

Qualifizierungskurs Gastronomie

Zielgruppen Der Qualifizierungskurs Gastronomie richtet sich an anerkannte Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen mit Wohnsitz im Kanton Luzern, die über keine (anerkannte) Ausbildung im Herkunftsland und/oder über wenig bis keine Gastronomieerfahrung in der Schweiz verfügen.

Zielsetzungen Übergeordnetes Ziel des Qualifizierungskurses Gastronomie ist die Förderung der Arbeitsmarktfähigkeit der Teilnehmenden für eine gastronomische Tätigkeit mit späterem Eintritt in den regulären Arbeitsmarkt in Form einer Festanstellung oder Grundbildung EBA.

Zentrale Grobziele dabei sind die Förderung von **Grundkompetenzen, Sprachkompetenzen, Fachkompetenzen (Gastronomie) und Handlungskompetenzen im Rahmen der Stellensuche.**

Allgemeine Kursinformationen

Kursdauer:	6 Monate
Kursbeginn:	November 2018, Juni 2019
Anzahl Plätze:	8 – 10 pro Kurs
Kursort:	Restaurant Libelle, Maihofstrasse 61, 6006 Luzern

Aufnahmekriterien

- Deutschniveau A2 (nicht zwingend abgeschlossen)
- Interesse an einer Tätigkeit in der Gastronomie
- Psychische und physische Stabilität
- 100%-Pensum während Kurs
- Zeitliche Flexibilität (Schichtarbeit, Wochenende)

Anmeldung

- erfolgt über den Sozialdienst DAF oder SAH Zentralschweiz, Migration Co-Opera
- werden laufend angenommen
- Die Angemeldeten werden zu einem Abklärungsgespräch eingeladen
- Entscheid über definitive Aufnahme wird den Angemeldeten und zuweisenden Stellen kommuniziert

Kosten

- Finanzierung durch Kanton Luzern (DAF)
- Zusätzliche Verrechnung von Essensspesen (CHF 10 pro Tag)

Kontakt

Restaurant Libelle
Maihofstrasse 61
6006 Luzern
T 041 420 61 62 | info@restaurantlibelle.ch

Kursinhalte

Theorie

Grundmodul

Dauer: 2 Wochen

Themen: Kurseinführung, Standortbestimmung,
Lerntechniken, Werte & Normen

Deutschmodul

Dauer: 3 Vormittage pro Woche während gesamter Kursdauer

Themen: Einstufung, Arbeit allg., Office/Küche, Buffet/Service, Reinigung/
Hauswirtschaft, Arbeitssuche, Gesundheit, Wohnumgebung

Fachmodule Office/Küche, Buffet/Service, Reinigung/Hauswirtschaft

Dauer: 3 Nachmittage pro Woche während erster Kurshälfte,
2 Nachmittage pro Woche während zweiter Kurshälfte

Themen Office/Küche:

Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften, Abfallentsorgung,
Maschinen/Geräte/Einrichtungen/Materialien, Arbeitsabläufe,
Mise en place, Produktion, Lebensmittellagerung, Fachrechnen

Themen Buffet/Service:

Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften, Arbeitsabläufe,
Mise en place, Buffet, Kassensysteme, Servicearten, Gäste-
bedienung

Themen Reinigung/Hauswirtschaft:

Reinigungsmethoden, -mittel, -geräte, Textilkunde

Bewerbungsmodul

Dauer: 1 Nachmittag pro Woche während zweiter Kurshälfte
Themen: Bewerbungsdossier, Möglichkeiten der Stellensuche, Inserate-analyse, Stellenbewerbung mit PC, Bewerbungswerkstatt, Vorstellungsgespräche

Abschlussmodul

Dauer: 1 Woche
Prüfung der Fachbereiche, Kursreflexion

Praxis

Arbeitseinsätze im Restaurant Libelle

Dauer: 2 Tage pro Woche (Do-So, variabel) während der ganzen Kursdauer
Bereiche: Office/Küche, Buffet/Service, Reinigung/Hauswirtschaft

Begleitung

Standortgespräche, Zielvereinbarungen

Qualifizierung

- Kursbestätigung Libelle
- Arbeitszeugnis Libelle
- Schlussbericht