

Corsi di base modulari MigIn – Migrazione / integrazione nella ristorazione o nell'industria alberghiera, *Economia domestica*

Corsi di base modulari MigIn – Una solida qualifica professionale di base per l'ingresso nel mondo del lavoro

I corsi di base MigIn sono rivolti ai rifugiati temporaneamente ammessi dall'Ucraina (status S) e ai beneficiari di assistenza sociale che non hanno una qualifica professionale nel settore della ristorazione.

Obiettivi dei corsi

L'obiettivo di questi corsi è quello di fornire ai partecipanti una solida qualifica di base nei settori della cucina o dell'economia domestica, al fine di aumentare le loro possibilità di entrare nel mondo del lavoro.

a breve termine...

Una volta completato con successo il corso di base, i partecipanti ricevono un certificato da Hotel & Gastro formation Switzerland, riconosciuto in tutta la Svizzera nel settore della ristorazione. Ciò migliora l'occupabilità dei partecipanti. **a**

medio termine...

I partecipanti possono integrarsi nel mercato del lavoro. Il corso sovvenzionato di Progresso offre loro l'opportunità di consolidare quanto appreso e di proseguire la formazione.

a lungo termine...

Con un'esperienza professionale sufficiente, i partecipanti possono iscriversi al programma di formazione modulare abbreviato con attestato professionale federale e completarne i moduli. Dopo aver superato l'esame, i diplomati ottengono un attestato professionale federale.

Luogo del corso

Svizzera tedesca: OPRA Qualifizierendes Arbeitsmarktprogramm, Saffischstrasse 6, 3900 Brig

Durata del corso

Il corso dura circa **3 mesi** ed è strutturato come segue.

Struttura del corso

26 giorni di lezioni di tedesco, dalle 09:00 alle 11:45

Lezioni di tedesco il mercoledì mattina durante il corso di specializzazione

34 giorni di lezioni specialistiche (lunedì, martedì, giovedì, venerdì) dalle 09:00 alle 15:30

Contenuti del corso

Generale

- Sicurezza sul lavoro / 1° soccorso
- Igiene
- Comportamento economico ed ecologico

Economia domestica

- Termini tecnici
- Scienza dei materiali, macchine e attrezzature
- Pulizia dei pavimenti e dei locali
- Pulizia di base delle stoviglie
- Pulizia di base dei pavimenti
- Pulizia di base dei locali accessibili al pubblico
- Conoscenza delle bevande (bevande calde, bevande analcoliche, birra)
- Lavori pratici in tutte le aree
- Assistenza al buffet della colazione
- Assistenza al servizio in occasione di grandi eventi

Audit

Al termine di ogni argomento, i partecipanti devono superare un esame parziale o un test di apprendimento.

Alla fine del corso, i partecipanti sostengono un esame finale. Le conoscenze acquisite vengono verificate con un metodo misto (scelta multipla, orale, pratica).

