

# HEINZ GERIG

## «ES HAT NOCH PLATZ FÜR KURZENTSCHLOSSENE»

Nach einem erfolgreichen Pilotversuch im letzten Jahr startet nun am 17. Februar offiziell der neue Progresso-Lehrgang «Allrounder».

**HGZ: Heinz Gerig, bisher gab es Progressokurse für Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie. Wieso braucht es noch einen extra Lehrgang für Allrounder?**

HEINZ GERIG: Weil es auch ungelernete Mitarbeitende im Gastgewerbe gibt, die sich an ihren Arbeitsorten in Küche, Service und Hauswirtschaft engagieren und ihre Fachkompetenzen erweitern wollen. Der Kurs ist auch für Branchenneueinsteiger geeignet, die sich einen guten Überblick über die verschiedenen Arbeitsgebiete verschaffen möchten. Anschliessend steht es den Teilnehmenden frei, ihr Können in ihrem bevorzugten Arbeitsgebiet durch den Besuch eines der spezialisierten Progresso-Lehrgänge zu vertiefen.

**Was lernen die Teilnehmenden im Lehrgang Allrounder?**



Heinz Gerig ist Leiter Basisqualifikation bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis. Er hat die Progressokurse massgeblich geprägt.

ZVG

Im Modul Küche wird ihnen Wissen über Arbeitssicherheit, Materialkunde, Hygiene sowie ökonomisches und ökologisches Handeln vermittelt. Zudem ler-

nen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, Rezepte zu verstehen, mit Convenience-Produkten zu arbeiten, Mise en place vorzubereiten und Speisen anzurichten.

Natürlich lernen sie auch die wichtigsten Schnittarten und Garmethoden kennen und üben sie ein.

**Was wird den Allrounderinnen und Allroundern im Bereich Service beigebracht?**

Eine vollständige und zweckmässige Mise en place ist auch im Service ein Lerninhalt. Im Weiteren behandeln wir Themen wie die

**«80 Prozent der Teilnehmenden werden von ihren Chefs zum Kursbesuch motiviert.»**

persönliche Ausrüstung, Teamwork sowie die Servicearten und -abläufe. Die Teilnehmenden erlernen das sichere und effiziente Bedienen von Geräten und Apparaten im Buffetbereich ebenso wie das bedarfsgerechte Aufdecken oder das korrekte Zubereiten und Servieren von Getränken.

**Und welche hauswirtschaftlichen Fähigkeiten bekommen die Kursabsolventinnen und -absolventen vermittelt?**

Als Erstes die Freude am Erbringen der Dienstleistungen. Sie lernen auch hier den sicheren Umgang mit Maschinen und Geräten. Weitere Ausbildungspunkte sind: der Umgang mit Kontrolllisten und Reparaturscheinen, Arbeiten in Office und Lingerie, Wäschepflege und Bügeln, Zimmerreinigung, Grundreinigung sowie Fenster und Bodenreinigung.

**In welchen Sprachen werden die Lerninhalte unterrichtet?**

Vorerst findet der Allrounder-Kurs ausschliesslich auf Deutsch statt. Es ist aber geplant, ihn schon bald auch in französischer und anschliessend in italienischer Sprache anzubieten.

**Dank des L-GAV können die Arbeitgeber ihre Mitarbeitenden kostenlos an Progressokursen aus- und weiterbilden lassen. Wird dieses Angebot von den Arbeitgebern auch wahrgenommen?**

Ja. Gemäss unseren Recherchen werden etwa 80 Prozent der Teilnehmenden von ihren Chefs auf die Progressokurse aufmerksam gemacht und zu einer Teilnahme motiviert.

RICCARDA FREI



Mehr Informationen unter:  
mein-progresso.ch  
hotelgastro.ch

### Progresso Allrounder

Der Lehrgang findet dieses Jahr zweimal statt.

#### Erste Durchführung

*Modul Küche:*  
17. bis 28. Februar  
*Modul Hauswirtschaft:*  
28. April bis 9. Mai  
*Modul Service:*  
7. bis 11. Juli

#### Zweite Durchführung

*Modul Küche:*  
21. Juli bis 1. August  
*Modul Hauswirtschaft:*  
29. Sept. bis 10. Oktober  
*Modul Service:*  
8. bis 12. Dezember