

*** Comunicato per i media ***

30 gennaio 2020

Il CCNL sussidia sette nuovi corsi di formazione a partire dal 2020

Basilea – A partire dal 2020, tramite il CCNL vengono sussidiati sette nuovi corsi di formazione. Essi sono parte integrante della campagna informativa del settore ricettivo denominata «Formazione-inclusa». I gastronomi nonché i candidati sommelier di ogni tipo accoglieranno sicuramente con piacere queste nuove offerte.

Molte persone dell'industria alberghiera e della ristorazione hanno aspettato con trepidazione l'aggiunta al programma di sussidiamento soprattutto del seminario di base Gastro G1. L'obiettivo è stato raggiunto: da subito il conseguimento del certificato G1 di GastroSuisse (riconosciuto in tutta la Svizzera come attestato di capacità) viene sostenuto tramite il CCNL con un importo che può raggiungere un massimo di CHF 2'700.-. I centri di formazione delle associazioni cantonali di GastroSuisse propongono il seminario G1 in tedesco, francese e italiano: esso rappresenta la base per accedere al successivo livello di formazione G2, ossia di esercente albergatore con attestato professionale federale (APF).

Sommelier del vino, della birra, delle bevande distillate, dell'acqua (minerale) e del formaggio

A partire da subito il programma di sussidiamento tramite il CCNL propone una serie di offerte formative per futuri sommelier.

- I membri di GastroSuisse possono conseguire la prima parte del titolo di sommelier svizzero del vino® in cinque giorni a un costo di soli CHF 200.- (invece di 1'250.-) e la seconda parte sempre dello stesso titolo in 13 giorni a un costo di soli CHF 500.- (invece di 2'900.-). Chi non è membro di GastroSuisse paga CHF 300.- rispettivamente CHF 800.-.
- Con il titolo di sommelier svizzero della birra® i candidati acquisiscono nozioni e competenze professionali in materia di birra durante otto giorni pagando CHF 300.- (invece di 2'100.-) come membri di GastroSuisse e CHF 500 se non lo sono.
- Anche per le bevande distillate è ora disponibile una formazione specifica: la formazione di sommelier svizzero di bevande distillate® dura otto giorni ed è proposta alle stesse condizioni.
- È possibile apprendere anche la vendita professionale di acque minerali e altre bevande analcoliche che accompagnano i pasti soprattutto perché la Svizzera è nota per la sua ampia varietà di acque (minerali). Grazie al CCNL il corso di formazione, della durata di cinque giorni, costa soltanto CHF 200.- (invece di 1'200.-) per chi è membro di GastroSuisse e CHF 300.- per chi non lo è.
- Infine è opportuno che i professionisti del servizio sappiano anche come muoversi nel grandioso mondo del formaggio e consigliare di conseguenza l'ospite. Il corso di formazione come sommelier del formaggio trasmette nozioni e competenze durante dieci giorni a partire da marzo 2020 e al costo di CHF 300.- (invece di 2'100.-) per i chi è membro di GastroSuisse e di CHF 500.- per chi non lo è.

Tutti i corsi di formazione per sommelier sono svolti in lingua tedesca, mentre il corso per sommelier svizzero della birra® è tenuto anche in lingua francese e prossimamente anche in lingua italiana. La panoramica di tutte le offerte e agevolazioni può essere consultata sul sito «Formazione-inclusa.ch».

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

L-GAV – gut für alle
CCNT – bonne pour tous
CCNL – bene per tutti



Ulteriori informazioni:

<https://formazione-inclusa.ch/>

<https://www.gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale/formazione/perfezionamento/>

(Il corso di formazione per sommelier del formaggio è online a partire da marzo 2020)

*** Fine del comunicato ***

Servizio di coordinamento per le richieste dei media:

Sabine Bosshardt

Titolare della ditta

Bosshardt Kommunikation

telefono +41 (0)44 244 27 27

e-mail: sb@bosshardt-kommunikation.ch

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

