





*** Communiqué de presse***

30 janvier 2020

La CCNT subventionne sept nouveaux cours de formation dès 2020

Bâle.- Sept nouveaux cours seront subventionnés grâce à la L-GAV à partir de janvier 2020. Ils font partie de la campagne «Formation incluse» lancée par l'hôtellerie-restauration. Ces nouvelles offres ont de quoi réjouir les restaurateurs et les futurs sommeliers de tous types.

Depuis longtemps, nombre d'acteurs de l'hôtellerie-restauration attendaient ardemment l'intégration du séminaire de base Gastro G1 dans le programme de subventions. C'est chose faite aujourd'hui: l'obtention du certificat G1 GastroSuisse (reconnu dans toute la Suisse comme équivalent au certificat de capacité) est désormais soutenue par la CCNT à hauteur de 2700 francs suisses. Le G1 est proposé en allemand, français et italien par les centres de formation des associations cantonales de GastroSuisse et constitue la base du prochain niveau de formation G2 de chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration avec brevet fédéral.

Sommeliers en vins, en bière, en spiritueux, en eaux et en fromages

Le programme CCNT propose désormais toute une palette de possibilités de formation pour les futurs sommeliers :

- Le diplôme de sommelier suisse du vin® s'obtient en 5 jours pour la première partie et en 13 jours pour la seconde partie. Grâce à la CCNT, les membres de GastroSuisse ne paient que 200 francs (au lieu de 1'250.-) pour la première et 500 francs (au lieu de 2'900.-) pour la seconde partie. Le prix est fixé à 300 et à 800 francs respectivement pour les non-membres.
- Les participants au cours sommelier suisse de la bière® acquièrent huit jours durant un savoir professionnel sur la bière et ne paient que 300 francs (au lieu de 2'100.-) en tant que membres de GastroSuisse et 500 francs en tant que non-membres.
- Il existe désormais aussi une formation de sommelier pour les eaux-de-vie fines : le cours sommelier suisse des spiritueux® dure également huit jours et est proposé aux mêmes conditions.
- Que la vente professionnelle d'eaux minérales et d'autres boissons sans alcool puisse s'apprendre en Suisse n'est guère étonnant sachant que le pays peut puiser dans une grande variété d'eaux. Avec la CCNT, le cours de formation de 5 jours ne coûte plus que 200 francs (au lieu de 1'200.-) pour les membres de GastroSuisse et 300 francs pour les non-membres.
- Enfin, il est également logique que les spécialistes du service connaissent le vaste univers des fromages et puissent bien conseiller les clients en la matière. Le cours de sommelier du fromage, offert à partir de mars 2020, s'étend sur 10 jours et est offert au prix de 300 francs (au lieu de 2'100.- pour les membres de GastroSuisse et de 500 francs pour les non-membres.

Tous les cours de sommellerie se déroulent en allemand, celui consacré à la bière® se tiendra également en français, et bientôt aussi en italien. Les cours de sommellerie sont organisés par GastroSuisse. Vous trouverez un aperçu de toutes les offres et rabais sur formation-incluse.ch.

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

















Pour de plus amples informations :

www.formation-incluse.ch

https://www.gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung/

(Offre Sommelier en fromages en ligne dès mars 2020)

*** fin du texte ***

Bureau de coordination pour les relations avec les médias:

Sabine Bosshardt Propriétaire Bosshardt Kommunikation Tél: +41 (0)44 244 27 27

E-mail: sb@bosshardt-kommunikation.ch

 $Eine \ Kampagne \ des \ Gastgewerbes-une \ campagne \ de \ l'hôtellerie-restauration-una \ campagna \ dell'industria \ all berghiera-ristorazione$











