

La formation Progresso en cuisine - Plus rien ne s'oppose à un avenir professionnel dans l'hôtellerie et la 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 « Cuisine » aborde les thèmes théoriques et pratiques suivants : Connaissances des marchandises, de la cuisine et du métier, principes d'hygiène, prévention des accidents et sécurité au travail, réflexion économique et conscience écologique, utilisation sûre des machines et des appareils ainsi que techniques de travail modernes.

Contenu d'apprentissage général Cuisine

- Utilisation économique des denrées alimentaires
- Stockage et traitement corrects des aliments
- Compétences pratiques et techniques de travail modernes pour la préparation des menus
- Hygiène et sécurité au travail
- Comportement écologique en cuisine
- Connaissance des menus et termes techniques
- Types de coupes et techniques de travail modernes
- Connaissance des matériaux
- Mise en œuvre pratique des méthodes de cuisson
- Connaissance des processus

Durée de la formation

La formation comprend 25 jours de formation et est divisée en plusieurs blocs de cours. Après le premier bloc de cours, les participants ont une phase pratique de 8 semaines au cours de laquelle ils consolident les connaissances acquises dans leur propre entreprise. Après avoir remis leurs devoirs d'entreprise, ils peuvent passer à la deuxième partie du cours. Selon le canton, la troisième partie du cours peut être suivie directement après la deuxième partie (mais pas obligatoirement), de sorte que l'ensemble de la formation peut être achevée en l'espace de 4 à 5 mois.

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 quatre parties, 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)

Coûts

Pour les collaborateurs qui sont soumis à la convention collective nationale de travail (CCNT) de l'hôtellerie-restauration, la formation Progresso est presque gratuite, car elle est fortement subventionnée.

Sont cofinancés :

- L'enseignement ainsi que le matériel pédagogique
- 25x repas de midi
- Sur demande, 20x l'hébergement dans l'environnement du cours, petit déjeuner inclus (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, la formation est proposée au prix coûtant de CHF 5'750, repas de midi inclus.

Nouveau : Perfecto « Futura » peut être pris en compte dans les cours de Progresso.

Perfecto « Futura » est une formation continue dans l'hôtellerie et la restauration pour les chômeurs. Les diplômés de ce cours ont la possibilité de le faire valider dans le cadre de la formation Progresso. Seules les deuxième et troisième parties du cours (y compris la phase pratique en entreprise) doivent être suivies, pour une durée totale de trois semaines (au lieu de cinq). Les parties de cours peuvent être achevées en l'espace de trois mois.

La prise en compte s'applique rétroactivement à tous les diplômés Perfecto « Futura » qui ont obtenu leur diplôme depuis 2015.