

Stagiaires-Programm - Winter 2019



Weiterbildungskurs

Sonntag, 8. – Samstag, 21. Dezember 2019 in Luzern

Praktikum

Samstag, 21. Dezember – Dienstag, 7. April 2020

Worum geht es?

Für motivierte junge Berufsleute organisiert die Swiss Hospitality Academy GmbH gemeinsam mit der B.H.M.S. zweimal pro Jahr einen zweiwöchigen Weiterbildungskurs. Dieser wird mit einem dreieinhalbmonatigen Praktikum in einem Hotel oder Restaurant in der Schweiz kombiniert. Im Weiterbildungskurs werden ihre Deutschkenntnisse vertieft und die Schweizer Service- und Küchen-Standards theoretisch und praktisch vermittelt. Weiter bereiten wir die Studierenden auf das Praktikum vor, indem sie Speise- und Getränkekarte des Praktikumsbetriebes und die Gepflogenheiten in der Schweizer Gastronomie kennenlernen. Anmelden können sich Interessierte, welche bei Kursbeginn zwischen 18 und 26 Jahre alt sind, über sehr gute Deutschkenntnisse verfügen, sowie theoretische und praktische Fachkenntnisse und Erfahrungen in der Hotellerie oder Gastronomie aufweisen. Interessierte müssen Bürger eines EU-Staates sein.

Die Interessierten werden in der Regel in deren Heimatland auf Grund einer Prüfung und eines persönlichen Interviews ausgewählt. Die Swiss Hospitality Academy sucht für die angenommenen Studierenden passende Praktikumsbetriebe in der Schweiz. Bereits absolvierte Auslandpraktika erhöhen die Chancen der Kandidaten. Die Swiss Hospitality Academy schliesst mit den Betrieben Praktikumsverträge ab und übernimmt alle administrativen Aufgaben zur Erlangung der Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung.

Sind Sie

- o motiviert, ein Praktikum in der Schweizer Hotellerie oder Gastronomie zu absolvieren und somit eine optimale Grundlage für Ihre spätere Karriere zu legen?
- o vertraut mit der Hotellerie oder Gastronomie durch theoretische Kenntnisse aus der Schule und mindestens erste praktische Erfahrungen?
- o in der Lage, sich in der deutschen Sprache mindestens mündlich fließend auszudrücken?
- o bereit, vier Monate weg von zuhause Berufserfahrungen zu sammeln?
- o am 8. Dezember 2019 zwischen 18 und 26 Jahre alt?
- o Bürger eines EU-Staates?



Dann ist das Stagiaires-Programm der Swiss Hospitality Academy genau das richtige für Sie!

Die Kursdaten Sommer 2019:

- Sonntag, 8. Dezember 19:** individuelle Anreise an unseren Kursstandort in Luzern organisiert durch unsere Partnerschule in Ihrem Heimatland (Ankunft bis 17:00)
- Montag, 9. Dezember 19:** Unterrichtsbeginn Weiterbildungskurs
- Samstag, 21. Dezember 19:** individuelle Fahrt zum Praktikumsbetrieb, organisiert und bezahlt durch die Swiss Hospitality Academy
- Sonntag, 22. Dezember 19:** Beginn des Praktikums / 1. Arbeitstag
- Dienstag, 8. April 2020:** Ende des Praktikums / Ablauf der Aufenthalts- und Arbeitsbewilligung, Ausreise aus der Schweiz zwingend (eine frühere Heimreise ist normalerweise nicht möglich)



Was Sie noch wissen sollten?

