erfüllen Schulungspflichten
- Sie können für sich Kapazitäten schaffen
- Der Betrieb erhält bis zu **CHF 600.-** pro Woche an Arbeitsausfallentschädigung
- Sie positionieren sich als Arbeitgeber, der seine Mitarbeitenden fördert
- Sie tragen zur Qualitätssteigerung der Branche bei

Progresso Lehrgang Gastronomie

aber das Wichtigste...

Ihre Mitarbeitenden sind
motivierter und qualifizierter

Qualifikationsprofil Progresso

		Niveaus der Handlungskompetenzen			
	Tätigkeitsbereiche / Handlungskompetenzbereiche	Tätigkeiten / Berufliche Handlungskompetenzen			
A	1. Herstellen und Präsentieren von kalten Gerichten und Süssspeisen	1.1 Kennen verschiedene kalte Saucen und sind fähig, diese unter Anleitung fachgerecht herzustellen	1.2 Sind fähig, einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und Garnituren unter Anleitung herzustellen sowie gastegerecht und gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten	1.3 Sind fähig, kalte und gefrorene Süssspeisen sowie Teige und Massen unter Anleitung herzustellen und gastegerecht sowie gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten	1.4 Erkennen die Bedeutung der gesunden Ernährung, die Merkmale und sachgemässe Lagerung von Lebensmitteln und verstehen die verschiedenen Lagerarten und -methoden
B	2. Herstellen und Präsentieren von Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse	2.1 Sind fähig, warme Gerichte nach den herkömmlichen Regeln unter Anleitung herzustellen sowie Convenience-Produkte verschiedener Stufen fachgerecht einzusetzen	2.2 Erkennen die Bedeutung der sachgemässen Lagerung von Lebensmitteln und sind in der Lage, diese anzuwenden	2.3 Sind fähig, Lebensmittel in verschiedene Gruppen einzuteilen, deren Einsatzmöglichkeiten aufzulegen und deren Qualität zu erkennen	2.4 Beschreiben und verstehen die Bedeutung einer gesunden Ernährung
C	3. Herstellen und Präsentieren von Fischgerichten	3.1 Sind in der Lage, Grundzubereitungsarten zu verstehen und Grundsaucen unter Anleitung herzustellen	3.2 Sind fähig, die Zusammensetzung von Fonds zu erklären sowie die Zubereitung von Fonds und einfachen Fischgerichte, wie auch deren Präsentation unter Anleitung fachgerecht vorzunehmen	3.3 Kennen grundlegende Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche, beschreiben ihre Herstellung und erklären deren Einsatz	
D	4. Herstellen und Präsentieren von Gerichten aus Geflügel und Schlachtfleisch	4.1 Sind fähig, die Zubereitung wie auch Präsentation warmer Speisen unter Anleitung fachgerecht vorzunehmen	4.2 Kennen die Grundzubereitungsarten und wenden diese unter Anleitung fachgerecht an	4.3 Kennen tierische Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche, beschreiben ihre Herstellung und erklären deren Einsatz	
E	5. Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie	5.1 Sind fähig, die betriebliche Organisation im Küchenbereich aufzuzeigen sowie die Funktionsstellen und deren Träger zu beschreiben	5.2 Verstehen die ökonomischen und ökologischen Grundsätze im Küchenbereich und sind in der Lage, Konsequenzen für die pflichtbewusste Gestaltung der eigenen Arbeitsprozesse und Aufgaben zu erkennen	5.3 Zeigen den Aufbau und praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen	
F	6. Anwenden von Grundsätzen der Menükunde und des Fachrechnens	6.1 Sind fähig, mit Rezepturen unter Anleitung zu arbeiten	6.2 Kennen die Bedeutung und den Ablauf der klassischen Speisefolge und deren Umsetzung heute		
G	7. Umsetzen von Hygienemassnahmen und Anwenden von Arbeitssicherheit	7.1 Beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich unter Anleitung betriebsgerecht umzusetzen	7.2 Verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe		

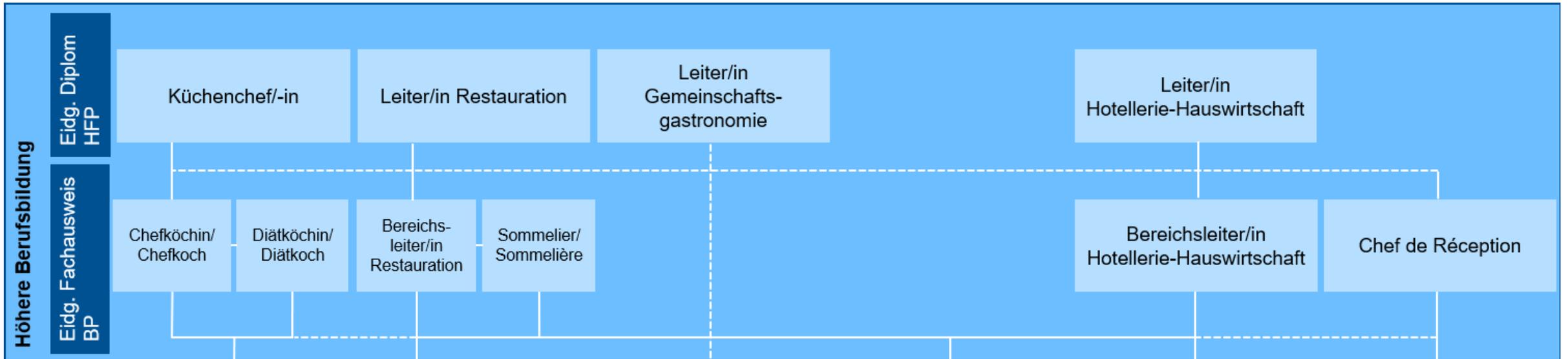
Progresso Lehrgang Gastronomie

Der erste Schritt zum EBA oder EFZ

Berufliche Grundbildung	EFZ	Köchin/Koch	Restaurant- <u>fachfrau/-mann</u>	Systemgastronomie- fachfrau/-mann	Hotel-Kommunikations- <u>fachfrau/-mann</u>	Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft	Kauffrau/-mann Hotel-Gastro-Tourismus	
	EBA	Küchenangestellte/ Küchenangestellter	Restaurantangestellte/ Restaurantangestellte	Systemgastronomie- <u>praktikerin/-praktiker</u>		Praktikerin/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft		
Verkürzte modulare Ausbildung: Küchenangestellte/r / Restaurationsangestellte/r / <u>Hotellerieangestellte/r</u>								
Basisqualifikation	Anerkannte Branchen- Zertifikate	Progresso Küche	Progresso Restauration	Progresso Systemgastronomie		Progresso Hotellerie-Hauswirtschaft		
		<u>Fide Sprachkurse</u>						
		Eintritt in den Arbeitsmarkt						
		Bildungsangebote, welche eine Zuweisung benötigen: Integrationsvorlehre Riesco / MigIn / Perfecto Futura						

Progresso Lehrgang Gastronomie

Der zweite Schritt?



Progresso Lehrgang Gastronomie

Zeit für Fragen?



Progresso Lehrgang Gastronomie

Danke

- Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit.

