

FORMARSI PER CRESCERE



L'offerta di formazione continua
da settembre 2020



www.gastroformazione.ch
segui su  **GastroFormazione**

GASTRO TICINO

Federazione esercenti albergatori Ticino

Sezione di
GASTRO SUISSE

Certificata **EDU QUA**
SCEF 045 
Quality.
Our Passion.



Prendetevi il meglio o lasciatevi fornire

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Centro Galleria 3
6928 Manno
Tel. 091 604 24 00

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Zona Industriale 3 / Via Ganne 5
6572 Quartino
Tel. 091 785 99 99

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch



TRANSGOURMET
PRODEGA

Formarsi per crescere

L'istruzione e la formazione sono le armi più potenti che si possono utilizzare per cambiare il mondo

Nelson Mandela (premio Nobel per la pace)

Il settore della formazione professionale di GastroTicino crede che per "migliorare è necessario cambiare". Quest'anno il cambiamento di tutto il sistema formativo e non solo, è stato imposto dalla grave emergenza sanitaria che ha colpito tutti noi. La capacità di reagire al cambiamento ci ha permesso di pensare a **nuove possibilità** e anche GastroFormazione ha **imparato** e reagito **estendendo le possibilità di formazione con la modalità a distanza (webinar)**. Ritenendo che dia ulteriori possibilità di formazione nell'era digitale. Digitalizzazione anche nella comunicazione: quest'anno **l'opuscolo è digitale** (e non più cartaceo) e tutta l'offerta formativa viene comunicata tramite il sito gastroformazione.ch, la pagina Facebook, le newsletter, il telefono, di persona, per mail e tramite eventi informativi.

Formarsi, ma quanto costa? Per alcuni corsi, il prezzo è agevolato per i soci, per altri il settore dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene i propri dipendenti, **assoggettati al CCNL**, grazie a **contributi finanziari importanti**. Una panoramica di tutti i corsi è su **formazione-inclusa.ch**.

Scopri, scegli, pianifica e iscriviti. Ne vale la pena.

Non sempre è semplice concedersi il **tempo** da dedicare alla formazione. Si può ottimizzare coinvolgendo il proprio team: un invito a voler considerare di organizzare un corso ad hoc in azienda, con i propri collaboratori, nel momento più opportuno e soprattutto progettato in base alle **proprie necessità**.

Il vostro successo è per noi gratificante e siamo a disposizione per la vostra crescita di competenze, aggiornamento e miglioramento continuo... **Accoglienza e cordialità, disponibilità, professionalità... al vostro servizio!**

*Riconosciamo infine l'impegno e la professionalità dei nostri **formatori** ai quali va il nostro ringraziamento e un grazie speciale anche a tutti i nostri **partner** il cui sostegno per noi è determinante! Un grazie particolare anche ai **consisti**, che credono nella formazione, alla nostra associazione e a tutti coloro i quali con i loro suggerimenti ci aiutano a migliorare!*

In collaborazione con:

 HotellerieSuisse
Ticino

 HOTEL & GASTRO
UNION
dal 1886

 atst
ODEC-TICINO
ASSOCIAZIONE
DEI COLLETTORI
DEL SETTORE

 Arcobaleno
Comunità tariffale

Informazioni sulle offerte di formazione 2020-21:

- **Collaborazioni con le associazioni partner** e di categoria del settore: Hotel & Gastro formazione (www.hotelgastro.ch), HotellerieSuisse Ticino (www.hotelleriesuisse-ticino.ch), Hotel & Gastro Union Ticino (www.hotelgastrounion.ch) e Associazione dei diplomati delle Scuole specializzate superiori della Svizzera italiana (www.atst.ch). Tutti i dipendenti degli associati di questi partner beneficiano di vantaggi legati ai soci.
- **Livelli di competenza:** i corsi sono divisi per tutti e per professionisti, per aziende.
- **Iscrizioni:** consulta il sito, scegli il corso e iscriviti **online** (previa creazione dell'utente).
- **Condizioni dei corsi:** specificate online per ogni corso.
- **Contributi finanziari:** per molti corsi di formazione a catalogo.
- **Altri sconti e vantaggi?** Per i corsi di perfezionamento: carta vantaggi, Lugano Card / City Card Lugano e abbonamento Arcobaleno (annuale), danno la possibilità di avere sconti e vantaggi
- **Facebook  GastroFormazione:** punto d'informazione e interazione con noi da consultare costantemente così come il sito gastroformazione.ch, nuovi corsi vengono promossi solo online.
- **Novità: webinar gratuiti per i soci**
- **Omaggio:** ogni partecipante riceve un omaggio offerto a ogni corso. Il materiale didattico è incluso.