- Der Weiterbildungskurs ist sehr intensiv und konzentriert sich auf Service (Küche und Housekeeping nur in Praxis). Er findet in Luzern an der B.H.M.S. statt. Sie werden gemeinsam mit allen anderen Stagiaires gezielt auf Ihr Praktikum vorbereitet. Die B.H.M.S. ist die grösste private Hotelfachschule in der Schweiz.
- Die Kurskosten beinhalten Unterkunft und Verpflegung während der zwei Wochen am Campus der B.H.M.S. (Basis Doppelzimmer oder Mehrbett-Appartement), Kosten für Unterricht und Schulmaterial, Exkursionen, Krankenkasse, Berufs- und Nichtberufsunfallversicherung im Weiterbildungskurs, Kosten für die Fahrt vom Kurshotel in den Praktikumsbetrieb, Rekrutierung und Betreuung während dem ganzen Praktikum.
- Die Kurskosten werden von den Studierenden in drei Monatsraten vom Praktikumslohn bezahlt. Sie bleiben auch bei Abbruch des Praktikums geschuldet und müssen in diesem Fall vom Studierenden privat aufgebracht werden.
- Alle Teilnehmenden sind für die vier Monate in der Schweiz durch die B.H.M.S. und den Arbeitgeber gegen Krankheit und Unfall ohne Selbstbehalt versichert. Sie müssen keine separaten Krankenversicherungen abschliessen. Die eigene Krankenkassendeckung kann in dieser Zeit unterbrochen werden. In der Krankenversicherung sind keine Zahnbehandlungen eingeschlossen.
- Der Abschluss einer Haftpflichtversicherung wird empfohlen, damit allfällige durch Studierende verursachte Schäden gedeckt sind.
- Den definitiv aufgenommenen Studierenden wird vor dem Praktikum mitgeteilt, in welchem Betrieb und welcher Abteilung sie arbeiten, so dass sie die passende Arbeitskleidung mitbringen können. Der Praktikumsbetrieb wird von der Swiss Hospitality Academy ausgewählt. Die Adresse des Praktikumsbetriebes wird zusammen mit dem Ausbildungsauftrag kommuniziert, wenn alle erforderlichen Formalitäten erledigt sind (in der Regel kurz vor Beginn des Weiterbildungskurses).
- Die Studierenden werden sowohl im Weiterbildungskurs als auch im Praktikum von der Swiss Hospitality Academy begleitet. Sollten im Praktikum Probleme auftauchen, wird B. Wicki oder eine Lehrperson persönlich vermitteln und unterstützen.
- Reist der Studierende nach definitiver Aufnahme in das Programm nicht an oder erfolgt ein vom Studierenden verursachter Abbruch des Praktikums, schuldet der Studierende zusätzlich zum Schulgeld (sofern der Weiterbildungskurs absolviert worden ist) eine Umtriebsentschädigung von CHF 300.
- Während des Praktikums sind die Stagiaires dem Schweizer Arbeitsrecht und dem L-GAV für das Gastgewerbe unterstellt. Neben dem vertraglich festgelegten Lohn stehen Ihnen auch Ferien und Feiertage zu. Obligatorisch ist eine Fünftage-Woche mit bis zu 45 Arbeitsstunden zu leisten. Der Arbeitgeber hat auch das Recht, zeitweise Überstunden und zusätzliche Arbeitstage zu verlangen. Diese müssen jedoch von ihm kompensiert oder falls dies nicht möglich ist, am Schluss ausbezahlt werden.
- Die Swiss Hospitality Academy behält sich vor, bei ungenügenden Fachkenntnissen oder mangelhaftem Betragen zu jedem Zeitpunkt einzelne Teilnehmende nach Hause zu schicken. In einem solchen Fall sind die bezogenen Leistungen (Weiterbildungskurs) trotzdem zu bezahlen.



Kosten Weiterbildungskurs 2019¹

| | | |
|--|------------|-----------------|
| Schulgeld | CHF | 1'670.00 |
| Lehrmittel und -material, Exkursionen | CHF | 450.00 |
| Unterkunft und Verpflegung im Weiterbildungskurs | CHF | 800.00 |
| Krankenkasse für vier Monate | CHF | 500.00 |
| Gesamte Kosten Weiterbildungskurs | CHF | 3'420.00 |
| Pro Monat (auf drei Raten verteilt) | CHF | 1'140.00 |

¹Die hier erwähnten Kosten beziehen sich auf das Preisniveau Januar 2019. Verschiedene Kosten können sich im Verlaufe des Jahres verändern. Daher können auf der definitiven Rechnung, welche Sie im Weiterbildungskurs erhalten die einzelnen Positionen variieren. Wir versuchen auf jeden Fall die Gesamtkosten nicht ansteigen zu lassen.

Berechnungsbeispiel Lohn

Achtung: Die effektiven Kosten können auf Grund der lokalen Gegebenheiten davon abweichen:

| | | |
|--|------------|---------------------|
| Minimaler Bruttoverdienst pro Monat ² | CHF | 3'458.00 |
| Gesetzliche Abzüge (Sozialabgaben, Steuern, Arbeitsbewilligung, L-GAV, etc.) | CHF | ca. -560.00 |
| Kosten und Logis am Arbeitsplatz ³ , in der Regel maximal | CHF | ca. -990.00 |
| Nettolohn | CHF | ca. 1'908.00 |
| Abzug Weiterbildungskurs | CHF | -1'140.00 |
| Monatlich zur freien Verfügung, mind. | CHF | ca. 768.00 |

²inkl. 13. Monatslohn

³Je nach Unterkunftsmöglichkeiten des Betriebes und Verpflegungsangebot (wenn z.B. nicht alle Mahlzeiten im Betrieb eingenommen werden können), kann dieser Abzug höher oder tiefer ausfallen.

Zusätzliche Einnahmen sind im Service durch Trinkgelder und in allen Abteilungen durch ausbezahlte Ferien möglich. Im Dezember und April wird der Lohn auf die Anzahl Tage ausgerechnet, die gearbeitet wurden. Da im Dezember nur wenige Tage gearbeitet werden, kann es sein, dass der Dezember-Lohn erst gemeinsam mit dem vom Januar ausbezahlt wird. Daher raten wir, genügen Taschengeld mitzunehmen.

Die Schulgeldraten sind unmittelbar nach Erhalt des Lohnes Anfang der Monate Februar, März und April 2020 fällig.

Sind Sie auch dabei? Verlangen Sie gleich das Anmelde-Formular von Ihrer Schule!

Weitere Information und die online-Anmeldung finden Sie unter www.hospitality-academy.ch/stagiaires

Wir freuen uns auf Sie