



RIESCO-Lehrgang Gastronomie

Herzlich Willkommen

Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene – Schritt für Schritt in den Arbeitsmarkt

Was ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz?

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Hotel & Gastro *formation* Schweiz ist eine Institution, mit der die Berufsverbände des Schweizer Gastgewerbes gemeinsame und koordinierte Aus- und Weiterbildungspolitik betreiben.
- Die Verbände können Hotel & Gastro *formation* Schweiz weitergehende berufsbildungspolitische Aufgaben übertragen.

Die Frage von damals und heute?

RIESCO-Lehrgang Gastronomie



Was ist der RIESCO?

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- RIESCO ist ein Bildungsangebot der Hotel & Gastro *formation* Schweiz für anerkannte Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen.
- Der Lehrgang fördert die berufsspezifischen fachlichen, sprachlichen wie auch die integrativen und Soft-Skills Komponenten.

Unsere Ziele

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Förderung der Integration
- Erlangen der Arbeitsmarktfähigkeit
- Erweiterung der Schlüssel- und Fachkompetenzen
- Eintritt in den ersten Arbeitsmarkt

Die schriftlichen Ergebnisse

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- 2 gute Arbeitszeugnisse
- 1 international anerkanntes Sprachzertifikat (DELC)
- 1 schweizweit anerkanntes Zertifikat von Hotel und Gastro *formation* Schweiz
- Qualifikationsergebnisse sämtlicher Unterrichtsfächer
- Referenzen aus dem 1. Arbeitsmarkt

Eine ganzheitliche Ausbildung

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

Handlungskompetenz

Fach-/ Sachkompetenz

- Fachwissen
- Fachkönnen
- Allgemeinwissen
- Arbeitsqualität
- Arbeitstechnik
- Leistungsfähigkeit

Methodenkompetenz

- Flexibilität
- Kreativität
- Lernfähigkeit
- Denkfähigkeit
- Initiative
- Arbeitsmethodik
- Selbstständigkeit

Sozialkompetenz

- Verantwortung
- Umgangsformen
- Kritikfähigkeit
- Teamfähigkeit
- Kontaktfähigkeit
- Ausdrucksfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kommunikationsfähigkeit



Die Lerninhalte

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Lerntechniken 5 Tage
- Stärken und Schwächen 5 Tage
- Werte und Normen 10 Tage
- Bewerbung 10 Tage
- Deutsche Sprache 42 Tage
- Hauswirtschaft 35 Tage
- Praktikum Hauswirtschaft 35 Tage

Die Lerninhalte

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- | | |
|-----------------------------|---------|
| • Küche | 26 Tage |
| • Praktikum Küche | 35 Tage |
| • Service | 26 Tage |
| • Evaluation | 2 Tage |
| • Persönliche Projektarbeit | 2 Tage |
| • Internet für Stellensuche | 2 Tage |
| • Nachhaltigkeitstage | 5 Tage |

RIESCO-Lehrgang Gastronomie





Lerntechnik

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Aktives Zuhören
- Notations- Technik
- Unterstützende Lernstrategien
- Mind map
- Vester Test
- Eigener Lernstil erkennen
- usw..

Stärken & Schwächen

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Persönlichkeitsprofil erstellen
- Professionelle und persönliche Stärken
- Professionelle und persönliche Schwächen
- Fremdeinschätzung
- Körperliche, emotionale, verhaltensmässige Einschätzungen
- Aus Schwächen Stärken machen
- usw..

Werte & Normen

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Typische Schweizer Normen
- Verhaltensnormen
- Gesellschaftsnormen in der Öffentlichkeit
- Gesellschaftsnormen im privaten Bereich
- Gesellschaftsnormen im Arbeitsbereich
- Implizite Normen/Alltags Knigge
- Werterhaltung
- Assimilation
- usw..

Bewerbungen

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Persönlichkeitsprofil
- Stellensuche
- Schriftliche Bewerbungszusammenstellung
- Bewerbungen schreiben
- Lebenslauf
- Telefongespräche
- Vorstellungsgespräche
- usw..

Deutsche Sprache

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

Die Sprachkompetenz im Gastgewerbe gezielt fördern:

- Hören
- Lesen
- Schreiben
- Sprechen

Sprachfähigkeiten der Stellensuchenden:

- Akzeptanz im Betrieb
- Steigerung der Arbeitsmarktfähigkeit

Hauswirtschaft

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Reinigung von Gästezimmern
- Etagenarbeiten und Service
- Reinigung und Unterhalt
- Wäscherei und Lingerie
- Textilien und Pflegeeigenschaften
- Ökologie
- usw..

Küche

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Hygiene und Arbeitssicherheit
- Ökologie und Ökonomie
- Messer, Pfannen, Kochapparate
- Lebensmittelkunde / Kochkunde
- Garmethoden und Schnittarten
- Fachausdrücke
- Ökologie / Ökonomie
- usw..

Service

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- Gastgeberbewusstsein
- Materialkunde
- Servicekunde und Servicetechnik
- Getränkekunde
- Speisenkunde
- Registrier- und Zahlungswesen
- Kommunikation
- usw..

2 Praktikum

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- reelles Praktikumsfeld in einem gastgewerblichen Betrieb
- gelernte Theorien trainieren und vertiefen
- Schwierigkeiten beseitigen und Lücken schliessen

Vorteil:

Sie erarbeiten sich ihre ersten Arbeitszeugnisse!

Evaluationen

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

Wird nach den Vorgaben des Kantons in den
Lehrgang integriert!

Persönliche Projektarbeit

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

- persönliches Zukunftsziel festlegen
- ganze Zeit intensiv daran arbeiten

Diese Ziele werden immer wieder selbst und fremd evaluiert und auf ihre zukünftige Machbarkeit überprüft.

Internetschulung

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

IT als Hilfsmittel bei der Stellensuche kennen lernen

- Wie und wo bekomme ich die Adressen von freien Stellen auf dem Arbeitsmarkt?
- Wie klicke ich mich in solche Adressen ein?
- Wie drucke ich die Adressen aus?

Zeit für Fragen

RIESCO-Lehrgang Gastronomie

