

*** Communiqué de presse ***

2 mai 2022

Progresso Restauration de système : nouvelle vidéo explicative de la formation

Bâle/Weggis – La série de vidéos sur les formations Progresso s’agrandit : un petit film sur le domaine de la restauration de système est désormais disponible. Cette formation est proposée en allemand et en français et bénéficie d’une demande en hausse grâce à l’engouement pour les offres de gastronomie de système.

Pendant un peu plus de trois minutes, la nouvelle vidéo met en avant les compétences pratiques et théoriques acquises par les diplômés et les avantages que cette formation de base apporte aussi bien aux participants qu’aux entreprises. La vidéo vient compléter les précédentes qui portaient sur les domaines du service, de la cuisine et de l’intendance et est également disponible sur [YouTube](#). Les petits films sont très appréciés par les personnes intéressées par les cours : ils ont déjà été visionnés plus de 35 000 fois au total.

Une demande croissante

La formation Progresso en restauration de système est proposée depuis 2014. Le programme inclut les axes suivants : gestion économique, stockage, transformation et traitement adaptés des denrées alimentaires, techniques et processus de travail modernes, entretien de l’espace de réception et contact courtois avec le client, et marques et concepts de la restauration de système. Depuis le premier cours à Zurich, 640 participants ont suivi la formation Progresso Restauration de système, et la tendance est à la hausse: « La gastronomie systémique contemporaine est un domaine en forte croissance. De plus en plus de clients préfèrent des offres de restauration rapides, simples, bon marché et néanmoins de qualité. Nous transcrivons cette évolution dans nos cours et formons les étudiants en conséquence », explique Jean Claude Schmocker, expert Progresso de Hotel & Gastro *formation* Suisse. Actuellement, les participantes et participants profitent en outre de l’offensive nationale de formation: d’ici à fin 2022, les cours sont entièrement gratuits pour les personnes soumises à la CCNT, et les employeurs bénéficient d’une compensation de salaire plus élevée.

Progresso en bref

La qualification de base comprend actuellement trois modules de cours couvrant les domaines du service, de la cuisine, de l’intendance et de la restauration de système (cette dernière uniquement en allemand et français) à l’échelle nationale. Les formations sont organisées dans des zones d’attraction locales qui garantissent une réalisation fructueuse et un accès facile par les enseignants spécialisés et chevronnés. Des apprentissages en entreprise ou interentreprises sont également possibles pour des groupes de huit participants ou plus sur la base de dates à convenir individuellement. Les participants doivent être employés par un établissement gastronomique et pouvoir lire et écrire dans l’une des langues nationales (ces compétences linguistiques peuvent être acquises préalablement lors d’un cours fide spécifique au secteur). La formation pratique et théorique dure cinq semaines et permet aux participants qui la réussissent de suivre la formation initiale raccourcie avec AFP puis la formation professionnelle avec CFC.

Lien vers la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=hCtcVKrnl-w>

Eine Kampagne des Gastgewerbes – une campagne de l’hôtellerie-restauration – una campagna dell’industria alberghiera-ristorazione

Pour plus d'informations :

www.mon-progresso.ch, www.hotelgastro.ch, www.formation-incluse.ch, www.ccnt.ch

Fin du texte

Lien pour télécharger les illustrations :

<https://www.dropbox.com/sh/wisbwu9qh274brf/AACPHGUNN8E1FwfpW7hKVHia?dl=0>

Service de coordination pour les demandes des médias :

Sabine Bosshardt

Tél. : +41 (0)44 244 27 27

sb@bosshardt-kommunikation.ch