

PVB H&G – SERVICE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN	PVB H&G Service (Hotel & Gastronomie)		AVAM-Nr.
	Datum	01.01.2026 – 31.12.2026	899619
	Dauer		
	Anzahl Teilnehmer		15
ZIELPUBLIKUM	Stellensuchende Frauen und Männer, die ihre fachlichen Fähigkeiten abklären, erhalten oder erweitern möchten		
VORAUSSETZUNGEN	Die Teilnehmenden sind gesundheitlich fähig, praktische Arbeiten auszuführen. Sprachkenntnisse: Beschäftigung A1 mündlich Abklärung A1 mündlich und schriftlich, Qualifizierung A2 mündlich		
ZIELE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sozial- und Selbstkompetenz erweitern und stärken ▪ Methodenkompetenz (Arbeitsverhalten) erweitern und stärken ▪ Gesundheit / Belastbarkeit abklären ▪ Fachkompetenz (Berufliches Können) abklären und erweitern ▪ Sprachkompetenz (Deutsch für fremdsprachige Personen) erweitern 		
INHALT	<p>H&G Gastro Service</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachlicher Umgang und Einsatz mit Gläsern, Besteck, Porzellan, Utensilien und Textilien ▪ Fachliche Ausbildung beim Aufdecken, Mise en place, Servicearten und Grundarten ▪ Förderung der selbstständigen Arbeitsweise ▪ Stellennetz extern ▪ Verhaltensregeln und Gesundheitsschutz für sicheres Arbeiten ▪ Verhaltensregeln bei der Zusammenarbeit ▪ Grundlagen der Qualitätssicherung <p>H&G Gastro Service im à la Carte Restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachliche Ausbildung im gehobenen à la Carte Bereich ▪ Praktische Umsetzung der verschiedenen Servicearten (Teller Service, Platten Service, Service vom Wagen) ▪ Showmanship Speisen vor dem Gast filetieren, tranchieren, marinieren und flambieren ▪ Arbeiten mit Gastrosoftware ▪ Eindecken der Tische mit Tischwäsche ▪ Bankettorganisation ▪ Bereitstellen der Mise en place ▪ Aktiver Verkauf ▪ Service Besprechungen sowie Service Analyse ▪ Integrierte Bildung (Verkauf, Reklamationen, Betriebsorganisation, Getränkekunde, Service) <p>Deutsch für Fremdsprachige (integrierte Bildung) Erweiterung der Sprachkenntnisse nach internationalem Sprachenportfolio</p>		
INTERGRIERTE BILDUNG	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E-Service ▪ Onlinebewerbung 		
METHODIK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einzel- und Gruppenarbeit ▪ Selbstständige Ausführung nach Vorgaben ▪ Arbeiten unter Aufsicht und Anleitung ▪ Die Kurse werden nach der Methodik der Erwachsenenbildung durchgeführt 		
EVALUATION DER TEILNEHMENDEN	Am Ende des Pvb erhalten die Teilnehmenden eine Programmbestätigung / ein Arbeitszeugnis		

ORGANISATOR	OPRA Arbeitsmarktprogramm, www.opra.ch Saflischstrasse 6, Postfach 550 3900 Brig tnadmin@opra.ch
VERANTWORTLICHER	Matthias Kriegl, matthias.kriegl@opra.ch , Tel. 027 921 11 77
KURSORT	OPRA Arbeitsmarktprogramm Saflischstrasse 6, Postfach 550 3900 Brig
SPESEN	Reisekosten von ALV zurückerstattet Verpflegungskosten von ALV zurückerstattet