GASTROFORMAZIONE

Gabriele Beltrami
Direttore di GastroTicino



Valentina de Sena
Responsabile della formazione professionale



GastroTicino | Via Gemmo 11 | 6900 Lugano | Tel. +41 91 961 83 11
www.gastroformazione.ch | valentina.desena@gastroticino.ch



Partecipate
ora al concorso
In palio tre premi
attraenti:
swica.ch/vincere

INFORTUNIO SPORTIVO O PROFESSIONALE

In ogni caso, facciamo di più per voi. Gli specialisti e care manager di SWICA, in caso di malattia o infortunio, assistono individualmente e personalmente i collaboratori, che sono seguiti nel percorso di guarigione e possono così ritornare al loro posto di lavoro il più presto possibile. **SWICA Bellinzona 091 821 45 45 oppure swica.ch/caremanagement**



PERCHÉ LA SALUTE
È TUTTO

SWICA

Corsi di formazione per tutti

indice

GESTIONE AZIENDALE

- 6 • CCNL corso base: corretta interpretazione e applicazione
 - CCNL e la LL nella ristorazione: le prescrizioni vincolanti del settore
- 7 • Comunicazione orientata al cliente **(nuovo)**
- 8 • Colloqui con il personale
- 9 • Conduzione del personale
 - Conteggi stipendi nella ristorazione e nell'industria alberghiera
- 10 • Corso di lingua FIDE per la gastronomia e il settore alberghiero
- 11 • Lingua dei segni per la ristorazione **(nuovo)**
 - Principi di comunicazione efficace – Leadership situazionale
- 12 • Problem solving **(nuovo)**
 - Sicurezza sul lavoro «PECOS» completo o refresh
- 13 • Social Media per la ristorazione **(nuovo)**
 - Start-up: dal business plan alla vendita **(nuovo)**
- 14 • Tedesco nella ristorazione – Gäste Dialog im Restaurant auf Deutsch
 - Vendere emozioni nella ristorazione **(nuovo)**

WEBINAR

- 15 • Avviamento di un'attività alimentare: i primi passi indispensabili **(nuovo)**
 - Covid 19: aggiornamenti e approfondimenti **(nuovo)**
- 16 • Igiene e sicurezza alimentare: Garantire la sicurezza alimentare e delle persone nell'era COVID-19 **(nuovo)**
 - Introduzione al mondo dei social media **(nuovo)**
- 17 • LEAR: aggiornamenti e approfondimenti **(nuovo)**
 - Parlare in pubblico **(nuovo)**

PERFEZIONAMENTO PROFESSIONALE

- 18 • Barman: corso base per American Bartender
- 19 • Birra: il "Sommelier svizzero della birra®"
- 20 • Caffetteria / latte art
 - Cocktails classic
- 22 • Food & Beverage manager nella ristorazione
 - Food & Beverage nella ristorazione: marketing e statistiche di vendita **(nuovo)**
- 23 • Igiene e sanità: Pericoli dovuti all'acqua in derrate alimentari, oggetti d'uso e tempo libero **(nuovo)**
 - Igiene e sicurezza alimentare: Aspetti pratici in azienda (corso base)
- 24 • Igiene e sicurezza alimentare: Autocontrollo e HACCP (Corso Base) **(nuovo)**
 - Igiene e sicurezza alimentare: Autocontrollo, HACCP e rintracciabilità (Corso Avanzato) **(nuovo)**
- 26 • Igiene e sicurezza alimentare: corretta gestione HACCP nella produzione e conservazione delle derrate

- 26 • Igiene e sicurezza alimentare: gli allergeni nella produzione, somministrazione e vendita **(nuovo)**
- 27 • Igiene e sicurezza delle strutture di lavoro e accoglienza: La legionella e i rischi sottovalutati
- 28 • Il menù vende **(nuovo)**
 - Servizio in sala
- 29 • Vino: lo conosco e lo propongo **(nuovo)**

