SONNENBERG
~Ausbilden-Schulen-Qualifizieren~

GastroGo!

Leitfaden für Praxisbetriebe Gastronomie-Kurs «GastroGo!»

Grundqualifikation in der Hotellerie & Gastronomie mit Intensiv-Deutschkurs

Verein Sonnenberg
Zumhofstrasse 258
6010 Kriens

Inhalt

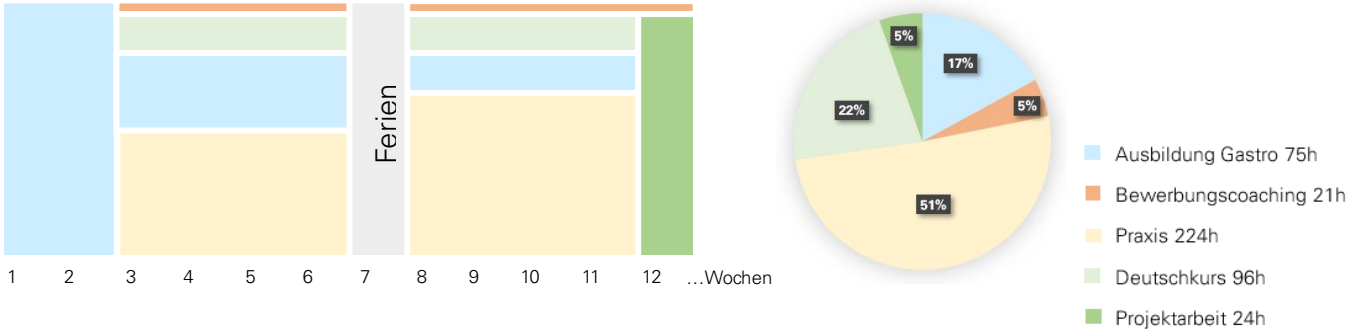
Was ist «GastroGo!»? 3
GastroGo! in der Bildungslandschaft 3
Ziele 4
Vorteile für Praxisbetrieb 4
Erwartungen an den Praxisbetrieb 4
Ausbildung 4
Praxisaufgabe 5
Beurteilung 5
Administratives 6
Anhang 7

Was ist «GastroGo!»?

GastroGo! ist ein 12-wöchiger praxisorientierter Vollzeitkurs, der für Menschen mit geringen Deutschkenntnissen (beispielsweise geflüchtete Menschen) und Interesse an einer Stelle in der Hotellerie & Gastronomie, konzipiert ist. Es ist eine Grundqualifikation für die Berufsfelder Küche, Service und Hauswirtschaft.

Die 12 Wochen setzen sich wie folgt zusammen:

Kurswoche 1 + 2:	5 Tage Schule, 2 Ruhetage
Kurswoche 3 – 6:	3 Tage Praxiseinsatz, 2 Tage Schule, 2 Ruhetage
Kurswoche 7:	7 Tage Ferien, keine Schule, kein Praxiseinsatz
Kurswoche 8 – 11:	4 Tage Praxiseinsatz, 1 Tag Schule, 2 Ruhetage
Kurswoche 12:	5 Tage Schule (Projektwoche), 2 Ruhetage

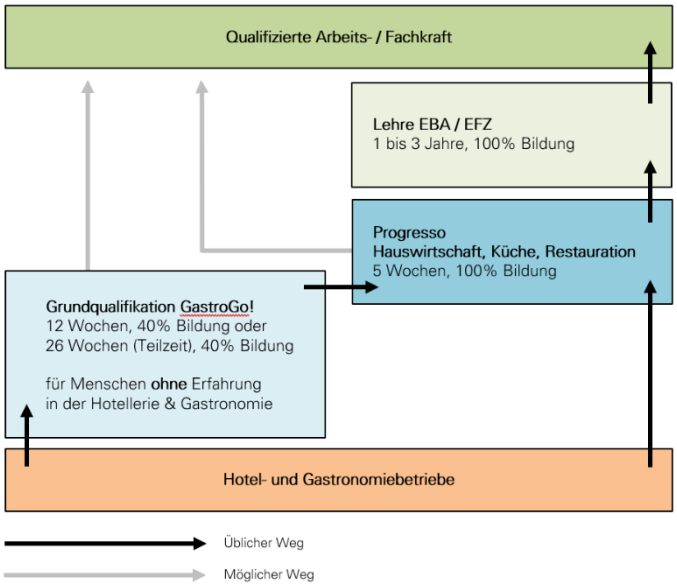


Die Hälfte der Ausbildung von GastroGo! bildet der Praxiseinsatz, dieser wird in einem Berufsfeld in einem etablierten Hotel oder Restaurant geleistet. Der Praxiseinsatz ist ein wichtiger Erfolgsfaktor, da die Teilnehmenden wichtige Erfahrungen sammeln können.

