

## Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

## Kursteilnehmer ohne Lehre steigt zum Sous-chef auf

Mit Anfang zwanzig kam Diogo Filipe Soares Magina aus Portugal in die Schweiz. Er wollte nur vier Monate bleiben. Daraus sind elf Jahre und eine Berufslaufbahn geworden.

Etwas erleben, Geld verdienen und dabei ein fremdes Land kennenlernen. Wie viele andere junge Menschen zog es auch Diogo Filipe Soares Magina in die weite Welt. In seinem Fall in die Schweiz nach Engelberg/OW. Bei den Tillis Bergbahnen fing er im Restaurant Skihütte im Dezember 2011 als Abwäscher und Hilfskoch an. Später wechselte er betriebsintern ins Berghotel Trübsee und servierte auch.

*Ohne Berufslehre, aber nicht ohne Berufserfahrung*

«Ich habe zwar keinen Beruf gelernt, war aber in Portugal bereits in der Gastronomie tätig», sagt Diogo Magina. Zuerst habe er zwei Jahre lang in einem Selbstbedienungsrestaurant an der Kasse und dann in der Küche gearbeitet. Danach servierte er in einem auf Fleischgerichte spezialisierten Restaurant, einer Churrasceria.

### «Mein Chef hat mir mehr zugetraut als ich mir selber.»

DIOGO MAGINA, SOUS-CHEF IM BERGHOTEL TRÜBSEE IN ENGELBERG/OW

Seinem damaligen Chef fiel auf, dass sich Diogo Magina mehr für die Küche als für den Service interessierte. Er gab ihm die Chance, sich in der kalten Küche zu bewähren und motivierte ihn dazu, den Progressokurs im Fachbereich Küche zu absolvieren.

«Ich besuchte den Kurs im Jahr 2015 in Emmenbrücke», erinnert sich der heute 32-Jährige. «Anfangs befürchtete ich, dass



Sous-chef Diogo Magina träumt von einem eigenen Restaurant.

meine Deutschkenntnisse nicht gut genug seien. Doch schon bald war die Freude am Lernen grösser als die Angst, nichts zu verstehen.» Ausserdem hätten ja alle anderen auch Sprachprobleme gehabt. «Wir haben uns gegenseitig unterstützt, und einige von uns stehen heute noch immer in regelmässigem Kontakt.»

#### Fachwissen und Selbstvertrauen

Nach dem Progressokurs wechselte Diogo Magina von der kalten in die warme Küche. Er war zuerst als Entremetier, dann als Saucier tätig. Mittlerweile ist der 32-Jährige Sous-chef im Berghotel Trübsee. Es bereitet Diogo Magina Freude, etwas Leckeres für die Gäste zu erschaffen. «Am liebsten arbeite ich dazu am Smoker.»

Aus dem Progressokurs habe er Freundschaften, Fachwissen und vor allem Selbstvertrauen

mitgenommen. «Vor dem Kurs war ich nie sicher, ob das wirklich richtig und gut ist, was ich mache.» Noch immer ist er seinem damaligen Chef dankbar, dass er ihn auf den Progressokurs aufmerksam gemacht und ihm diesen ermöglicht hat: «Er hat mir mehr zugetraut als ich mir selber.»

Basierend auf seinen eigenen positiven Erfahrungen motiviert Diogo Magina heute lernbereite Hilfskräfte dazu, ebenfalls Progressokurse zu besuchen. Er rät ihnen: «Verpass die Chance nicht, die sich dir damit bietet. Gib dein Bestes und nimm den Kurs ernst.» Diogo Magina weiss, dass auch er noch viel zu lernen hat, bevor er seinen Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht. *RICCARDA FREI*

#### Progresso in Kürze

Mitarbeitende ohne Berufsabschluss können eine durch den L-GAV finanzierte Basisbildung machen. Der fünfwöchige Kurs ist in drei Blöcke aufgeteilt. Er wird in den Fachbereichen Service, Küche, Hauswirtschaft und Systemgastronomie angeboten.

Nach dem Abschluss des Progressokurses können eine verkürzte Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest sowie die Berufslehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis absolviert werden. Arbeitgeber profitieren, wenn sie ihre Mitarbeitenden an Progressokurse schicken. Sie reduzieren internen Ausbildungsaufwand, erhalten Lohnersatz und verfügen am Ende des Kurses über produktiver arbeitende Angestellte.



Im Bergrestaurant Trübsee hat sich Diogo Magina inzwischen zur Position des Sous-chefs hochgearbeitet.

BILDER FILIPA PEIXEIRO



Die Serie «Erfolgsgeschichten» porträtiert Menschen, die sich dank eines Progressokurses im Gastgewerbe etabliert haben.



Mehr Informationen unter:  
[mein-progresso.ch](http://mein-progresso.ch)  
[hotelgastro.ch](http://hotelgastro.ch)