

Il Progresso Allrounder – nulla ostacola un futuro professionale

La formazione di base, fondata e orientata alla pratica, si rivolge ai dipendenti senza qualifica nel settore dell'ospitalità e a coloro che cambiano carriera e che in questo modo possono ampliare il proprio campo professionale e l'area di lavoro nel settore della ristorazione. Gli interessati devono già lavorare in uno dei tre settori specialistici della ristorazione, del servizio o della gestione della casa, comprendere e saper comunicare in tedesco e avere capacità di lettura e scrittura.

Il corso "Allrounder" insegna le competenze di base di argomenti teorici e pratici dei settori della ristorazione, del servizio e della economia domestica

Contenuti didattici generali del corso Allrounder

Cucina

- Igiene, sicurezza sul lavoro, comportamento economico ed ecologico
- Mise en place, comprensione delle ricette, scienza dei materiali
- Principali tipi di tagli e metodi di cottura
- Lavorare con i prodotti pronti
- Servire i piatti

Servizio

- Mise en place e attrezzatura personale
- Allestimento come richiesto
- Funzionamento di attrezzature e apparecchiature
- Preparazione e servizio delle bevande
- Tipi di servizio e procedure, lavoro di squadra

Economia domestica

- Pulizia degli ambienti, pulizia di base, pulizia dei vetri e dei pavimenti
- Manipolazione sicura delle macchine
- Cura del bucato, biancheria, stiratura
- Ufficio, liste di controllo, certificato di riparazione
- Gradimento del servizio

Durata del corso

Il corso comprende 25 giorni di formazione ed è suddiviso in tre blocchi. Tra i tre blocchi, i partecipanti tornano in azienda per una fase pratica di almeno 8 settimane in ciascun caso, durante la quale consolidano quanto appreso nella pratica aziendale.

Luogo del Corso

I singoli blocchi di corsi possono essere completati entro 2 anni in diverse sedi in tutte le regioni linguistiche e in tre lingue nazionali. Informazioni più dettagliate sono disponibili sulla nostra homepage alla voce Downloads, "Date dei corsi Progresso 2025."

Sistema d'esame

Il sistema d'esame consiste in cinque parti, ciascuna delle quali rappresenta il 20% della valutazione complessiva ed è suddivisa come segue:

- Colloquio di qualificazione 1 e 2 (dopo le settimane 2 e 4)
- Compiti aziendali
- Esame orale (settimana 5)
- Esame pratico "Post run" (settimana 5)
- Esame pratico "Lavoro di squadra" (settimana 5)

Costi

Per i dipendenti soggetti al Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) del settore alberghiero e della ristorazione, il corso Progresso è quasi gratuito, in quanto fortemente sovvenzionato.

- È cofinanziato:
- Le lezioni e il materiale didattico
- 25x pranzi
- Su richiesta 20x pernottamenti nell'ambiente del corso, compresa la prima colazione (sulla base di una camera doppia)
- Indennità per la perdita di ore di lavoro fino a un massimo di 2500 franchi (per 5 settimane) per le aziende.

Per i partecipanti non soggetti alla L-GAV del settore alberghiero, il corso viene offerto a un prezzo di costo di 5.750 franchi svizzeri, pranzo incluso.