



## Gastronomie

- Standort:** Oltech GmbH, Aarburgerstrasse 138, 4600 Olten  
Tel. 062 287 33 33 / Fax 062 287 33 34
- Anmeldung:** Frontoffice: Tel. 062 287 33 43  
E-Mail: info@oltech.ch
- Teilnehmenden-Profil:**
- Personen mit unterschiedlicher Vorerfahrung
  - Alle Altersgruppen
  - Kann Arbeitsanweisungen in der Umgangssprache verstehen
  - Die körperliche Fitness erlaubt, mehrheitlich stehende Arbeiten zu verrichten
- Ziele:** Die Teilnehmenden kennen...
- ... die grundlegenden Tätigkeiten in der Küche, im Service und bei der Kassenbedienung
  - ... ihre geistigen und körperlichen Fähigkeiten in diesem Fachgebiet
  - ... die notwendigen Hygienevorschriften für die Gastronomie
  - ... die Lebensmittelvorbereitung für vielfältige Menü-Angebote
- Inhalte:**
- Umgang mit Apparaten und Geräten zur Essenszubereitung
  - Arbeitssicherheit im Bereich der Küchengeräte
  - Küchenhygiene
  - Praktische Arbeit im Service und in der Küche
- Methoden:**
- Bei praktischer Arbeit in der Cafeteria und in der Küche werden die Teilnehmenden an die Bedingungen in diesem Berufsfeld herangeführt und geschult
  - Die Teilnehmenden lernen möglichst alle Arbeitsgänge kennen, um Aufträge möglichst rationell ausführen zu können
  - Die praktische Bedienung einer modernen Kasse wird erlernt und geübt
- Kursangebote:**
- Service-Gastrokurs
- Unterstützung Stellensuche:**
- Zusammenstellung eines Bewerbungsdossiers
  - Verfassen des Lebenslaufs
  - Die wichtigen Punkte eines Motivationsschreibens
  - Vorgehen bei Online-Bewerbungen