

GastroGo! 2.0

Integration durch Bildung und Arbeit
Qualifikation in der Hotellerie & Gastronomie mit Praxis

Pilotprojekt
Kantone
Luzern und
Basel-Stadt



Was ist «GastroGo! 2.0»!?

GastroGo! 2.0 ist eine fundierte Ausbildung in der Küche, Restauration und Hauswirtschaft mit Praxistransfer in einem etablierten (Lehr)Betrieb in der Hotellerie und Gastronomie. Das motiviert!

Der Kurs dauert insgesamt 12 Monate und besteht aus zwei Qualifizierungsstufen:

- I. 1. bis 6. Monat: Kompetenznachweis
- II. 7. bis 12. Monat: Branchenzertifikat «Progresso»

Die Kursteilnehmenden sind während der gesamten Zeit im gleichen Praxisbetrieb im Einsatz.

Der Schlüssel zum Erfolg ist eine ganzheitliche Begleitung der Teilnehmenden. Der Kurs beinhaltet neben dem **praktischen Arbeiten** in der Branche wöchentlich einen Kurstag: Auf dem Stundenplan stehen die Module **Hotel- und Gastroausbildung, Deutsch am Arbeitsplatz sowie Arbeiten in der Schweiz.**

Wer gehört zur Zielgruppe?

- Der Kurs richtet sich an motivierte 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.



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

 **HotellerieSuisse**
Basel und Region

Stand: Juni 2026

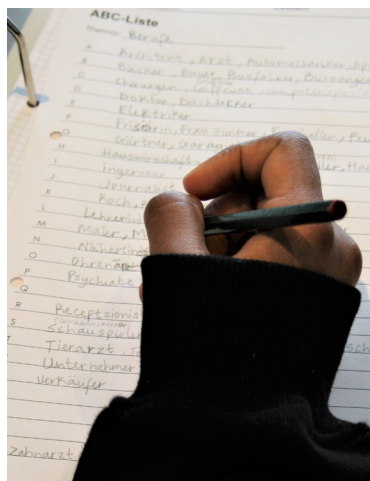
KundeKompetenzHotelTalentRestaurantStrategieGast
EntwicklungLernenEigenverantwortungEmpfehlenZiel
VerkaufenPraxistransferOrganisierenBeratungFachgebiet

Was bietet der Kurs?

Der GastroGo!-Kurs stärkt und fördert die Arbeitsmarktchancen der Teilnehmenden. Ziel ist es, sie zu befähigen, ihre Existenz durch eigenes Erwerbseinkommen in der Hotellerie 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 GastroGo! 2.0-Kurs?

12 Monate, Pensum 80–100%

Was wird in diesen 52 Wochen gelernt?

Am wöchentlichen Kurstag findet die Ausbildung in der Gruppe statt: Material- und Fachkunde, Reinigungsgrundlagen, Hygiene, Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Brandschutz, Arbeitsrecht, Themen rund ums Arbeiten und Leben in der Schweiz und Weiteres; ergänzt mit Deutschlektionen.

Während den übrigen vier Tagen pro Woche sind die Kursteilnehmenden im Betrieb im Einsatz und wenden das erlernte Wissen praktisch an – «Learning on the job».

Gibt es Lohn für die geleistete Arbeit?

Der Lohn für die geleistete Arbeit ist die Möglichkeit, Neues zu lernen. Im ersten Kursteil (Qualifizierungsstufe I) ist kein Lohn* durch den Praxisbetrieb auszurichten. Nach 6 Monaten werden die Teilnehmenden vom Praxisbetrieb gem. L-GAV entlohnt. Der Besuch des Progresso-Kurses (Qualifizierungsstufe II) wird durch den L-GAV entschädigt.

*abweichend, wenn keine staatliche Bildungsmassnahme

Wie viel kostet der Kurs?

Die Kurskosten werden durch die Kantone*, den L-GAV sowie Stiftungen getragen.

Der Praxisbetrieb finanziert in der Qualifizierungsstufe I die Verpflegung, die Arbeitskleider sowie das ÖV-Ticket. Während der Qualifizierungsstufe II richtet der Praxisbetrieb einen Lohn aus (nach L-GAV).

*abweichend, wenn keine staatliche Bildungsmassnahme

Wo findet der Kurs statt?

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

Wie weiter nach dem Kurs?

Der GastroGo! 2.0-Kurs ist «das Sprungbrett» in die Gastronomie und Hotellerie und dessen Bildungsangebot. Damit ist eine durchgängige praktische Arbeits Erfahrung und schulische Begleitung bis zu einem Abschluss EBA/EFZ gegeben.

Der GastroGo! 2.0-Kurs ist der erste Schritt, motivierte Menschen zu Fachkräften auszubilden.

Wir verwandeln Talent in Know-How.

Kunde Kompetenz Hotel Talent Restaurant Strategie Gast
Entwicklung Lernen Eigenverantwortung Empfehlen Ziel
Verkaufen Praxistransfer Organisieren Beratung Fachgebiet