HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Perfecto «Futura» plus Coaching
Fachbereich Service

Die praxisorientierte Weiterbildung stärkt die Teilnehmenden im Fachbereich Service und vermittelt Sicherheit im Umgang mit den Gästen.

Ergänzend erwerben die Teilnehmenden fachtechnische Kenntnisse in Material- und Servicekunde, Servicetechnik, Getränke- und Speisekunde sowie im Registrier- und Zahlungswesen.

Ein gezieltes Coaching im Bewerbungsprozess unterstützt den Einstieg in den Arbeitsmarkt.

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten sie einen gesamtschweizerisch anerkannten Ausweis von Hotel & Gastro formation Schweiz.



Voraussetzungen:

- Grundsätzliche Eignung und Neigung für eine spätere Tätigkeit im Gastgewerbe oder der Hotellerie.
- Keinen Berufslehrabschluss in den gastgewerblichen Berufen.
- Deutschkenntnisse: Stufe A2
- Zuweisung/Anmeldung durch ein Regionales Arbeitsvermittlungszentrum (RAV) bzw. ein Amt

Kursbesuch:

- Der Kurs findet Montag bis Freitag an fünf aufeinanderfolgenden Wochen statt.
- Teilnehmende mit einem Pensum von weniger als 100% haben die Möglichkeit, die Fehltage am darauffolgenden Kurs nachzuholen.

Kursinhalte:

- Servicearben sowie persönliche und betriebliche Vorbereitungsarbeiten
- Verkauf und Beratung des Gastes
- Schweizer Gastgewerbe
- Fachausdrücke
- Material- und Getränkekunde
- Lebensmittel- und Menükunde
- Wirtschaftliches Denken und Umweltbewusstsein
- Arbeitssicherheit und erste Hilfe
- Lebensmittel-, Betriebs- und persönliche Hygiene

Arbeitskleidung:

Ein schwarzer Jupe oder eine schwarze Hose sowie eine weisse Bluse oder ein weisses Hemd. Männer tragen dazu eine Krawatte oder eine Fliege. Geschlossene schwarze Schuhe sind obligatorisch.

Kursdaten 2027:

Die Kursdaten und AVAM Nummer finden sie auf unserer Webseite: Hotel & Gastro formation Schweiz

Unterrichtszeiten und Kursort:

Die Unterrichtszeiten sind von 08.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Der Kurs findet während insgesamt 27 Tagen an der Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141 in 8002 Zürich statt.