GastroGo! in der Bildungslandschaft

GastroGo! ist KEIN Ersatz für den Progresso-Lehrgang sondern die Rampe für den Bildungsweg in der Gastronomie und Hotellerie.

Zum Absolvieren des GastroGo!-Kurses ist kein Arbeitsverhältnis Voraussetzung. Zudem beinhalten die Schultage jeweils einen halbtägigen Deutschunterricht.



Ziele

1. Fundierte theoretische und praktische Basisausbildung in der Hotellerie und Gastronomie
2. Verbesserung der Deutschkenntnisse, damit sich die Teilnehmenden im Arbeitsalltag verständigen können
3. Neue Mitarbeitende für die Hotellerie und Gastronomie begeistern

Vorteile für Praxisbetrieb

- ✓ Kennenlernen von potenziellen neuen Mitarbeitenden während 8 Wochen mit der Möglichkeit, diese nach Beendigung des Kurses einzustellen.
- ✓ Keine Verpflichtung die Teilnehmenden zu übernehmen.
- ✓ Keine Rekrutierungskosten und keine externen Ausbildungskosten
- ✓ Tue Gutes und sprich darüber: Mithilfe bei der Ausbildung und Integration von geflüchteten Personen.

Erwartungen an den Praxisbetrieb

Ausbildung	Praxisaufgabe	Beurteilung
• Einarbeitung in die Hotellerie / Gastronomie • Integration im Team • praxisnahe Aufgaben	• Aufgabe mit Teilnehmenden vereinbaren • Vorbereitung & Ausbildung • Bewertung der Aufgabe	• Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz • Lernfortschritt • Eignung für die Branche

Ausbildung

Beim Praxiseinsatz geht es um die Ausbildung der Teilnehmenden, sie sind kein Personalersatz. Es ist mit Ausbildungsaufwand im gleichen Umfang wie bei Lernenden zu rechnen. Insbesondere das Arbeitsverständnis in der Schweiz ist ein wichtiges Ausbildungsthema.

Praxisaufgabe

In Anlehnung an den Progresso-Kurs absolvieren die Teilnehmenden am Ende des Praxiseinsatzes eine betriebsspezifische Abschlussaufgabe. Was die Abschlussaufgabe beinhaltet, wird zu Beginn des Praxiseinsatzes mit den Teilnehmenden im Praxisbetrieb vereinbart. Das Ziel der Abschlussaufgabe ist, dass die Teilnehmenden zeigen, was sie während des Praxiseinsatzes gelernt haben.

Hier einige Beispiele für die betriebsspezifische Abschlussaufgabe:

- Führt den Frühstückservice selbstständig durch und erstellt eine Dokumentation / Checkliste mit Fotos / Video, wie das Frühstücksbüffet korrekt auf- und abgebaut wird
- Hauptgangteller selbst gestalten – Bestellung der Zutaten beim Küchenchef / Sous Chef, selbstständige Zubereitung des Gerichtes und anrichten gemäss hauseigenen Standards
- Deckt selbstständig für Frühstück, Mittagessen sowie Abendessen ein und bereitet den Buffettisch am Abend vor
- Bereitet die klassischen Aperitif Getränke selbstständig zu

Die Abschlussaufgabe wird dokumentiert und vom Betrieb bewertet. Die Bewertung der Abschlussaufgabe wird über Microsoft Forms gemacht. Ein Beispiel des Bewertungsbogen kann über diesen Link ausprobiert werden.

Zudem sind hier ein paar Beispiele von Rückmeldungen der Praxisbetriebe zu den absolvierten Abschlussaufgaben:

«Der / die Teilnehmende hat die Aufgabe, eine Anleitung für den Aufbau und Abbau des Frühstücksbuffets sowie des Frühstückstisches zu erstellen, grösstenteils erfolgreich erledigt. Die Schritt-für-Schritt-Anleitung ist inhaltlich korrekt und gut strukturiert. Es fehlt jedoch die Beschreibung des Aufbaus des Buffets am Abend, und einige Grammatik- und Rechtschreibfehler sind vorhanden. Die beigefügten Bilder sind hilfreich und verständlich. Die Arbeit wurde zügig und innerhalb der vorgegebenen Zeitspanne abgeschlossen.»

«Die Umsetzung der Praxisaufgabe war wirklich gut. Bei der Herangehensweise kann man zum Teil sehen, dass er kein gelernter Koch ist. Er hat sich jedoch sehr stark verbessert, was uns sehr freut. Hat sauber und ordentlich gearbeitet. Der Arbeitsplatz wurde immer wieder gereinigt und am Schluss gemäss unseren Standards und Checklisten die Produkte vakuumiert und den Arbeitsposten geputzt. Es wurde ein sehr leckeres Gericht eigenständig produziert, gekocht und wunderschön angerichtet. Es machte uns sehr viel Spass ihm dabei zuzuschauen und ihn zu begleiten. Er hat sich zu einem guten und selbstständigen Koch entwickelt.»

