

Perfecto «Futura» plus Coaching Küche

Die Perfecto «Futura» plus Coaching Kurse – First-Step der gastgewerblichen Weiterbildung

Die Perfecto «Futura» plus Coaching-Kurse von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sind speziell für Arbeitslose ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe konzipiert. Diese Kurse vermitteln grundlegende Fähigkeiten und Kenntnisse in den Bereichen Küche oder Service.

Die Ausbildungsziele sind auf die Bedürfnisse der schweizerischen Hotellerie und Gastronomie abgestimmt.

Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt auf praktischer Arbeit, um die Teilnehmenden optimal zu fördern. Am Ende des Kurses erhalten die Absolventen ein Zertifikat, das von den wichtigsten Branchenverbänden anerkannt wird und den Zugang zu weiteren Fortbildungen ermöglicht.

Voraussetzung für die Zulassung

- Kursverfügung des Regionalen Arbeitsvermittlungszentrums (RAV)
- Gute Deutschkenntnisse Stufe A2 nach GER (Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen), um sich aktiv am Unterricht beteiligen zu können
- Grundsätzliche Eignung für eine spätere Tätigkeit im gewählten Fachbereich
- Tragen der vorgeschriebenen Arbeitskleider während dem Kurs
- Motivation, Eigeninitiative und Disziplin werden vorausgesetzt

Lerninhalte Perfecto «Futura» Kurs Küche

- Lebensmittelkunde
- Garmethoden und neue Arbeitstechniken
- Schnittarten
- Lebensmittel-, Betriebs- und persönliche Hygiene
- Arbeitssicherheit und erste Hilfe
- Wirtschaftliches Denken und Umweltbewusstsein
- Materialkunde, sicheres Bedienen von Maschinen und Apparaten
- Praktische Fertigkeiten an einem täglichen Menu anwenden

Teilnehmende, die den Perfecto «Futura» plus Coaching-Kurs im Bereich Küche erfolgreich abschliessen, erhalten einen Ausweis, der landesweit von HotellerieSuisse, GastroSuisse sowie der Hotel & Gastro Union anerkannt wird. Anschliessend stehen folgende Weiterbildungen offen:

Progresso Lehrgang

Der Progresso-Lehrgang ist eine Basisbildung, die mit einem gesamtschweizerisch in der Branche anerkannten Ausweis abschliesst. Voraussetzung hierfür ist eine Anstellung in einem gastgewerblichen Betrieb (mindestens 20 %). Absolventen und Absolventinnen des Perfecto «Futura» plus Coaching Kurses haben die Möglichkeit, sich ihre abgeschlossene Ausbildung an den Progresso-Lehrgang anrechnen zu lassen. Dadurch müssen nur noch die Kursteile zwei und drei mit einem Zeitaufwand von drei Wochen (statt fünf Wochen) absolviert werden. Diese Weiterbildung kann innerhalb von 2-3 Monaten abgeschlossen werden. Zwischen den Kursteilen zwei und drei ist zwingend eine Betriebsphase zu absolvieren, in der gestellte Aufgaben gelöst und von den Vorgesetzten bewertet werden müssen. Die Anrechnung gilt rückwirkend für alle Perfecto «Futura» Absolventen mit einem Abschluss seit 2015.

Berufliche Grundbildung

Der Progresso-Ausweis ermöglicht eine verkürzte modulare berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) im Fachbereich Küche, Service sowie Hotellerie/Hauswirtschaft. Mit dem Berufsattest können die Teilnehmenden in eine berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) einsteigen.

Dauer und Kursort

Der Kurs erstreckt sich über insgesamt 27 Tage, verteilt auf neun Wochen, mit Unterricht jeweils von Montag bis Mittwoch. Die Kurse finden in Fahrweid-Weiningen statt.

Kosten

Die Kosten für den Kurs werden gemäss Verfügung des Regionalen Arbeitsvermittlungszentrums (RAV) durch die zuständige Arbeitslosenkasse oder andere kantonale Institutionen übernommen.