CUCINA

- 30 • Cake design 3D **(nuovo)**
 - Carne: metodo di cottura a umido **(nuovo)**
- 31 • Carne: metodo di cottura a secco **(nuovo)**
 - Celiachia, allergie e intolleranze alimentari per un'alimentazione moderna
- 32 • Cioccolato corso base
 - Cottura sottovuoto a bassa temperatura **(nuovo)**
- 33 • Cucina corso base completo
- 34 • Cucina VEG (vegetariana/vegana) **(nuovo)**
 - Dolci vegani
- 35 • Finger food moderni **(nuovo)**
 - Gelati e sorbetti
- 36 • I lievitati salati
 - Intaglio frutta e verdura
- 37 • Pasticceria corso base
- 38 • Pizzaiolo/a con diploma cantonale 2020-21
- 39 • Pizze e focacce ripiene

SENSIBILIZZAZIONE

- 40 • Decorazioni floreali
 - Efficienza energetica in ambito gastronomico **(nuovo)**
- 41 • Food waste: come evitare gli sprechi alimentari **(nuovo)**
- 42 • L'arte dell'accoglienza al cliente
 - Rianimazione cardio-polmonare e defibrillazione

CORSI DI FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI

- 44 • Cuoco/a AFC
 - Impiegato/a di ristorazione AFC - Impiegato/a d'albergo AFC
- 45 • Capocuoco/a APF - Responsabile della ristorazione APF
 - Responsabile settore alberghiero-economia domestica APF
- 46 • Sommelier / Sommièrè APF
 - Capo/a cucina - Capo/a della ristorazione con Diploma federale

CCNL corso base: corretta interpretazione e applicazione

Obiettivi	Conoscere i requisiti minimi imposti dal CCNL. A fine corso il partecipante sarà in grado di eseguire i conteggi corretti in circostanze specifiche (salari a fine rapporto di lavoro, in caso di malattia, infortunio).
Programma	Capire tramite l'esposto di esempi concreti a risolvere le tematiche legate al Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro. Verranno trattati tutti gli argomenti che creano difficoltà: basi legali, contratti di lavoro, la corretta pianificazione dei giorni di riposo, vacanze, festivi, piani di lavoro, registrazione delle ore di lavoro, il metodo di calcolo delle ore dovute, il controllo del tempo di lavoro, conteggi finali (compensazioni – deduzioni ammesse).
Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche.
Destinatari	Esercenti, gerenti, responsabili del personale e della contabilità alla prima esperienza nel settore della ristorazione, corso refresh
Requisiti	Nessuna conoscenza specifica
Insegnante	Astrid Filippi, specialista CCNL ed esperta del settore
Durata	1 giorno
Date e orario	15 settembre 2020, 9 dicembre 2020, 12 aprile 2021, 08:30-17:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci
Numero minimo	8 partecipanti

CCNL e la LL nella ristorazione: le prescrizioni vincolanti del settore

Obiettivi	Il corso è mirato a completare le conoscenze del CCNL in accostamento alle prescrizioni della legge sul lavoro (LL), non esposte nel contratto collettivo, ma d'applicazione obbligatoria.
Programma	I contenuti del corso approfondiranno temi: <ul style="list-style-type: none">• legati al Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro: basi legali, contratti di lavoro, piani di lavoro, registrazione delle ore di lavoro, il controllo del tempo di lavoro con le relative disposizioni sulle giornate di riposo, conteggi finali (ore lavorative, assenze diverse, malattia, infortunio);• legati alla legge sul lavoro LL: ripartizione dell'orario di lavoro, orario di riposo giornaliero - settimanale, lavoro notturno, domeniche libere
Metodo	Corso teorico con esempi pratici. Le domande che vengono presentate dai partecipanti prima del corso, saranno integrate nella presentazione con il relativo materiale didattico.
Destinatari	Gerenti, albergatori, responsabili del personale e della contabilità, tutti coloro che necessitano una maggiore conoscenza teorica abbinata alla pratica.
Requisiti	Conoscenze di base in materia e/o attivi nel settore
Insegnante	Astrid Filippi, specialista CCNL ed esperta del settore
Durata e orario	1 giorno, 08:30-17:00
Date	5 ottobre 2020, 12 gennaio 2021, 19 maggio 2021
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
Numero minimo	7 partecipanti

Il vostro partner
nella ristorazione collettiva
e nella gastronomia!

