



KÜCHE / SERVICE

**BRINGT MEHR EFFIZIENZ
UND ERFOLG IN IHREN
BETRIEB.**

**KOSTENLOS UND MIT
ARBEITSAUSFALLENT-
SCHÄDIGUNG
– DANK DES L-GAV!**

**BILDUNG
ZUM NULLTARIF!
SIE SPAREN
CHF 3'450.-**

Alle L-GAV-subventio-
nierten Angebote auf:
www.weiterbildung-inklusive.ch

LEHRGÄNGE IN ST. GALLEN 2024.

KURSMODULE 1:

11. März bis 22. März
19. August bis 30. August

KURSMODULE 2:

3. Juni bis 14. Juni
21. Oktober bis 1. November

KURSMODULE 3:

17. Juni bis 21. Juni
4. November bis 8. November

Für Ihre optimale Flexibilität:

Zusätzlich sind auf Anfrage ab acht Teilnehmenden auch betriebsinterne oder betriebsübergreifende Kurse möglich.



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.

« ICH BIN STOLZ AUF MEINEN BERUF UND DAS VIELE WISSEN, DAS ICH MITBEKOMMEN HABE. »

Diego Bastos, Absolvent Progresso Service



**JETZT ANMELDEN AUF
MEIN-PROGRESSO.CH**

Telefonische Beratung
und Auskunft: 041 392 77 77

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**

