



# CUISINE/SERVICE RESTAURATION DE SYSTÈME HÔTELLERIE-INTENDANCE/ ALLROUNDER

Parce que votre entreprise a besoin de personnel qualifié. Nous formons votre équipe. Gratuitement et avec compensation salariale – **grâce à la CCNT !**

**FORMATION  
GRATUITE !  
VOUS ÉCONOMISEZ  
CHF 5'750.-**

Toutes les offres  
subventionnées par  
la CCNT sur :  
[www.formation-include.ch](http://www.formation-include.ch)

## DÉBUT DES COURS 2026 À LAUSANNE (MODULES 1)

### CUISINE OU SERVICE

- Du 13 avril au 24 avril
- Du 12 octobre au 23 octobre

### HÔTELLERIE-INTENDANCE

- Du 31 août au 11 septembre

### RESTAURATION DE SYSTÈME

- Du 27 avril au 8 mai

### ALLROUNDER

- Du 8 juin au 19 juin

La partie théorique sera désormais dispensée sur la plateforme d'apprentissage numérique de WIGL.



## QUE PROPOSE PROGRESSO ?

La seule formation de base reconnue dans toute la Suisse pour les collaborateurs sans diplôme professionnel dans le secteur de l'hôtellerie-restauration constitue un véritable atout pour votre entreprise. Les diplômés gagnent en efficacité, travaillent de manière plus professionnelle et valorisent mieux votre offre. Les formations obligatoires dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité au travail sont également incluses.



### CONTENU DE LA FORMATION CUISINE

- Ecologie et économie
- Types de découpes et méthodes de cuisson
- Connaissance du matériel et des marchandises
- Connaissance des menus et termes techniques
- Techniques de travail modernes



### CONTENU DE LA FORMATION SERVICE

- Ecologie et économie
- Mises en place
- Genres et types de service
- Accueil, vente et conseils
- Connaissance du matériel, des boissons et des marchandises



### CONTENU DE LA FORMATION HÔTELLERIE-INTENDANCE

- Ecologie et économie
- Service à l'étage
- Office et buffet
- Buanderie et lingerie
- Préservation de la valeur et entretien des plantes



### CONTENU DE LA FORMATION RESTAURATION DE SYSTÈME

- Ecologie et économie
- Marques et concepts, connaissance des boissons
- Préparation de denrées alimentaires et mise en place d'un buffet
- Entretien et présentation de la salle de restauration
- Communication et accueil



### CONTENU DE LA FORMATION ALLROUNDER

- Connaissances de base dans le domaine de la cuisine (écologie et économie, connaissance du matériel et des marchandises, utilisation des appareils, méthodes de cuisson, types de découpe, dressage)
- Connaissances de base dans le domaine du service (mises en place, genres et types de service, utilisation du matériel, préparation des boissons)
- Connaissances de base dans le domaine de l'intendance (service à l'étage, nettoyage des locaux communs et des fenêtres, buanderie et lingerie, office)