AMG
Assistenza

AMG Assistenza SAGL
Attrezzature alberghiere

Via dei Balconi 3
CH-6917 Lugano-Barbengo
www.amg-assistenza.ch

091 994 97 92



RATIONAL



EVENTI RATIONAL SCC/VCC 2020

SCC Academy	27.10.2020	14:00-17:00
VCC Academy	07.09.2020	14:00-17:00
SCC Live	24.11.2020	14:00-16:00
VCC Live	23.11.2020	14:30-16:30

Comunicazione **NUOVO**
orientata al cliente

Obiettivi

Comprendere quale comunicazione mettere in atto per capire al meglio i bisogni del cliente ed essere in grado di soddisfarli all'interno della propria azienda; conoscere alcune tecniche dello strumento storytelling e imparare ad utilizzarle; conoscere come comunicare con il cliente a beneficio della sua fidelizzazione; essere in grado gestire le reclamazioni a livello comunicativo e comportamentale.

Programma

La soddisfazione e fidelizzazione del cliente attraverso una comunicazione mirata; come leggere le aspettative del nostro cliente e come interpretare il modo di percepire la realtà dello stesso; come utilizzare il metodo dello storytelling per rendere la nostra comunicazione più efficace; tecniche di gestione delle obiezioni e dei reclami. Corso teorico con esercitazioni pratiche, role-play e simulazioni e esperienziale nella giornata in presenza.

Metodo

Destinatari

Requisiti

Insegnanti

Tutti gli interessati.

Essere in possesso di un pc con webcam, microfono e connessione internet.

Daniela Guzzetti, Dottore in Tecniche Psicologiche, HR Consultant, soft skills trainer, formatrice protocolli Mindfulness (Mindfulness Based Stress Reduction), Christian Valentinotti, HR Manager, Management Consultant, formatore protocolli Mindfulness

Durata

Date

8 ore (2+2 ore a distanza e 4 ore in presenza)

20, 27 ottobre e 11 novembre 2020

20, 27 gennaio e 2 febbraio 2021

Orari

Lezioni in webinar (prime 2 date): 14:00-16:00

Lezione in presenza: 08:00-12:00

Luoghi

Al proprio domicilio (webinar) e GastroTicino, Lugano

Costo

Attestato

Numero minimo

CHF 170.- soci / CHF 220.- non soci

Attestato di frequenza al corso

6 partecipanti

Colloqui con il personale

Obiettivi Conoscere le tecniche per condurre colloqui di selezione e scegliere il candidato migliore, imparare a condurre un colloquio di valutazione/qualifica da svolgere regolarmente con i propri dipendenti per fare il punto della situazione, apprendere gli strumenti per condurre professionalmente un colloquio di licenziamento, essere in grado di utilizzare il colloquio d'uscita per ottenere informazioni utili alla conduzione della propria attività.

Programma Acquisizione di strumenti per migliorare la propria professionalità nel campo delle risorse umane tramite i colloqui di assunzione e di qualifica, integrazione del nuovo personale, colloqui di licenziamento e d'uscita.

Metodo Corso teorico attivo e pratico attraverso esempi reali, consigli e discussioni in aula.

Destinatari Persone con responsabilità in azienda, responsabili del personale, capi reparto, capi team, direttori, gerenti.

Requisiti Nessuno

Insegnante Patrizia Ronconi, specialista del personale, formatrice per adulti

Durata 1 giorno
Date 21 ottobre 2020; nel 2021 date da stabilire
Orario 08:30-16:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 8 partecipanti

OFFRIAMO SOLUZIONI DI DIGITALIZZAZIONE E OTTIMIZZAZIONE PROCESSI DI LAVORO AZIENDALI

I vantaggi dell'ottimizzazione digitale:



MENO COSTI



PIÙ EFFICIENTE



PIÙ VELOCE



PIÙ SICURO



MENO ERRORI



PIÙ RISULTATI

CHC
business solutions

Via Luganetto 2, CH-6962 Viganello-Lugano TI

+41 91 611 90 90

info@chcbs.ch

www.chcbs.ch

 **HotellerieSuisse**
Ticino

**Formazione
continua:
la chiave per il
tuo successo.**

Una priorità per
HotellerieSuisse Ticino.