Beurteilung

Am Ende des Praxiseinsatzes nimmt der Betrieb eine Beurteilung der Teilnehmenden vor. Die Beurteilung erfolgt ebenfalls über Microsoft Forms mit einem kurzen Abschluss-kommentar / Fazit zum Lernfortschritt der Teilnehmenden. Unter diesem Link kann das Formular ausprobiert werden.

Administratives

Arbeitsplanung	Der Praxisbetrieb ist für die Arbeitsplanung verantwortlich und für die Kommunikation mit den Teilnehmenden. Start und Ende des Praxiseinsatzes wird vor Kursbeginn mitgeteilt.
Arbeitsbewilligung	Es braucht KEINE Bewilligung seitens Praxisbetrieb, da es sich um einen Kurs handelt und die Ausbildung im Vordergrund steht. Alle Teilnehmenden haben ein Schreiben erhalten, das die Teilnahme am Kurs bestätigt. Sie sind weder L-GAV-pflichtig noch brauchen sie eine Arbeitsbewilligung.
Arbeitszeugnis	Der Praxisbetrieb stellt am Kursende ein Arbeitszeugnis für die Teilnehmenden aus und sendet dieses als pdf-Datei an info@gastrogo.ch. Ein Beispiel ist im Anhang.
Ferien	Da die Teilnehmenden nach längerem Unterbruch in einem 100%-Pensum lernen und arbeiten, werden sie stark gefordert. Deshalb haben die Teilnehmenden Anrecht auf 7 (sieben) Ferientage am Stück in der Mitte von ihrem Praxiseinsatz.
Lohn	Vom Praxisbetrieb wird (bzw. darf) KEIN Lohn bezahlt werden. Der Lohn ist die Möglichkeit, im Betrieb zu arbeiten, Neues zu lernen und die Erfahrungen zu sammeln, welche die Kursteilnehmenden zu einer Stelle im Ersten Arbeitsmarkt verhelfen soll.
Praxisvereinbarung	Es gibt eine Praxisvereinbarung zwischen allen 3 involvierten Parteien (Verein Sonnenberg, Teilnehmer*in, Praxisbetrieb). Die Praxisvereinbarung wird beim Start unterzeichnet und gilt für die Zeit des Praxiseinsatzes. Siehe Muster im Anhang.
Projektwoche	Nach dem Praxiseinsatz findet in der letzten Kurswoche eine Projektwoche für alle Kursteilnehmenden statt.
Verpflegung	An den Tagen mit Praxiseinsatz ist der Betrieb verantwortlich für die kostenlose Verpflegung (eine Mahlzeit pro Tag plus Getränke).
Versicherung	Die Teilnehmenden sind über den Verein Sonnenberg versichert.
Zuteilung der Teilnehmenden	Die Teilnehmenden werden vom Verein Sonnenberg den verschiedenen Praxisbetrieben zugeteilt. Für die Praxisbetriebe besteht in der zweiten Kurswoche die Möglichkeit, die Teilnehmenden für den Praxiseinsatz kennen zu lernen.

Anhang

SONNENBERG
~Restaurant-Hotel-Minigolf~

Das heutige Hotel-Restaurant Sonnenberg wurde 1962 errichtet. Es bietet eine einmalige Rundsicht ins Luzerner Flachland, auf die Seen und die Bergkulisse mit dem Pilatus im Vordergrund. Das Hotel verfügt über 13 Zimmer. Mittags geniessen unsere Gäste regionale Köstlichkeiten im Restaurant oder auf der Sonnenterrasse, abends begrüssen wir die Gäste im Sonnenberg le soir (14 Punkte GaultMillau). In verschiedenen Räumlichkeiten finden regelmässig Bankette, Seminare und Versammlungen mit bis zu 120 Personen statt. Ein grosser Garten mit Spielplatz, ein Kiosk und die 18-Loch-Minigolfanlage mit Panoramablick runden das Angebot für Gross und Klein ab.

