



KÜCHE / SERVICE

IN ST. GALLEN

Weil Ihr Betrieb Fachkräfte braucht.
Wir bilden Ihr Team aus. Kostenlos
und mit Arbeitsausfallentschädigung –
dank des L-GAV!

**BILDUNG
ZUM NULLTARIF!
SIE SPAREN
CHF 5'750.–**

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

LEHRGÄNGE 2026 IN ST. GALLEN

MODULE 1:

- 16. März bis 27. März
- 24. August bis 4. September

MODULE 2:

- 15. Juni bis 26. Juni
- 16. November bis 27. November

MODULE 3:

- 29. Juni bis 3. Juli
- 30. November bis 4. Dezember

Neu wird der Theorieteil auf der
digitalen Lernplattform von WIGL
erarbeitet.



«Wir wollen den Absolvierenden vermitteln: „**Ihr könnt mehr**“ und sie motivieren, den ersten Ausbildungsschritt in ihrem Berufsweg zu machen.»

Heinz Gerig, Leiter Basisqualifikation,
Hotel & Gastro formation Schweiz

WAS BIETET PROGRESSO?

Die einzige schweizweit anerkannte Basisbildung für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe ist ein Gewinn für Ihren Betrieb: Die Absolvierenden werden effizienter, arbeiten professioneller und verkaufen Ihr Angebot besser. Auch die betrieblich gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen in den Bereichen Hygiene und Arbeitssicherheit sind inkludiert.

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.

BERUFSSPEZIFISCHER SPRACHKURS ZUR VORBEREITUNG

Dieser szenariobasierte Sprachkurs vermittelt die für die Bereiche Service, Küche und Hotellerie-Hauswirtschaft nötigen fachlichen Sprachkenntnisse. Die 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.

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 Persönlichkeits-schulung



PROGRESSO
mein-progresso.ch



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

Telefonische Beratung
und Auskunft: 041 392 77 77