Conduzione del personale

Obiettivi	Acquisire metodi e strumenti operativi per agire al meglio nel settore della conduzione del personale imparando ad interagire con il proprio personale (ma anche con i propri clienti) a seconda della tipologia di carattere, della tipologia di generazione, priorità e motivazioni. Sviluppare maggiormente la propria comunicazione e sensibilità interpersonale, analizzare e conoscere in grandi linee le varie tipologie di leadership e l'uso della critica.
Programma	Saper ascoltare, come comunicare correttamente ovvero come le persone recepiscono i messaggi, le differenze generazionali, tecniche di conduzione di personale, motivazione e demotivazione del personale.
Metodo	Corso teorico interattivo ricco di esercitazioni pratiche.
Destinatari	Persone con responsabilità in azienda, responsabili del personale, capi reparto, capi team, direttori, gerenti.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Patrizia Ronconi, specialista del personale e formatrice per adulti
Durata	1 giorno
Date e orario	11 settembre 2020; nel 2021 date da stabilire, 08:30-16:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Conteggi stipendi nella ristorazione e nell'industria alberghiera

Obiettivi	Essere a conoscenza dei cambiamenti legislativi in ambito di assicurazioni sociali, saper gestire e calcolare gli stipendi mensili dei collaboratori nel settore della ristorazione rispettando le regole del Contratto collettivo dell'industria alberghiera e della ristorazione (CCNL).
Programma	Spiegazione delle condizioni quadro e delle calcolazioni per i contributi sociali, le deduzioni, la gestione del quaderno salari, l'assicurazione disoccupazione, gli assegni familiari, l'assicurazione malattia e infortuni, il 2° pilastro.
Metodo	Teorico e pratico con esercitazioni di casi reali.
Destinatari	Gerenti, contabili, fiduciari.
Requisiti	Conoscenze di base (contabilità e CCNL)
Insegnante	Oscar Chiavenna, GastroSocial Ticino
Durata	2 mattine o 3 serate
Date e orari	15 e 16 settembre 2020, 08:30-12:00 12, 19 e 26 gennaio 2021, 17:15-20:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 230.- soci / CHF 280.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Corso di lingua FIDE per la gastronomia e il settore alberghiero

Obiettivi	Hotel & Gastro formazione Svizzera propone un corso di lingue FIDE specifico per gastronomia / settore alberghiero destinato ad aziende dei Cantoni Ticino e Grigioni. Il corso tratta le strutture linguistiche necessarie per l'attività professionale pratica.
Programma	Il corso di lingue trasmette le competenze linguistiche specifiche necessarie per i settori Servizio, Cucina ed Economia domestica.
Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche, conversazioni, giochi di ruolo e simulazioni.
Destinatari	Tutti i collaboratori del ramo alberghiero e della ristorazione con una scarsa conoscenza del tedesco (a partire dal livello A2).
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Formatori qualificati ed esperti del settore
Date	dal 10 al 27 novembre 2020
Durata e orari	12 mezzogiornate, 08:30-12:00 oppure 13:30-17:00
Luogo	Parkhotel Emmaus, Losone
Costo	CHF 50.- collaboratori di aziende che sottostanno al CCNL / CHF 230.- collaboratori di aziende che non sottostanno al CCNL
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	Se i partecipanti sono più di otto, i corsi FIDE si tengono internamente all'azienda.

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

CORSI DI LINGUA «FIDE» IN LINGUA TEDESCA A LOSONE

ESAME D'ENTRATA (2 ORE): 22.10.2020
(mattino/pomeriggio a scelta)

CORSO DAL 10 AL 27 NOVEMBRE 2020
(da martedì a venerdì)

COSA OFFRE FIDE?

- Migliore comprensione linguistica
- nella sua giornata di lavoro
- con lezioni orientate alla pratica

PER CHI È IL CORSO FIDE?

- Per collaboratori che lavorano
- nella gastronomia e nel ramo alberghiero
- con poca o nessuna conoscenza del tedesco

PIÙ SICUREZZA NEL DIALOGO CON IL CLIENTE

PER I SETTORI

CUCINA | SERVIZIO | ECONOMIA DOMESTICA

ULTERIORI INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

Tel. 041 392 77 32 (anche in italiano)
fide@hotelgastro.ch

Lingua dei segni per la ristorazione

NUOVO

Imparare a comunicare con la Lingua dei Segni (LIS) italiana per accogliere e servire al ristorante, clienti sordi o clienti che comunicano in LIS.

