



Qualifizierungsprogramm “Hotel des Alpes“

Unser agogisches Leitbild

Unabhängig der Herkunft, der Religion, des Geschlechts und der persönlichen Entwicklung fördern und unterstützen wir die Teilnehmenden unseres Qualifizierungsprogramms in ihrer individuellen Weiterentwicklung. Unser Hauptziel ist die ganze oder teilweise Reintegration in den Arbeitsprozess.

Wir begegnen den Programmteilnehmenden wie unseren Kunden mit einer positiven Grundhaltung. Wir nehmen sie ernst, anerkennen sie und unsere Erwartungen berücksichtigen ihre individuellen Fähigkeiten.

Wir gestalten ein gutes Klima mit Respekt, Vertrauen, Humor und fördern damit die Lernbereitschaft.

Wir unterstützen die Teilnehmenden bei persönlichen Schwierigkeiten mit internen Massnahmen.

Wenn Programmteilnehmende sich nicht an die Vorgaben halten, sei es bezüglich Kriminalität, Drogenkonsum, Sozialverhalten, Hausregeln, kann dies einen Abbruch des Qualifizierungsprogramms zur Folge haben.

Mit dem Hotel-Restaurationsbetrieb und der Küche bieten wir den Rahmen für die praxisbezogene Ausbildung.

Wir arbeiten eng mit Gastro Freiburg, den RAV Stellen und den regionalen Sozialdiensten zusammen. Nach wie vor arbeiten wir vermehrt mit anderen Gastrobetrieben zusammen.

Wir stellen unserem Kader die notwendigen Mittel für die Betreuung der Programmteilnehmenden zur Verfügung und garantieren für die entsprechende Weiterbildung. Im Team sind dies 2 Arbeitstage sowie individuelle Weiterbildung im Rahmen von 3 Arbeitstagen pro Kalenderjahr.

Wir schulen die Programmteilnehmenden vorwiegend im praktischen Bereich in Service, Küche und Hausdienst. Wöchentlich finden 2 Stunden theoretischer, interner Unterricht statt. Für diesen Unterricht haben wir entsprechende Module mit den Unterlagen für die Programmzeit von 3 Monaten zusammengestellt.

Bei vorhandenen Voraussetzungen unterstützen wir Programmteilnehmende, um die von Gastro Freiburg durchgeführte Prüfung zu absolvieren.

Zur Überprüfung unserer Leistungen halten wir uns an die Vorlagen von Q1 (Qualifizierungsprogramm Hotellerie Suisse), Eduqua, Gastro Freiburg und dem RAV.

Wir reflektieren die tägliche Arbeit, tauschen unsere Beobachtungen und Erfahrungen im Team aus und beachten externe Rückmeldungen. Diese Erkenntnisse lassen wir in unsere Planung einfließen.

Düdingen, im Mai 2023

Die Betriebsleitung