~ Arbeitszeugnis

für
Vorname Nachname, geb. 01.01.2000, wohnhaft in 6000 Luzern, Luzernstrasse 1

Vorname Nachname arbeitete vom 12. August 2024 bis am 29. November 2024 im Hotel-Restaurant Sonnenberg in Kriens und war im Rahmen des GastroGo!-Kurses als Mitarbeiterin im Bereich Restauration tätig. Dabei erledigte sie folgende in diesem Bereich anfallenden Arbeiten wie:

- Vorbereitungsarbeiten im Buffet- und Restaurantbereich
- Gästebetreuung von der Begrüssung bis zur Verabschiedung
- Bedienen der Xenia-Kasse
- Reinigungsarbeiten am Buffet und im Restaurant gemäss HACCP-Konzept
- Vor- und Zubereitung der warmen und kalten, alkoholischen und nicht alkoholischen Getränke

Vorname Nachname haben wir als eine sorgfältige und pflichtbewusste Mitarbeiterin kennengelernt. Sie war stets motiviert und lernfreudig, dadurch arbeitete sie sich rasch in das Aufgabengebiet ein. Die ihr übertragenen Aufgaben erledigte sie selbständig, speditiv und exakt. Durch ihre fröhliche und offene Art war sie eine gern gesehene Person in unserem Team. Wir können sie als einsatzfreudige, interessierte und zuverlässige Mitarbeiterin jederzeit empfehlen.

Ihre natürliche Freundlichkeit und Zuvorkommenheit wurde von den Vorgesetzten und den Arbeitskollegen sehr geschätzt. Vorname Nachname verhielt sich immer aufmerksam und hilfsbereit, ihre Umgangsformen und ihr Erscheinungsbild waren jederzeit einwandfrei.

Der Praxiseinsatz im Rahmen des Kurses endet per Ende November. Wir danken Vorname Nachname für die geleistete Arbeit und wünschen ihr für die berufliche wie private Zukunft viel Erfolg.

HOTEL-RESTAURANT SONNENBERG

Dominique Schürmann
Leiterin Personal

Jessica Meylan
Leiterin Restaurant

Kriens, 29. November 2024

Zumhofstrasse 258 ~ CH-6010 Kriens ~ Telefon +41 41 320 66 44 ~ info@sonnenberg.ch ~ www.sonnenberg.ch

SonnengartenAussichtHotelNaturRestaurantGenussFest
QualitätMinigolfVergnügenSpielPanoramaSeminarRuhe
KriensRegionalSchlafNachhaltigGastHerzlichWillkommen

GastroGo! SONNENBERG ~Ausbilden-Schulen-Qualifizieren~

GastroGo! Kurs- und Praxisvereinbarung

Ziel / Inhalt	Diese Praxisvereinbarung regelt den Kursbesuch sowie den Einsatz im Praxisbetrieb im Rahmen des GastroGo!-Kurses. Vorname_Name verpflichtet sich, die folgenden Punkte dieser Vereinbarung einzuhalten.
Ausbildungsbetrieb	Verein Sonnenberg, Zumhofstrasse 258, 6010 Kriens
Kursteilnehmer*in	**VORNAME NAME, Geb.-Datum**
Praxisbetrieb	PRAXISBETRIEB
Dauer	Beginn: **Vertragsbeginn** Ende: **Vertragsende**
Einsatzzeit	Der Arbeitsplan mit den genauen Einsatzzeiten wird vom Praxisbetrieb erstellt. Grundlage ist ein 100% Pensum (42h / Woche) abzüglich der Schul- und Kurstage.
Ferien	Die Teilnehmenden haben Anrecht auf 7 (sieben) Ferientage am Stück zwischen 18. Oktober und 29. Oktober 2024.
Absenzen	Abwesenheiten infolge Unfalls oder Krankheit oder aus sonstigen Gründen sind umgehend der Ansprechperson im Praxisbetrieb sowie über die app.sonnenberg.ch zu melden. Es ist ab dem ersten Absenztag ein Arztzeugnis einzureichen.
Verpflegung	Der Praxiseinsatzbetrieb ist verantwortlich für die kostenlose Verpflegung (mind. 1 x Mahlzeit pro Tag plus Getränke).
Arbeitskleidung	Während der Arbeit im Praxisbetrieb gelten die Kleidervorschriften des Praxisbetriebes.
Diplom / Zeugnis	Bei mind. 80% Anwesenheit am Kurs und Praxiseinsatz wird das Diplom verliehen und ein Arbeitszeugnis abgegeben. Der Praxiseinsatz wird nicht entlöhnt.
Abschlussaufgabe	Als Abschluss des Praxiseinsatzes hat jeder Teilnehmer*in eine betriebsspezifische Abschlussaufgabe im Betrieb zu absolvieren und zu dokumentieren, die vom Praxisbetrieb bewertet wird. Zudem macht der Praxisbetrieb eine Bewertung zum Lernfortschritt der Teilnehmenden.

Die Personal-Information **«Sonnenberg-Guide»** mit Hausordnung, Hygienerichtlinien und Sicherheitsregeln ist integrierter Bestandteil dieser Vereinbarung.

Die Hausordnung des Praxisbetriebes PRAXISBETRIEB ist ebenfalls Bestandteil dieser Vereinbarung.

Adrian Rentsch. Leiter Ausbildung
Verein Sonnenberg

PRAXISBETRIEB

VORNAME NAME