

*** Comunicato stampa ***

8 febbraio 2018

Progresso: video sugli esami dei corsi Cucina e Servizio

Basilea.– Cosa occorre per superare l'esame finale della formazione di base Progresso? Per dare una risposta chiara a questa domanda, sono stati realizzati due video per i settori Cucina e Servizio. I video in tedesco, francese e italiano durano circa quattro minuti ciascuno e soddisfano l'esigenza di visualizzare le qualifiche richieste per gli esami. Inoltre aiutano a vincere le paure o le incertezze legate agli esami.

Ogni anno circa 200 persone si presentano all'esame della formazione di base Progresso per ottenere l'attestato riconosciuto in tutta la Svizzera. Il corso Progresso rappresenta per i collaboratori del settore alberghiero e della ristorazione il primo passo verso la qualifica professionale. «Da anni mi viene chiesto ripetutamente cosa occorre sapere agli esami. Per la prima volta i nuovi video mostrano chiaramente lo svolgimento di un esame. Mi auguro che inducano anche altre persone interessate a partecipare ai corsi» afferma Mike Kuhn, responsabile del progetto qualificazione di base di Hotel & Gastro *formation* Svizzera.

Nei video vengono illustrate le varie fasi dell'esame sia pratico che teorico. I partecipanti non sono attori, ma insegnanti di Hotel & Gastro *formation* Svizzera ed ex partecipanti al corso Progresso; quindi le situazioni filmate sono molto realistiche. I filmati si possono vedere da subito su il-mio-progresso.ch, hotelgastro.ch e su youtube.com.

Ulteriori informazioni:

www.il-mio-progresso.ch

www.hotelgastro.ch

www.l-gav.ch

Fine testo

Ufficio di coordinamento per le relazioni con i media:

Sabine Bosshardt

Socio amministratore

Zenhäusern & Partner AG

Tel: +41 (0)44 386 40 02

E-mail: bosshardt@zen-com.com