



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: frontoffice@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