



Hotel & Gastro *formation* Schweiz

**«Herzlich Willkommen»**

## Was ist Hotel & Gastro *formation*?

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

## Wichtige Jahreszahlen von Hotel & Gastro *formation*

- 1926** Gründung der SFG - Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe
- 1987** Umzug der Geschäftsstelle von Zürich nach Weggis
- 1988** Eröffnung des Schulzentrums
- 2000** Namensänderung:  
bisher - SFG - Schweizerische Fachkommission im Gastgewerbe – neu **Hotel & Gastro *formation***

# Die Frage von damals und heute?



**Quo vadis Integration?**

**In eine mögliche «Futura»**

## Was bedeutet eigentlich RIESCO?

**riuscire** < irr > vi essere

**(essere capace)** etwas schaffen;

**(raggiungere)** es fertig bringen, gelingen, es  
möglich machen, zustande bringen!

oder anders gesagt...

Gebt den Menschen  
das Werkzeug dazu,  
das Sie benötigen,

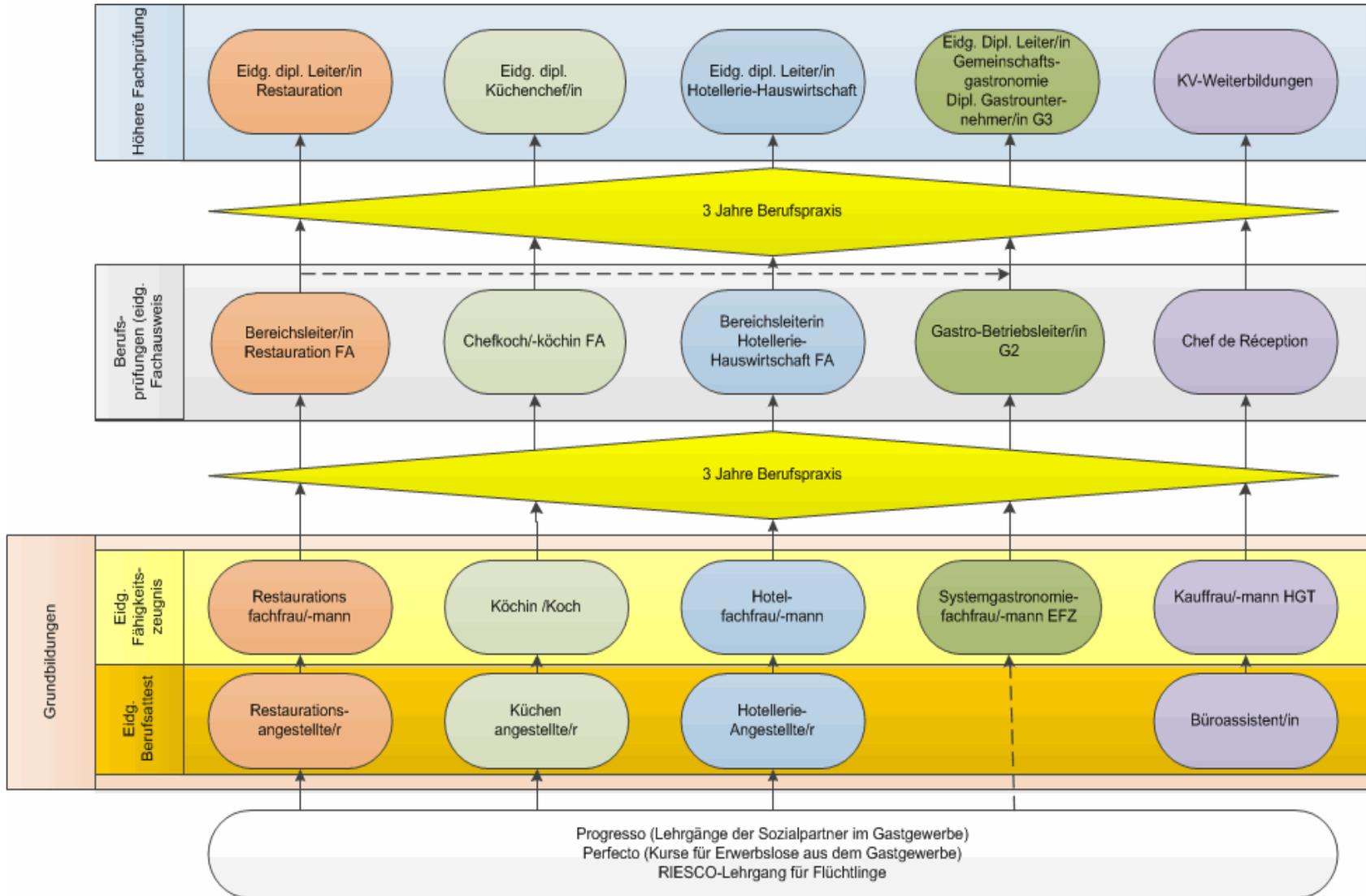
**„Bildung“**

und Sie werden es schaffen!

# Unsere Ziele

- Arbeitsmarktfähigkeit erlangen und eine seriöse Vorbereitung auf den ersten Arbeitsmarkt
- 2 gute Arbeitszeugnisse
- 1 international anerkanntes Sprachzertifikat
- 1 schweizweit anerkanntes Zertifikat von Hotel und Gastro *formation*
- Eine Erweiterung der Schlüssel- und Fachkompetenzen

# Von der Basisausbildung zur Meisterprüfung



# RIESCO-Gastronomie

Folgende RIESCO-Lehrgänge sind im Angebot

- RIESCO-Gastronomie
- RIESCO-Bau (Maurerausbildung)
- RIESCO-Gebäudetechnik
- RIESCO-Automobiltechnik
- RIESCO-Pflege (Pilotstart 2018)

**Alle diese Ausbildungen dauern 1 Jahr**

# Methodisch didaktische Grundlage

**Lernen aus  
Fehlern!!**



# Methodisch didaktische Grundlage



# Methodisch didaktische Grundlage

**Learning by  
doing!!**



# Eine ganzheitliche Ausbildung



## Folgende Lerninhalte sind Bestandteil der Basisqualifikation

- Lerntechniken
- Deutsche Sprache
- Werte und Normen
- Stärken und Schwächen
- Persönliche Projektarbeit
- Hauswirtschaft

