

## 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.

**« DANK DEM PROGRESSO-LEHRGANG HAUSWIRTSCHAFT HABE ICH EINE VERANTWORTUNGSVOLLE POSITION UND ABSOLVIERE JETZT DAS VERKÜRZTE EBA. PROGRESSO VERMITTELT DAS IDEALE BASISWISSEN UND IST DIE CHANCE FÜR ALLE, WEIL ER DURCH DEN L-GAV FINANZIERT WIRD. »**

Càtia Mateus, Supervisor  
Bürgenstock Hotels und Resort



**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**