

KÜCHE / SERVICE

PROGRESSO
mein-progresso.ch



**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
CHUR (GR) 2023/24**

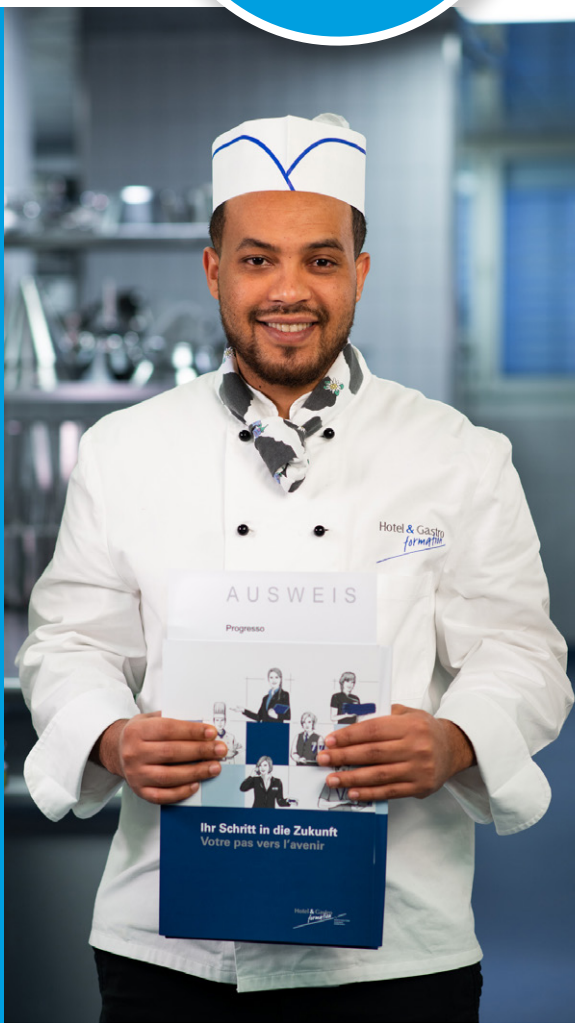
KURS 1:
23. Oktober bis 3. November 2023

KURS 2:
8. April bis 19. April 2024

KURS 3:
22. April bis 26. April 2024

Für Ihre optimale Flexibilität:
Zusätzlich sind auf Anfrage
ab acht Teilnehmenden auch
betriebsinterne oder betriebs-
übergreifende 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.

« ALS FACHLEHRER FÜR DEN SERVICE-LEHRGANG UNTERSTÜTZE ICH DIE KURSTEILNEHMENDEN DABEI, IHRE STÄRKEN ZU OPTIMIEREN UND IHRE SCHWÄCHEN ZU MINIMIEREN. »

Marc Rolinger, Job Coach und hauptberuflicher Berufsausbildner



**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**