## Folgende Lerninhalte sind Bestandteil der Basisqualifikation

- Praktikum Hauswirtschaft
- Küche
- Praktikum Küche
- Service
- Bewerbungen
- Internet für Stellensuche

# Lerntechniken

- Aktives Zuhören
- Notations- Technik
- Unterstützende Lernstrategien
- Mind map
- Vester Test
- Eigener Lernstil erkennen
- u.s.w.

## Deutsche Sprache

Die Umgangssprache im Gastgewerbe ist geprägt von Fachausdrücken, welche eine professionelle Kommunikation in den verschiedenen Bereichen erst ermöglichen.

# Unser Ziel im Sprachunterricht

## Produkt (3)

Nach dem *Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen*

Fertigkeit und Stufe jedes Prüfungsmoduls sind nach den Vorgaben dieses Bezugssystems umschrieben.

Fertigkeit	Grundstufe		Mittelstufe		Oberstufe	
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
Hören		X	X	X		
Lesen			X	X		
Schreiben			X	X		
Sprechen		X	X	X		

x Gegenwärtig sind accueil-Module der Stufen A2, B1 und B2 verfügbar.

## Werte und Normen

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

## Stärken und Schwächen

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

## Persönliche Projektarbeit

- persönliches Zukunftsziel festlegen
- ganzen Zeit intensiv daran arbeiten

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

# Hauswirtschaft

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



## Praktikum in der Hauswirtschaft

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

**Vorteil:**

**Sie erarbeiten sich ihr erstes Arbeitszeugnis!**



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

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

## Internet für die Stellensuche

### 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?

am Ende eines Ausbildungsmoduls  
Teilprüfung/Lernkontrolle zu bestehen

- „Multiple Choice“
- mündliche Lernkontrollen
- praktische Lernkontrollen

Wird nach den Vorgaben des Kantons in den  
Lehrgang integriert!

Wie viele Unterrichtstage sind für die Nachhaltigkeitstage geplant?

Insgesamt 5 Tage

# Zeit für Fragen

