

La formation Progresso en gastronomie de système - Plus rien ne s'oppose à un avenir professionnel dans l'hôtellerie-restauration.

Les filières de formation Progresso d'Hotel & Gastro formation Suisse offrent une formation continue idéale aux collaborateurs de l'hôtellerie-restauration qui n'ont pas terminé leur formation professionnelle initiale. Ces cours fondés, orientés vers la pratique et proches de l'entreprise, aident les collaborateurs non qualifiés à devenir des professionnels qualifiés. En terminant avec succès la formation Progresso, les participants obtiennent un certificat reconnu dans toute la Suisse par HotellerieSuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union. Cela facilite également l'entrée dans la formation professionnelle initiale - plus rien ne s'oppose donc à un avenir professionnel réussi dans l'hôtellerie-restauration suisse !

Le cours du domaine spécialisé « Gastronomie de système » aborde les thèmes théoriques et pratiques suivants : Définition d'un système de restauration, différences avec l'hôtellerie-restauration, marques et concepts, modèles et attentes, processus, terminologie, stockage et gestion ainsi que bases légales. A cela s'ajoutent d'autres domaines tels que la cuisine, l'entretien des salles de restaurant ou l'accueil des clients.

Contenu d'apprentissage général de la restauration de système

- Marques et concepts de la
- Restauration de système
- Sécurité au travail et hygiène
- Différence entre la gastronomie de système et la gastronomie classique
- Agir de manière écologique et économique
- Stockage, traitement, préparation et présentation corrects des aliments
- Techniques et processus de travail modernes
- Entretien et présentation de la salle de restaurant
- Préparation de boissons au buffet
- Mise en place
- Communication, prise en charge des hôtes et relations avec les clients

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.