



Au deuxième niveau de la formation de base, les formations Progresso s'adressent à des personnes qui ont plusieurs années d'expérience dans l'hôtellerie-restauration.

Former pour motiver et fidéliser les collaborateurs

La formation **Progresso** délivre une première certification reconnue par la CCNT aux collaborateurs de l'hôtellerie-restauration. Employeurs et employés sont toujours plus nombreux à constater les avantages de cette formation: les inscriptions ont doublé depuis 2023.

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID

Dans les PME de l'hôtellerie-restauration, nombreux sont les collaborateurs à exercer leur métier depuis plusieurs années, sans pour autant être au bénéfice d'un CFC ou de quelconque certificat. Afin d'obtenir une première certification, ces personnes peuvent suivre la formation de base Progresso, proposée depuis plus de 20 ans par Hotel & Gastro formation Suisse et reconnue dans tout le pays. «Hotel & Gastro formation Suisse repré-

sente les associations GastroSuisse et HotellerieSuisse pour s'occuper de la formation de base, la formation initiale et la formation supérieure», rappelle Olivier Kolly, responsable des qualifications de base. Progresso correspond au deuxième niveau de la formation de base et délivre un certificat reconnu par la CCNT (infos pratiques dans l'encadré). Selon Olivier Kolly, les inscriptions à Progresso ont doublé depuis 2023. «De

plus en plus d'employeurs inscrivent leurs collaborateurs, car ils se rendent compte que cela les fidélise», se réjouit Olivier Kolly.

«C'est une très bonne chose!»

Propriétaire et patron du Restaurant du Lac de Bret, à Puidoux (VD), Rinaldo Da Dalto a franchi le pas cette année. Son fils Stéphane gère le restaurant pizzeria FairPlay, situé dans la même commune.

Les deux établissements emploient quelque 17 collaborateurs et trois d'entre eux, un cuisinier et deux sommeliers, sont en train de suivre une formation Progresso. C'est la première fois que le restaurateur inscrit des collaborateurs à ce programme de formation. Pourquoi les avoir inscrits? «Pourquoi pas!», sourit-il. «C'est avant tout pour leur donner un bagage plus solide et cette formation les intéressait beaucoup», indique Rinaldo Da Dalto. «Ils travaillent chez nous depuis plus de cinq ans et étaient déjà très compétents. Mais ils ont appris le métier sur le tas et nous n'avons pas toujours le temps de leur expliquer les choses. Pour avancer, c'est important qu'ils aient une base solide et c'est justement ce que propose cette formation.» Ce restaurateur recommande Progresso sans hésiter et continuera à envoyer tous les collaborateurs qui le souhaitent en formation. «Pour une PME, la seule contrainte est de s'organiser pour remplacer les absents durant les cours. Pour le personnel, c'est une très bonne chose! Les employés s'impliquent davantage encore», constate ce patron de 75 ans.

«Pour l'entreprise, c'est une chance!»

Marché Restaurants Suisse SA, qui gère la chaîne de restauration rapide du même nom, constate aussi plusieurs avantages à proposer Progresso à ses collaborateurs. La société compte plusieurs établissements franchisés Burger King dans son portefeuille, comme celui de Bursins (VD), ainsi que les marques Popeyes et Zopf & Zöpfli. «En tout, cela regroupe une cinquantaine d'établisse-

ments dans toute la Suisse, dont 16 restaurants Marché», indique Uros Vuckovic, directeur régional pour les cantons de Vaud, Valais, Bâle et Soleure.

Sur les plus de 900 collaborateurs, combien ont suivi une formation Progresso? «Chaque année et depuis plusieurs années, on envoie environ 10% des collaborateurs en formation», annonce Uros Vuckovic. «Former le personnel fait partie de la philosophie de l'entreprise. Je dirais que suivre une formation Progresso est un «must» durant les deux ou trois premières années dans l'entreprise. Cela motive les employés et cela leur permet de grimper dans la hiérarchie: certains veulent devenir gérants ou managers et pourront ainsi, par la suite, suivre la formation pour obtenir la licence ou le G1.» Chez Marché Restaurants, la formation Progresso qui est suivie pour la

grande majorité des collaborateurs est celle en restauration de système.

Quels sont les bénéfices pour l'entreprise? «Dans le canton de Vaud, par exemple, nous avons commencé le programme Progresso il y a deux ou trois ans et nous voyons que la motivation est énorme: quand nous donnons la possibilité aux collaborateurs de suivre une formation, ils sont très contents. Et quand ils obtiennent leur certificat, ils sont ravis et encore plus motivés. Pour l'entreprise, c'est une chance!», affirme le directeur régional. Marché Restaurants Suisse SA a d'ailleurs validé le concept de formation à l'interne et les inscriptions à Progresso vont se poursuivre ces prochains mois et années. «Cela instaure une certaine stabilité dans l'entreprise, car cela fidélise les collaborateurs.»

PROGRESSO: INFOS PRATIQUES ET BÉNÉFICES

- Le coût de la formation Progresso est pris en charge par la CCNT, donc l'employeur ne paie rien pour les cours. Il reçoit même 120 francs d'indemnité journalière pour chaque jour où le collaborateur est absent pour cause de formation. Un taux de travail de 20% au minimum est requis pour obtenir le financement.
- La formation dure cinq semaines et est séparée en deux blocs avec une pause de plusieurs mois entre deux.
- Cinq formations sont proposées: cuisine, service, intendance et restauration de système. Une nouvelle formation polyvalente, «Allrounder», a été lancée cette année et la première volée débutera en novembre.
- Bénéfices constatés selon les retours obtenus par Olivier Kolly? Amélioration des connaissances et des compétences, un meilleur accueil du client ainsi qu'une augmentation du chiffre d'affaires, autonomie, rapidité d'exécution, réduction des coûts, une preuve de reconnaissance qui motive et fidélise les employés.

Plus d'infos sur: <https://mon-progresso.ch/>



La restauration de système fait partie des cinq formations Progresso proposées. Cuisine, service, intendance et la nouvelle formation polyvalente «Allrounder» complètent l'offre.