



PROGRESSO

www.mein-progresso.ch

SERVICE / KÜCHE HAUSWIRTSCHAFT

WERTVOLLES WISSEN UND
QUALITÄTSSTEIGERUNG FÜR IHREN BETRIEB

**KURSE IN
LIESTAL
2021**

Kurs 1: 12. bis 23. April

Kurs 2: 04. bis 15. Oktober

Kurs 3: 18. bis 22. Oktober

Alle Kurse schweizweit immer online auf
mein-progresso.ch

**BILDUNG FAST*
ZUM NULLTARIF!**

**SPAREN SIE BIS ZU
CHF 3'350.-
DANK DEM L-GAV.**

Weitere Angebote auf
weiterbildung-inklusive.ch

*Zusätzliche Subventionen bis
Kursstart 31.8.2021

**JETZT
ANMELDEN**

**FÜR ALLE DREI
KURSTEILE AUF
mein-progresso.ch**

Telefonische Auskünfte:
041 392 77 77

Auch vorübergehend Stellenlose
im Gastgewerbe können profitieren

SERVICE / KÜCHE HAUSWIRTSCHAFT

FUTURO
ZUKUNFT
GELECEK

WAS BIETET PROGRESSO?

Progresso ist die schweizweit anerkannte Basisbildung für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe. In nur fünf Kurswochen werden die Teilnehmenden zu qualifizierten Mitarbeitenden. Danach

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

LERNINHALTE SERVICE:

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

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 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