

GastroGo!

Gastronomie-Kurs GastroGo!

Grundqualifikation in der Hotellerie & Gastronomie mit Intensiv-Deutschkurs



Was ist «GastroGo!»?

GastroGo! ist eine fundierte Ausbildung mit Praxistransfer in einem etablierten (Lehr)Betrieb in der Hotellerie und Gastronomie. Das motiviert!

Der Schlüssel zum Erfolg ist eine ganzheitliche Begleitung der Kursteilnehmenden. Der Kurs beinhaltet die Module Gastroausbildung, Deutsch am Arbeitsplatz, Arbeiten in der Schweiz (inkl. Bewerben) sowie Praxis.

Zum Abschluss des Kurses erwartet die Teilnehmenden eine spannende Projektarbeit mit Pop-Up Restaurant, wo das Gelernte unter Beweis gestellt wird. Und natürlich: ein Zertifikat!

Wer gehört zur Zielgruppe?

Der Kurs richtet sich an motivierte und arbeitsfähige Erwachsene, die

- geringe Deutschkenntnisse ab abgeschlossenem Niveau A1 besitzen.
- eine Stelle in der Hotellerie und Gastronomie suchen.
- keine oder nur wenig Erfahrung in den Berufsfeldern der Gastronomie haben.
- unregelmässige Arbeitszeiten wahrnehmen können (Praxiseinsätze).



www.gastrogo.ch

GastroGo!

Ein Engagement des Vereins Sonnenberg

041 248 46 00

info@gastrogo.ch

unterstützt von

GASTRO LUZERN
Verband der Luzerner Hoteliers, Restaurateure und Cafetiers

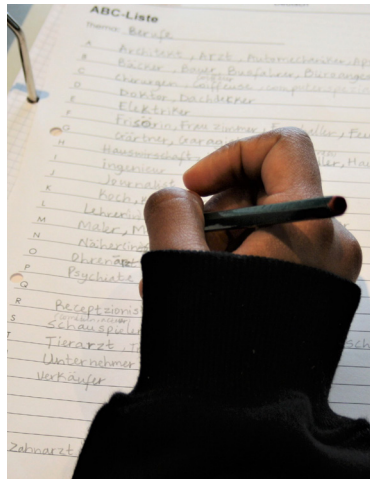
 **HotellerieSuisse**
Region Zentralschweiz
Luzern

Stand: März 2026

KundeKompetenzHotelTalentRestaurantStrategieGast
EntwicklungLernenEigenverantwortungEmpfehlenZiel
VerkaufenPraxistransferOrganisierenBeratungFachgebiet

Was bietet der Kurs?

GastroGo! stärkt und fördert die Arbeitsmarktchancen der Teilnehmenden, bspw. von Geflüchteten. Ziel ist es, sie zu befähigen, ihre Existenz durch eigenes Erwerbseinkommen **in der Hotellerie und/oder Gastronomie** zu sichern. Durch den integrierten Deutschkurs unterstützt GastroGo! Menschen mit geringen Deutschkenntnissen dabei, im Schweizer Arbeitsmarkt Fuss zu fassen.



Hier den nächsten
Kursstart prüfen und
anmelden →

Wie lange dauert der Kurs?

3 Monate (12 Wochen) bei Vollzeit = 100%

Was wird in diesen 12 Wochen gelernt?

Die **Hälfte der Ausbildung ist theoretisch** und findet in der Gruppe statt: Material- und Fachkunde, Reinigungsgrundlagen, Hygiene, Brandschutz, Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Arbeitsrecht, Themen rund ums Arbeiten und Leben in der Schweiz und Weiteres; ergänzt mit täglichen Deutschlektionen und wöchentlicher Bewerbungsunterstützung.

Die **andere Hälfte ist «Learning on the job»**, praktisch: Dieser Praxiseinsatz dauert insgesamt 28 Arbeitstage und findet in einem anerkannten Praxisbetrieb in entsprechender Abteilung (in ausgewähltem Berufsfeld) statt.

Gibt es Lohn für die geleistete Arbeit?

Der Lohn für die geleistete Arbeit ist die Möglichkeit, **Neues zu lernen, sich in einem etablierten Betrieb zu präsentieren und das Netzwerk zu vergrössern**. Es gibt keine finanzielle Entlohnung. Die Teilnehmenden werden an Kurstagen gepflegt und die Anreise (ÖV-Ticket zwischen Wohn- und Arbeitsort) wird zurückerstattet.

Wie viel kostet der Kurs?

Die Kosten werden durch zuweisende Stellen, Stiftungen und Verbände getragen.

Wo findet der Kurs statt?

Die Gruppenkurse (Theorie) werden in den Schulungsräumen des Hotel-Restaurant Sonnenberg in Kriens durchgeführt. Die Praxiseinsätze erfolgen vorzugsweise in der Nähe des Wohnortes.

Wie weiter nach dem Kurs?

Der GastroGo!-Kurs ist «das Sprungbrett» in die Gastronomie und Hotellerie und dessen Bildungsangebot. Mit einem Arbeitsvertrag in der Tasche ist der nächste Ausbildungsschritt der Progresso-Lehrgang oder direkt die EBA-Lehre.

Wir verwandeln Talent in Know-How.

KundeKompetenzHotelTalentRestaurantStrategieGuest
EntwicklungLernenEigenverantwortungEmpfehlenZiel
VerkaufenPraxistransferOrganisierenBeratungFachgebiet