

PROGRESSO



Formation Progresso

Formation continue subventionnée dans l'hôtellerie
et la restauration

Hotel & Gastro
formation

by

Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Connaissances de base

Que faire sans formation initiale dans l'hôtellerie ou dans la restauration ?

Nouvelles perspectives d'avenir dans l'hôtellerie et dans la restauration.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique.

Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

Quelles sont les conditions pour être admis à la formation Progresso ?

- Travailler dans l'un des domaines de la restauration ou de l'hôtellerie suivant: cuisine, service ou intendance
- Comprendre le français et s'exprimer dans cette langue
- Lire et écrire le français

Aucun diplôme professionnel de l'hôtellerie ou de la restauration n'est requis pour suivre cette formation.

Quelle est la durée de cette formation continue ?

Cette formation est de 25 jours (= 5 semaines de 5 jours), répartis en trois modules. La formation se déroule du lundi au vendredi. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un espace temps de 4 à 5 mois, mais en moins de 2 ans pour assurer la validité des modules suivis.



Important : les modules 2 et 3 peuvent être suivis sans interruption, mais ce n'est pas obligatoire !

Formation

Les trois formations Progresso :



1. Formation Progresso en cuisine

- Connaissances professionnelles théoriques, pratiques et connaissances culinaires et de marchandise
- Principes d'hygiène, sécurité au travail, protection contre les incendies et protection de la santé
- Gestion des marchandises, écologie, gestion du temps et points de jonction
- Connaissance et utilisation des machines, des appareils et des ustensiles de cuisine.
- Préparation et présentation des mets
- Technique de travail orientée entreprise
- Les 16 jours des cours interentreprises d'employé de cuisine font partie intégrante de cette formation



2. Formation Progresso en service

- Connaissances professionnelles théoriques, pratiques et connaissances marchandise
- Principes d'hygiène, sécurité au travail, protection contre les incendies et protection de la santé
- Gestion des marchandises, écologie, gestion du temps et points de jonction
- Connaissance et utilisation des machines, des appareils et des ustensiles au buffet et en salle
- Travailler devant les hôtes, cuisine de finition et bar
- Technique de travail orientée entreprise
- Vente et encadrement des hôtes
- Les 20 jours des cours interentreprises de spécialiste en restauration font partie intégrante de cette formation



3. Formation Progresso en intendance

- Connaissances professionnelles théoriques et pratiques (étages, nettoyages, lingerie, buffet, office, service des petits déjeuners)
- Principes d'hygiène, sécurité au travail, protection contre les incendies et protection de la santé
- Gestion des marchandises, écologie, gestion du temps et points de jonction
- Connaissance et utilisation des machines, des appareils et des ustensiles dans les secteurs précités
- Technique de travail orientée entreprise
- Décoration
- Les 16 jours des cours interentreprises d'employé en hôtellerie font partie intégrante de cette formation

Informations

Où les formations Progresso ont-elles lieu ?

Les cours sont proposées dans toute la Suisse et dans les trois langues nationales (D, F, I).

Quels sont les coûts de la formation Progresso ?

La formation, le support de cours, les repas et l'hébergement sont en grande partie financés par les subventions de la CCNT (convention collective nationale de travail).

De plus, l'entreprise perçoit une indemnité pour du collaborateur de CHF 500.- maximum, par semaine de formation.

Seuls les droits d'inscription sont à la charge des participants.

Si l'entreprise n'est pas soumise à la CCNT, la formation est proposée à un prix raisonnable.

Certificat reconnu dans toute la Suisse

Le secteur professionnel valide le certificat Progresso qui permet une reconnaissance salariale par la CCNT.

Où puis-je m'inscrire?

Hotel & Gastro formation

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

Téléphone 021 804 85 30

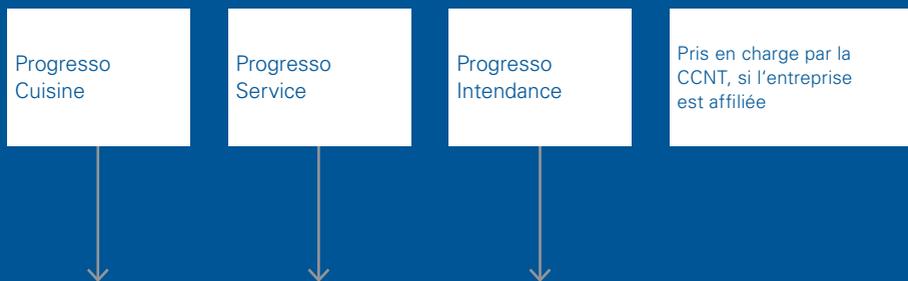
Téléfax 021 804 85 38

lonay@hotelgastro.ch

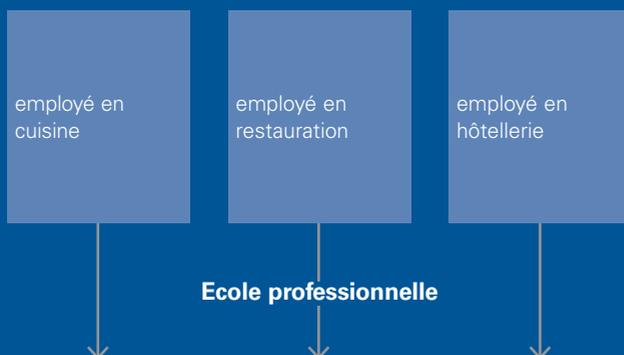
www.formation-progresso.ch

Le parcours de formation à partir de la qualification de base Progresso

Progresso



Attestation fédérale AFP



Certificat fédéral de capacité CFC



