



**AUF DEM WEG ZUR FACHKRAFT
IN NUR FÜNF WOCHEN**

**PROFITIEREN SIE JETZT VON DER
L-GAV-BILDUNGSOFFENSIVE!**

**ALLE KURSE
GRATIS BIS 31.12.2023**

**BILDUNG
ZUM NULLTARIF!
SIE SPAREN
CHF 3'450.-**
Alle kostenlosen
Angebote auf
weiterbildung-
inklusive.ch

LEHRGÄNGE IN ST. GALLEN 2023

Hauswirtschaft:

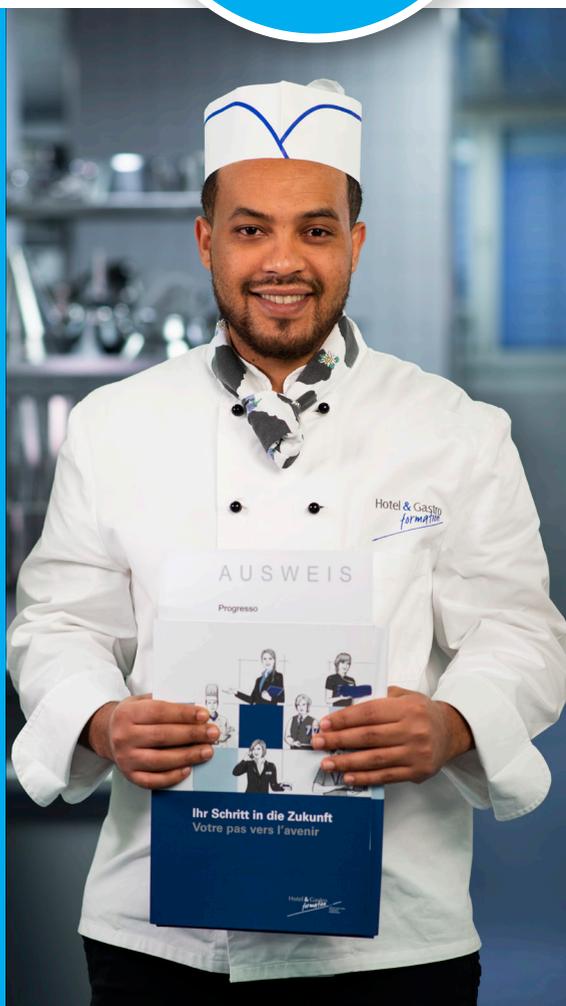
Kurs 1: 20. Februar bis 03. März
Kurs 1: 21. August bis 1. September
Kurs 2: 24. April bis 05. Mai
Kurs 2: 13. November bis 24. November
Kurs 3: 08. Mai bis 12. Mai
Kurs 3: 27. November bis 1. Dezember

Küche, Service:

Kurs 1: 24. April bis 05. Mai
Kurs 2: 23. Oktober bis 03. November
Kurs 3: 06. November bis 10. November

Für Ihre optimale Flexibilität:
Zusätzlich sind auf Anfrage ab acht
Teilnehmenden auch betriebsinterne
oder betriebsübergreifende
Kurse möglich.

Alle Kurse schweizweit online
auf mein-progresso.ch



WAS BIETET PROGRESSO?

Progresso ist die einzige schweizweit anerkannte Basisbildung für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe. In den letzten 20 Jahren haben über 3'000 Absolvierende mit Progresso den Grundstein für ihre berufliche Zukunft gelegt. In nur fünf Kurswochen werden die Teilnehmenden zu qualifizierten Mitarbeitenden.

WIE WEITER NACH PROGRESSO?

Danach bietet das Progresso-Zertifikat die Option, die verkürzte modulare Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) in den Fachbereichen Küche, Service und Hotellerie-Hauswirtschaft zu absolvieren.

FIDE-SPRACHKURS ZUR VORBEREITUNG

Dieser szenariobasierte Sprachkurs vermittelt die für die Bereiche Service, Küche und Hauswirtschaft nötigen fachlichen Sprachkenntnisse. Die fide-Kurse werden aufgrund der hohen Nachfrage laufend online oder im Präsenz-Unterricht in allen Regionen angeboten. Auch für diesen Kurs sind ab acht Teilnehmenden betriebsinterne Kurse nach den jeweiligen Bedürfnissen möglich.

« DIE PROGRESSO-WEITERBILDUNG IST EIN SEHR GUTES FUNDAMENT AUS HANDWERK UND WISSEN. »

Max Gsell, Schulleiter Gastro SG

JETZT ANMELDEN AUF MEIN-PROGRESSO.CH

Telefonische Beratung und Auskunft:
041 392 77 77

PROGRESSO
mein-progresso.ch



LERNINHALTE KÜCHE:

- **Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln**
- **Korrekte Lagerung, Verarbeitung und Aufbereitung von Lebensmitteln**
- **Moderne Arbeitstechniken**
- **Fachkunde mit Grundlagen des professionellen Kochens**
- **Praktische Fertigkeiten bei der Menü-Zubereitung**

LERNINHALTE SERVICE:

- **Zuvorkommender Umgang mit dem Gast**
- **Empfang, Betreuung und aktiver Verkauf**
- **Servieren von Getränken und Speisen**
- **Organisation und Koordination von Arbeitsabläufen**
- **Individuelle Persönlichkeitsschulung**

LERNINHALTE HAUSWIRTSCHAFT:

- **Effiziente Arbeitsabläufe auf der Etage, bei der Wäschepflege und im Buffetbereich**
- **Korrekte Einrichtungs- und Pflanzenpflege**
- **Organisation und Koordination von Arbeitsschritten**
- **Wirtschaftlicher und umweltbewusster Umgang mit Materialien**
- **Konstruktive Zusammenarbeit im Team**