

PROGRESSO



Progresso

Perfezionamento professionale gratuito

Corsi dei partner sociali del ramo alberghiero e ristorazione

Hotel & Gastro
formation

by

Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Non ha seguito una formazione di base nel ramo alberghiero e ristorazione?

Il perfezionamento ideale per il personale senza formazione base.

Un corso Progresso è l'opportunità di perfezionamento professionale pratico e approfondito per fare di voi operatori realmente qualificati. Il perfezionamento di **Hotel & Gastro formation** presenta vantaggi per tutte le parti in causa: maggiori competenze per il lavoratore, alleggerimento dei compiti per il datore di lavoro, soddisfazione del cliente.

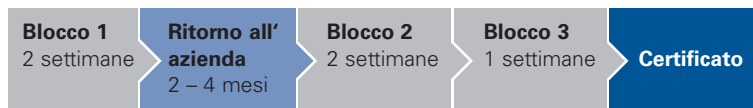
Cosa serve per partecipare ai corsi di perfezionamento Progresso?

Lista di controllo:

- Attività in uno dei settori specifici (Cucina, Servizio o Economia domestica)
- Buona conoscenza della lingua italiana a livello di comprensione ed espressione
- Competenze di lettura e scrittura
- Nessun titolo di studio nel comparto alberghiero e ristorazione

Quanto dura il corso di perfezionamento?

Un corso prevede 25 giornate di formazione (= cinque settimane) suddivise in tre blocchi. Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì. I corsi sono organizzati in modo da essere conclusi in quattro o cinque mesi e, in ogni caso, non oltre due anni.



Importante: i blocchi 1 e 2 e 3 possono (ma non devono necessariamente) essere seguiti tutti in una volta.

Corsi

Scegliete fra i tre corsi Progresso:



Settore «Cucina»

Merceologia, cucina ed educazione tecnica, principi di igiene, prevenzione infortuni e sicurezza sul posto di lavoro, economia ed ecologia, utilizzo pratico di macchine e apparecchiature in cucina, moderne tecniche di lavoro e attività, capacità pratiche sulla base di un menu giornaliero.



Settore «Servizio»

Gestione di materiali, macchine e utensili, igiene nel servizio, ricevimento ospiti, assistenza e vendita, somministrazione cibi e bevande, organizzazione cicli di lavoro, formazione di offerta e vendita, lavoro in autonomia a diretto contatto con l'ospite, coordinamento dei cicli di lavoro, efficienza nel servizio, formazione della personalità.



Campo «Economia domestica»

Servizio ai piani, servizio di custodia, fornitura biancheria, buffet, office, gestione magazzino, prevenzione infortuni, protezione antincendio, igiene, mentalità reticolare e collaborazione costruttiva, soddisfazione nel servizio.

Informazioni

Dove si svolgono i corsi?

I corsi di formazione sono organizzati in tutta la Svizzera e si tengono nelle tre lingue nazionali (D, F, I).

Quanto costa il corso di perfezionamento Progresso?

Formazione, materiale didattico, vitto e alloggio sono sovvenzionati dai contributi del CCNL (contratto collettivo nazionale di lavoro). L'azienda riceve inoltre un'indennità per assenza dal lavoro di max 500 franchi per settimana di corso. Ai lavoratori non obbligatoriamente inquadrati nel CCNL il corso di formazione viene offerto a convenienti prezzi di costo.

Attestato riconosciuto in tutta la Svizzera

Al termine del corso, ai partecipanti che superano l'esame viene rilasciato un attestato riconosciuto da tutte le associazioni di categoria svizzere.

Dove mi posso iscrivere?

Hotel & Gastro *formation*
Eichstrasse 20
CH-6353 Weggis
Telefono 041 392 77 33
Telefax 041 392 77 70
progresso@hotelgastro.ch
www.formazione-progresso.ch

Dalla qualificazione di base alla formazione di base (tirocinio)

Progresso

Progresso
Cucina

Progresso
Servizio

Progresso
Economia
domestica

Gratuito se azienda e collaboratrice/collaboratore sono obbligatoriamente assoggettati al CCNL.

CFP

Formazione modulare abbreviata di addetta di cucina/addetto di cucina*

Formazione modulare abbreviata di addetta di ristorazione/addetto di ristorazione*

Addetta d'albergo
Addetto d'albergo

* Finanziato in gran parte se azienda e collaboratrice/collaboratore sono obbligatoriamente assoggettati al CCNL. Condizioni: esperienza professionale di 3 anni + corso di perfezionamento professionale Progresso.

Scuola professionale

AFC

Cuoca/cuoco

Impiegata di ristorazione/
Impiegato di ristorazione

Impiegata d'albergo/
Impiegato d'albergo

Contributo di sostegno ammontante a CHF 2000.- se azienda e collaboratrice/collaboratore sono obbligatoriamente assoggettati al CCNL.

