

Il corso di Progresso Gastronomia standardizzata: nulla ostacola un futuro professionale nel settore alberghiero

I corsi Progresso di Hotel & Gastro *formation* Svizzera offrono il perfezionamento ideale per i dipendenti del settore alberghiero che non hanno completato la formazione professionale di base. Questi corsi ben fondati, orientati alla pratica e al business, aiutano i dipendenti non qualificati a diventare specialisti qualificati. Al termine del corso Progresso, i partecipanti ricevono un certificato riconosciuto in tutta la Svizzera da HotellerieSuisse, GastroSuisse e Hotel & Gastro Union. Questo facilita anche l'ingresso nella formazione professionale di base: nulla ostacola un futuro professionale di successo nell'industria alberghiera svizzera!

Il corso "Ristorazione di sistema" affronta i seguenti argomenti teorici e pratici: Definizione di un'azienda di ristorazione di sistema, differenze con l'industria dell'ospitalità, marchi e concetti, modelli e aspettative, processi, terminologia, stoccaggio e gestione, nonché principi legali. Vengono inoltre trattate altre aree come la cucina, il catering e l'assistenza agli ospiti.

Contenuti generali di apprendimento Sistema di ristorazione

- Marchi e concetti di
- ristorazione di sistema
- Sicurezza e igiene sul lavoro
- Differenza tra ristorazione di sistema e gastronomia tradizionale
- Comportamento ecologico ed economico
- Conservazione, lavorazione, preparazione e presentazione corretta degli alimenti
- Tecniche e processi di lavoro moderni
- Cura e presentazione della sala da pranzo
- Preparazione delle bevande al buffet
- Mise en place
- Comunicazione, assistenza agli ospiti e interazione cortese con i clienti

Dauer des Lehrgangs Durata del corso

Il corso comprende 25 giorni di formazione ed è suddiviso in tre blocchi. Dopo il primo e il secondo blocco del corso, i partecipanti devono completare una fase pratica di almeno 8 settimane in ciascun caso, durante la quale consolidano quanto appreso nella propria azienda. Dopo aver consegnato i compiti aziendali, possono proseguire con la seconda e la terza parte del corso.

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.