

Il corso di servizio 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 "Servizio" vengono trattati i seguenti argomenti teorici e pratici: Accoglienza degli ospiti, assistenza ai clienti e vendita, manipolazione di materiali, macchine e utensili, igiene nell'area di servizio, servizio di bevande e alimenti, organizzazione dei processi di lavoro, formazione all'offerta e alla vendita, lavoro autonomo di fronte agli ospiti, coordinamento dei processi di lavoro e lavoro efficiente nel servizio.

Contenuto generale dell'apprendimento Servizio

- Igiene e sicurezza sul lavoro
- Comportamento economico ed ecologico nell'azienda
- Interazione cortese con gli ospiti
- Accoglienza, assistenza e vendita attiva
- Servizio di bevande e cibo, diversi tipi di servizio
- Organizzazione e coordinamento dei processi di lavoro, lavoro di preparazione personale e operativa
- Formazione della personalità individuale
- Ristorazione svizzera
- Conoscenza delle bevande e degli alimenti
- Scienza dei materiali e termini tecnici

Durata del 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.