



Département de l'économie et de la formation  
Service de l'industrie, du commerce et du travail  
Logistique des mesures du marché du travail

Departement für Volkswirtschaft und Bildung  
Dienststelle für Industrie, Handel und Arbeit  
Logistik arbeitsmarktlicher Massnahmen

CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS

# PROGRAMM FÜR VORÜBERGEHENDE BESCHÄFTIGUNG



## PVB H&G – SERVICE

<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>	<b>PVB H&amp;G Service (Hotel &amp; Gastronomie)</b>	<b>AVAM-Nr.</b>	
	<b>Datum</b>	01.01.2025 – 31.12.2025	<b>899619</b>
	<b>Dauer</b>		-
	<b>Anzahl Teilnehmer</b>		<b>20</b>
<b>ZIELPUBLIKUM</b>	Stellensuchende Frauen und Männer, die ihre fachlichen Fähigkeiten abklären, erhalten oder erweitern möchten		
<b>VORAUSSETZUNGEN</b>	Die Teilnehmenden sind gesundheitlich fähig, praktische Arbeiten auszuführen. Sprachkenntnisse: <b>Beschäftigung A1</b> mündlich <b>Abklärung A1</b> mündlich und schriftlich, <b>Qualifizierung A2</b> mündlich		
<b>ZIELE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sozial- und Selbstkompetenz erweitern und stärken</li> <li>▪ Methodenkompetenz (Arbeitsverhalten) erweitern und stärken</li> <li>▪ Gesundheit / Belastbarkeit abklären</li> <li>▪ Fachkompetenz (Berufliches Können) abklären und erweitern</li> <li>▪ Sprachkompetenz (Deutsch für fremdsprachige Personen) erweitern</li> </ul>		
<b>INHALT</b>	<p><b>H&amp;G Gastro Service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fachlicher Umgang und Einsatz mit Gläsern, Besteck, Porzellan, Utensilien und Textilien</li> <li>▪ Fachliche Ausbildung beim Aufdecken, Mise en place, Servicearten und Grundarten</li> <li>▪ Förderung der selbstständigen Arbeitsweise</li> <li>▪ Stellennetz extern</li> <li>▪ Verhaltensregeln und Gesundheitsschutz für sicheres Arbeiten</li> <li>▪ Verhaltensregeln bei der Zusammenarbeit</li> <li>▪ Grundlagen der Qualitätssicherung</li> </ul> <p><b>H&amp;G Gastro Service im à la Carte Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fachliche Ausbildung im gehobenen à la Carte Bereich</li> <li>▪ Praktische Umsetzung der verschiedenen Servicearten (Teller Service, Platten Service, Service vom Wagen)</li> <li>▪ Showmanship Speisen vor dem Gast filetieren, tranchieren, marinieren und flambieren</li> <li>▪ Arbeiten mit Gastrosoftware</li> <li>▪ Eindecken der Tische mit Tischwäsche</li> <li>▪ Bankettorganisation</li> <li>▪ Bereitstellen der Mise en place</li> <li>▪ Aktiver Verkauf</li> <li>▪ Service Besprechungen sowie Service Analyse</li> <li>▪ Integrierte Bildung (Verkauf, Reklamationen, Betriebsorganisation, Getränkekunde, Service)</li> </ul> <p><b>Deutsch für Fremdsprachige (integrierte Bildung)</b> Erweiterung der Sprachkenntnisse nach internationalem Sprachenportfolio</p>		
<b>INTERGRIERTE BILDUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E-Service</li> <li>▪ Onlinebewerbung</li> </ul>		
<b>METHODIK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einzel- und Gruppenarbeit</li> <li>▪ Selbstständige Ausführung nach Vorgaben</li> <li>▪ Arbeiten unter Aufsicht und Anleitung</li> <li>▪ Die Kurse werden nach der Methodik der Erwachsenenbildung durchgeführt</li> </ul>		
<b>EVALUATION DER TEILNEHMENDEN</b>	Am Ende des Pvb erhalten die Teilnehmenden eine Programmbestätigung / ein Arbeitszeugnis		

<b>ORGANISATOR</b>	OPRA Arbeitsmarktprogramm, <a href="http://www.opra.ch">www.opra.ch</a> Saflichstrasse 6, Postfach 550 3900 Brig <a href="mailto:tnadmin@opra.ch">tnadmin@opra.ch</a>
<b>VERANTWORTLICHER</b>	Matthias Kriegl, <a href="mailto:matthias.kriegl@opra.ch">matthias.kriegl@opra.ch</a> , Tel. 027 921 11 77
<b>KURSORT</b>	OPRA Arbeitsmarktprogramm Saflichstrasse 6, Postfach 550 3900 Brig
<b>SPESEN</b>	Reisekosten von ALV zurückerstattet Verpflegungskosten von ALV zurückerstattet