



DANK PROGRESSO IST DER TRAUM VOM EIGENEN RESTAURANT ZUM GREIFEN NAH

Er gehört zu denen, die mit Progresso gestartet sind und mit grosser Dankbarkeit vom Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV profitieren: Logatharan Thangarajah, 42 Jahre alt, kam im Jahr 2008 aus Sri Lanka in die Schweiz. Seit 2017 steigt er kontinuierlich die Weiterbildungstreppe hinauf, massgeblich finanziert durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag:

- 2017 hat er die Basisbildung Progresso, Fachbereich Küche, in Emmenbrücke LU absolviert.
- 2019 hat er das verkürzte EBA Küchenangestellter in Zug abgeschlossen und sich das eidgenössischen Berufsattest geholt.
- 2021 hat er die Nachholbildung EFZ Koch im gewerblichen Bildungszentrum in Muttenz bestanden und besitzt nun das eidgenössische Fähigkeitszeugnis.
- Danach hat er das Wirtepatent des Kantons Basel-Land erworben.
- 2022 hat er alle Module des G1 bestanden und den Ausbildnerkurs in Zürich absolviert.
- 2023 hat er den 5-tägigen Berufsbildnerkurs in Weggis besucht.

Einen Grossteil dieser Ausbildungen hat er während seiner Tätigkeit beim Restaurant Rheinmühle in Rheinfelden absolviert. Der Familienbetrieb hat im Gespräch mit ihm jeweils gute Lösungen gefunden für den Umgang mit den Absenzen während seiner Lehrgänge.

Seit November 2022 arbeitet er im Restaurant Moosersagi in Wiliberg als Koch. Aber er will noch mehr: Sein Ziel ist, ein eigenes Restaurant zu übernehmen und zu führen. Nach über 10 Jahren in der Branche traut er sich das dank seiner Ausbildung und Erfahrung zu und schaut sich sogar schon geeignete Betriebe an.

Logatharan Thangaraja sagt über seine Laufbahn: «Ich habe meine Chancen genutzt und in diesen sechs Jahren enorm viel profitiert, gelernt und mir eine hohe Sachkenntnis erworben. Es war für mich nicht einfach, sondern harte Arbeit. Möglich gemacht haben das der L-GAV, Hotel & Gastro *formation* Schweiz und das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung. Danken möchte ich auch allen Lehrpersonen, meinen Arbeitgebern und allen Mitschülerinnen und Mitschülern für die tolle Unterstützung. Mein Ratschlag an andere Mitarbeitende im Gastgewerbe: Sprecht mit Euren Vorgesetzten, weist sie auf die subventionierten Weiterbildungen hin und holt Euch diese Fachkenntnisse!»