

PROGRESSO



Formation Progresso Restauration de système

Qualification de base subventionnée

Formation des partenaires sociaux de l'hôtellerie-restauration

Connaissances de base

Sans formation professionnelle initiale (apprentissage) dans la restauration de système ?

La formation idéale pour les collaborateurs sans formation professionnelle initiale.

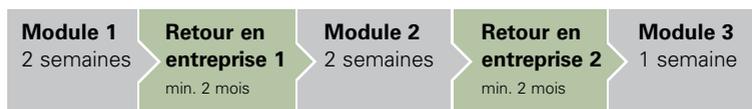
La formation Progresso Restauration de système est l'opportunité pour une formation solide et orientée vers la pratique et fera de vous des collaborateurs qualifiés. La formation de **Hotel & Gastro formation** n'a que des avantages: vous améliorez vos compétences professionnelles, votre employeur est déchargé et vos clients sont contents.

Quelles conditions sont requises ?

- Vous exercez une activité dans un établissement de la restauration de système
- Vous comprenez et pouvez vous exprimer dans la langue française
- Vous savez lire et écrire le français
- Vous n'avez pas de formation professionnelle initiale (apprentissage) dans la restauration de système
- Vous êtes motivé à vous former

Combien de temps dure la formation ?

La formation contient 25 jours de formation (= 5 semaines), répartis en trois modules. Les cours se déroulent du lundi au vendredi. La formation est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de six mois, mais en moins de deux ans.



Formation

Quels sujets/contenus sont enseignés



Sujet restauration de système/hôtellerie-restauration

Définition, répartition de l'hôtellerie-restauration en Suisse, différences de la restauration de système par rapport à l'hôtellerie-restauration, carrière

Marques et concepts

Vision, modèle et attentes, signification des marques, processus, terminologies

Stockage et gestion des stocks

Bases légales, différences de stockage, dangers, FIFO

Apparence personnelle/Mise en place

Types de mise en place, effet sur le client, gestion du stress, organigramme, connaissance de l'offre



Le client

Types de clients, encadrement des hôtes, communication, gestion des réclamations, prestation de service

Espace d'accueil/Présentation

Soin de l'espace d'accueil, dressage de buffets, aides à la vente

Hygiène et sécurité au travail

Premier secours, prévention des accidents, protection de la santé, types d'hygiène, domaines d'hygiène, bases de la microbiologie, importance de l'hygiène

Ecologie/Economie

Recyclage, littering, préservation de la valeur, coûts, cercle de Sinner, élimination des déchets

Cuisine

Méthodes de cuisson, batterie de cuisine, «Cook & Chill», frontcooking, alimentation, classification des denrées alimentaires, dressage, ventes additionnelles



Connaissances des boissons

Cafés, thés, jus de fruits, boissons sucrées, tendances

Informations

Où ont lieu les formations ?

Les formations ont lieu en Suisse alémanique et en Suisse romande.

Combien coûte la formation Progresso Restauration de système ?

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), à condition que l'établissement et les collaborateurs y soient impérativement soumis. De plus, l'entreprise perçoit une indemnité de max. CHF 500.– 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

Une fois le cours terminé avec succès, vous recevrez un certificat reconnu par hotelleriesuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union, ainsi que tous les établissements de la restauration de système.

Où puis-je m'inscrire ?

Hotel & Gastro *formation*
Siège romand
Route des Pressoirs 8
1027 Lonay
Téléphone 021 804 85 30
Fax 021 804 85 38
lonay@hotelgastro.ch
www.progresso-syga.ch

De la qualification de base à la formation professionnelle initiale

Progresso

