

*** Comunicato stampa ***

11 ottobre 2021

Progresso compie 20 anni: storia di successo di una formazione di base

Basilea/Weggis. Da 20 anni il personale del settore alberghiero e della ristorazione sprovvisto di diploma ha la possibilità di frequentare la formazione di base Progresso e di ottenere il certificato che gli facilita il percorso professionale in diversi settori specialistici. Gli inizi di Progresso risalgono addirittura al 1993. Passiamo in rassegna una storia di successo.

Nel settore alberghiero e della ristorazione tradizionalmente lavorano anche persone senza qualifica o senza un diploma specifico, spesso per anni o addirittura decenni. Per modificare questo stato di cose e dare la possibilità al maggior numero possibile di collaboratori e collaboratrici, soprattutto migranti, di acquisire una formazione di base, nel 1993 con i corsi di perfezionamento (FAM / FESCA) è stato lanciato il progetto «Promozione dei collaboratori del settore alberghiero e della ristorazione senza diploma professionale», che nel 2001 ha assunto il nome Progresso. «Da allora il certificato Progresso apre le porte a un percorso professionale sicuro nel settore alberghiero e della ristorazione svizzero. Per molti diplomati è il primo documento di formazione in assoluto, che quindi ha un grande valore anche a livello emotivo» dichiara Max Züst, direttore di Hotel & Gastro formation Svizzera.

I padri fondatori: Heinz Gerig e Peter Meier

Fin dall'inizio i corsi sono tenuti da Hotel & Gastro formation Svizzera. L'idea la ebbero già nel 1993 Heinz Gerig, oggi responsabile di Qualificazione di base, e Peter Meier, oggi responsabile di Formazione professionale superiore. Grazie alla loro iniziativa di allora, entrambi possono essere orgogliosi di aver consentito a più di 3000 diplomati di iniziare una carriera professionale. «I corsi Progresso offrono vantaggi per tutti. I collaboratori e le collaboratrici possono colmare le proprie lacune e tornare motivati in azienda. A loro volta le aziende risparmiano il tempo dedicato internamente alla formazione e possono conservare il personale che, grazie a una maggiore efficienza e competenza, è in grado di vendere meglio l'offerta aziendale, ad esempio nel settore Servizio» spiega Heinz Gerig.

Gratuità, riconoscimento in tutta la Svizzera e salario minimo più alto di 200 franchi

Negli ultimi due decenni, i corsi Progresso sono diventati la formazione di base per eccellenza per il personale senza diploma nel settore alberghiero e della ristorazione. Anche se esistono corsi in qualche modo paragonabili, Progresso si distingue tra l'altro per quattro importanti elementi. Grazie al CCNL la formazione è gratuita, le aziende ricevono un generoso indennizzo per le assenze dal lavoro, il certificato Progresso è riconosciuto in tutta la Svizzera e dà diritto inoltre a un salario minimo di 200 franchi in più al mese.

Per la prima volta 100 corsi nel 2022

Nemmeno i corsi Progresso sono stati risparmiati dalla pandemia. Poiché la pratica è il cuore della formazione, durante il lockdown non è stato possibile svolgere i corsi. Inoltre, negli ultimi due anni, molte aziende non volevano rinunciare al proprio affidabile personale di base, per poter mantenere almeno il servizio essenziale. Con tanto impegno, lo specialista Progresso Jean Claude Schmocker e il suo team sono tuttavia riusciti a mantenere il numero dei partecipanti a un buon livello. E poi ha grandi progetti per l'anno prossimo: «Per la prima volta nella storia di Progresso, offriamo oltre 100 corsi in un anno, garantendo così alle aziende e ai loro collaboratori e collaboratrici la massima flessibilità di scelta» dichiara Jean Claude Schmocker. All'occorrenza Hotel & Gastro formation Svizzera fa ancora di più e, a completamento delle offerte formative ufficiali, organizza secondo necessità corsi interni all'azienda e interaziendali con un minimo di otto partecipanti su appuntamento individuale. Insomma, si impegna al massimo per offrire Progresso a chi desidera formarsi e alle aziende.

Progresso in breve

La formazione di base comprende attualmente corsi suddivisi in tre parti e viene offerta in tutta la Svizzera nei settori specialistici Servizio, Cucina, Economia domestica e Gastronomia standardizzata (quest'ultimo solo in tedesco e francese).

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

I corsi si tengono nei bacini di utenza locali, che presentano il potenziale per un efficace svolgimento e sono facilmente raggiungibili dal personale esperto. Possono partecipare le persone, assunte da un'azienda del settore gastronomico, in possesso di competenze di lettura e scrittura in una delle lingue nazionali, che possono aver precedentemente acquisito in un corso di lingue fide specifico. La formazione pratica e teorica della durata di cinque settimane consente a chi supera con successo l'esame di accedere alla formazione di base abbreviata con CFP e successivamente al tirocinio professionale con AFC.

Ulteriori informazioni:

www.il-mio-progresso.ch, www.hotelgastro.ch, <https://formazione-inclusa.ch/>, www.l-gav.ch

2001–2021: le tappe di Progresso in 20 anni

2001

- Cambio di nome del progetto «Promozione dei collaboratori del settore alberghiero e della ristorazione senza diploma professionale» (FAM / FESCA) in «Progresso»
- Il 7 maggio 2001 inizia il primo corso Progresso «Cucina» presso il Centre professionnel di GastroValais

2007

- Il 26 novembre 2007 inizia il primo corso Progresso «Economia domestica» presso l'Hotel Central-Résidence di Leysin
- Il concetto di formazione viene riveduto (in futuro la parte pratica del corso si concentrerà sulla preparazione del pranzo e la cena sarà esclusa dalla formazione)
- Nasce «Progresso Plus» (così si chiamava allora la formazione modulare abbreviata CFP)

2008

Primo corso Progresso in Ticino (7.1.2008 corso 1) a Tenero

Primo corso Progresso in tedesco nel Vallese (3.4.2008) a Briga

2010

Inizia il progetto di formazione e perfezionamento del CCNL. Progresso è uno dei primi corsi finanziati nell'ambito del progetto.

2014

Avvio di Progresso Gastronomia standardizzata (17.3.2014 corso 1) a Zurigo

2015-2016

Nei corsi Progresso viene integrato in prova il corso di lingua fide

2019

Partecipazione record di 625 persone in un anno

2020

Il 5 ottobre inizia il primo corso Progresso «Gastronomia standardizzata» in Romandia, al Jeunôtel di Losanna

2021

Tutti i corsi Progresso sono offerti in tutte le lingue nazionali (Losanna VD, Briga e Sion VS, Losone TI, Coira GR, San Gallo SG, Fahrweid e Zurigo e Kilchberg ZH, Baden AG, Liestal BL, Bönigen BE, Emmenbrücke e Lucerna LU).

2022

Per la prima volta offerti 100 corsi in un anno

*** Fine testo ***

Link per il download di materiale illustrativo:

<https://www.dropbox.com/sh/xnnyoo61i025nzb/AAAIIX3LaEiaOYoBWI99Mv9Ta?dl=0>

Ufficio di coordinamento per le relazioni con i media:

Sabine Bosshardt

Tel.: +41 (0)44 244 27 27

sb@bosshardt-kommunikation.ch