

La formation Progresso Allrounder - Plus rien ne s'oppose à un avenir professionnel dans l'hôtellerie-restauration.

Cette formation de base approfondie et axée sur la pratique est destinée aux collaborateurs sans diplôme dans l'hôtellerie-restauration et aux personnes qui changent de domaine et peuvent ainsi élargir leur champ professionnel et leur domaine d'intervention dans la restauration. Les personnes intéressées doivent déjà travailler dans l'un des trois domaines spécialisés que sont la cuisine, le service ou l'intendance, comprendre la langue allemande et être en mesure de se faire comprendre, et avoir des connaissances en lecture et en écriture.

La formation « Allrounder » permet d'acquérir les connaissances de base sur des sujets théoriques et pratiques dans les domaines de la cuisine, du service et de l'économie domestique

Contenu d'apprentissage général de l'Allrounder

Cuisine

- Hygiène, sécurité au travail, comportement économique et écologique
- Mise en place, compréhension des recettes, connaissance des matériaux
- Principaux types de découpe et méthodes de cuisson
- Travailler avec des produits de convenance
- Dressage des plats

Service

- Mise en place et équipement personnel
- Dresser le couvert en fonction des besoins
- Utilisation d'appareils et de machines
- Préparation et service des boissons
- Types de service et déroulement, travail d'équipe

Intendance

- Nettoyage des chambres, nettoyage de base, nettoyage des fenêtres et des sols
- Utilisation sûre des machines
- Entretien du linge, lingerie, repassage
- Office, listes de contrôle, bon de réparation
- Plaisir à rendre service

Durée de la formation

La formation comprend 25 jours de formation et est divisée en trois blocs de cours. Après le premier et le deuxième bloc de cours, les participants doivent effectuer une phase pratique d'au moins 8 semaines, au cours de laquelle ils consolident les

connaissances acquises dans leur propre entreprise. Après avoir remis leurs devoirs à l'entreprise, ils peuvent passer à la deuxième et à la troisième partie du cours.

Lieu du cours

Les différents blocs de cours peuvent être suivis en l'espace de deux ans à différents endroits dans toutes les régions linguistiques et dans trois langues nationales. Vous trouverez des informations plus **détaillées** sur notre site Internet sous « Téléchargements », « Dates des cours Progresso 2025 ».

Système d'examen

L'examen se compose de cinq parties qui représentent chacune 20 % de l'évaluation globale et sont réparties comme suit :

- Entretien de qualification 1 & 2 (après les semaines 2 et 4)
- Tâches en entreprise
- Examen oral (semaine 5)
- Examen pratique « Parcours de poste » (semaine 5)
- Examen pratique « Travail en équipe » (semaine 5)

Coûts

Pour les collaborateurs qui sont soumis à la convention collective nationale de travail (CCNT) de l'hôtellerie-restauration, le cours Progresso est presque gratuit, car il est fortement subventionné.

Sont cofinancés :

- L'enseignement ainsi que le matériel pédagogique
- 25x les repas de midi
- Sur demande, 20x l'hébergement dans les environs du cours, petit déjeuner compris (base chambre double).
- Indemnité pour perte de travail de 2500 CHF maximum (pour 5 semaines) pour les entreprises.

Pour les participants qui ne sont pas soumis à la CCNT de l'hôtellerie-restauration, le cours est proposé au prix coûtant de CHF 5'750, repas de midi compris.