

# Modulare Basiskurse MigIn – Migration/ Integration in die Gastronomie/Hotellerie *Hauswirtschaft*

## Modulare Basiskurse MigIn – Eine fundierte berufliche Basisqualifikation für den Einstieg in die Arbeitswelt

Die MigIn Basiskurse richten sich an vorläufig aufgenommenen Flüchtlinge aus der Ukraine (Status S) und Sozialhilfebezügler, die über keinen Berufsabschluss in der Gastronomie verfügen.

### Ziele der Kurse

Das Ziel dieser Kurse besteht darin, den Teilnehmenden in den Fachbereichen Küche oder Hauswirtschaft eine fundierte Basisqualifikation zu ermöglichen, um die Chancen für einen Einstieg in die Arbeitswelt zu erhöhen.

### kurzfristig...

Mit einem erfolgreichen Abschluss des Basisurses erhalten die Teilnehmenden einen gesamtschweizerisch in der Gastrobranche anerkannten Ausweis von Hotel & Gastro *formation* Schweiz. Dadurch wird die Arbeitsmarktfähigkeit der Teilnehmenden verbessert.

### mittelfristig...

Die Teilnehmenden können sich auf dem Arbeitsmarkt integrieren. Durch den subventionierten Progresso-Lehrgang besteht die Möglichkeit, das Erlernete zu festigen und sich beruflich weiterzubilden.

### langfristig...

Mit genügend Berufserfahrung können sich die Teilnehmenden für die verkürzte modulare Ausbildung mit eidg. Berufsattest anmelden und deren Module durchlaufen. Mit erfolgreich bestandener Prüfung kommen die Absolventen in den Besitz eines eidg. Berufs-Attests.

### Kursort

Deutschschweiz: OPRA Qualifizierendes Arbeitsmarktprogramm, Saflischstrasse 6, 3900 Brig

### Kursdauer

Die Kursdauer beträgt ca. **3 Monate** und ist wie folgt aufgebaut.

### Kursstruktur

**26 Kurstage** Deutschunterricht, von 09:00 Uhr – 11:45 Uhr

Während des Fachkurses jeweils Mittwoch vormittags Deutschunterricht

**34 Kurstage** Fachunterricht (Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag) von 09:00 Uhr – 15:30 Uhr

### Kursinhalt

#### Allgemein

- Arbeitssicherheit / 1. Hilfe
- Hygiene
- Ökonomisches und ökologisches Handeln

#### Hauswirtschaft

- Fachausdrücke
- Materialkunde, Maschinen und Apparate
- Etage / Zimmerreinigung
- Grundreinigung von Geschirr
- Grundreinigung von Böden
- Grundreinigung von öffentlich zugänglichen Räumen
- Getränk Kunde (warme Getränke, alkoholfreie Getränke, Bier)
- Praktisches Arbeiten in allen Bereichen
- Mithilfe beim Frühstücksbuffet
- Assistenz beim Servieren im Rahmen von Grossanlässen

### Prüfungswesen

Jeweils am **Ende eines Themas** müssen die Teilnehmenden eine **Teilprüfung** oder eine **Lernkontrolle** bestehen.

Am **Kursende** stellen sich die Kursteilnehmenden einer **Schlussprüfung**. Dabei wird das Erlernete nach einem gemischten Verfahren (Multiple Choice, mündlich, praktisch) geprüft.

