

Progresso Corso di Cucina

Il corso di cucina Progresso - Niente ostacola un futuro professionale nel settore della ristorazione.

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!

Nel corso di specializzazione "Cucina" vengono trattati i seguenti argomenti teorici e pratici: Conoscenza dei prodotti, della cucina e delle tecniche, principi di igiene, prevenzione degli infortuni e sicurezza sul lavoro, pensiero economico e consapevolezza ambientale, utilizzo sicuro di macchine e attrezzature e tecniche di lavoro moderne.

Contenuti didattici generali Cucina

- Gestione economica degli alimenti
- Corretta conservazione e lavorazione degli alimenti
- Competenze pratiche e moderne tecniche di lavoro nella preparazione dei menu
- Igiene e sicurezza sul lavoro
- Comportamento ecologico in cucina
- Conoscenza dei menu e termini tecnici
- Tipi di tagli e moderne tecniche di lavorazione
- Scienza dei materiali
- Applicazione pratica dei metodi di cottura
- Conoscenza dei processi

Durata dal corso

Il corso comprende 25 giorni di formazione ed è suddiviso in diversi blocchi. Dopo il primo blocco di corso, i partecipanti hanno una fase pratica di 8 settimane in cui consolidano quanto appreso nella propria azienda. Dopo aver consegnato i compiti aziendali, possono proseguire con la seconda parte del corso. A seconda del cantone, la terza parte del corso viene completata direttamente dopo la seconda parte del corso (non obbligatoria), in modo che l'intero corso possa essere completato in 4 o 5 mesi.

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".

Il sistema d'esame

Il sistema d'esame consiste in quattro parti, suddivise come segue:

- Colloquio di qualificazione 1 e 2 (dopo le settimane 2 e 4)
- Compiti operativi
- Esame orale (settimana 5)
- Esame pratico "post run" (settimana 5)

Costi

Für Mitarbeitende, die dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (CCNL) des Gastgewerbes unterstellt sind, ist der Progresso Lehrgang nahezu kostenlos, da er stark subventioniert wird.

Cofinanziato:

- Lezioni e materiale didattico
- 25x pranzi con catering
- Su richiesta 20x pernottamenti nell'ambiente del corso con prima colazione (sulla base di una camera doppia)
- Indennità per la perdita di ore di lavoro pari a un massimo di CHF 2500 (per 5 settimane) per le aziende.

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

Novità: il Perfecto "Futura" può essere accreditato ai corsi Progresso.

Perfecto "Futura" è un programma di formazione continua nel settore alberghiero per disoccupati. I diplomati di questo corso hanno la possibilità di essere riconosciuti come parte del corso Progresso. Solo le parti seconda e terza del corso (compresa la fase pratica operativa) devono essere completate in un totale di tre settimane (anziché cinque). Le parti del corso possono essere completate entro tre mesi.

L'accredito si applica retroattivamente a tutti i diplomati Perfecto "Futura" che hanno conseguito il diploma dal 2015.