Obiettivi Apprendere i segni comuni utilizzati nel quotidiano (generali) e quelli più specifici legati all'ambiente della ristorazione;
Saper accogliere un cliente e discutere con altre persone su argomenti semplici;
Avere imparato ad utilizzare la comunicazione LIS per semplici dialoghi nella ristorazione.

Programma Saluti e presentazione; introduzione alla lingua dei segni; come accogliere il cliente con esercitazione pratica sull'accoglienza in LIS; conoscere i segni delle diverse pietanze con esercitazione pratica nella comanda in LIS.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche.

Destinatari Gerenti, ristoratori e albergatori, persone attive nel settore e interessate al tema.

Requisiti Curiosità nell'apprendere un'altra forma di comunicazione. Non sono necessarie conoscenze di base in materia.

Insegnante Michaela Dosch, formatrice LIS

Durata 6 ore
Date e orario 30 gennaio 2021 e 6 febbraio 2021, 09:00-12:00
Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 6 partecipanti

Principi di comunicazione efficace Leadership situazionale

Obiettivi Essere in grado di comprendere il tema della comunicazione finalizzata alla gestione dei collaboratori e a perseguire la massima efficacia ed efficienza lavorativa dei colleghi (singolarmente ed in team), essere a conoscenza delle principali strategie comunicative ed i relativi modelli di riferimento analizzandoli sia a livello didattico e sia a livello esperienziale, saper riflettere in modo metodologico sul proprio stile di comunicazione e sulla possibilità di riconoscere e influenzare i membri del proprio team in base alle situazioni ed al contesto.

Programma Complessità del processo di comunicazione, principali tecniche comunicative, stili comunicativi, dinamiche di gruppo, comunicazione costruttiva e coaching.

Metodo Blended Learning, i partecipanti saranno coinvolti direttamente negli argomenti trattati mediante un approccio didattico caratterizzato dall'uso di diversi strumenti didattici e da esercitazioni esperienziali che richiedono contributi attivi da parte dei partecipanti.

Destinatari Tutti coloro che hanno dei team da gestire, tutti gli interessati al tema.

Requisiti Nessuno

Insegnante Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date 25 novembre 2020, 23 febbraio 2021
Durata e orario 08:30-17:00
Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
Attestato Attestato di frequenza
Numero minimo 6 partecipanti

Problem solving

NUOVO

Obiettivi	Essere a conoscenza delle principali metodologie e strumenti che si possono realizzare per scomporre i problemi in elementi essenziali; saper individuare i collegamenti, le analogie e le differenze necessari per scoprire e comprendere le differenti cause di un problema o difficoltà; saper identificare le alternative di soluzione più adeguate tramite ragionamenti logici e creativi; essere in grado di applicare nella propria pratica professionale le tecniche di Problem Solving al fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza personale e del team di lavoro.
Programma	Tecniche e metodologie di analisi e definizione di un problema (approfondimenti sul metodo "Ishikawa"); tecniche di sintesi e definizione di una soluzione; la visione d'insieme e il limite delle convenzioni; l'approccio comportamentale per la giusta scelta di una soluzione; la S.W.O.T. Analysis e la potenza del Brain Storming; l'approccio comportamentale per l'efficace gestione di un problema; esercitazioni pratiche. Alla fine del corso il/la partecipante avrà acquisito una conoscenza specifica sulle tecniche di risoluzione dei problemi. L'utilizzo della creatività, dell'intuito e dell'esperienza sarà fondamentale per raggiungere l'obiettivo.
Metodo	Blended Learning, i partecipanti saranno coinvolti direttamente negli argomenti trattati mediante un approccio didattico caratterizzato dall'uso di diversi strumenti didattici e da esercitazioni esperienziali che richiedono contributi attivi da parte dei partecipanti.
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale
Date e orari	12 ottobre 2020, 26 maggio 2021 - 08:30-17:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	6 partecipanti

Sicurezza sul lavoro «PECOS» completo o refresh

Obiettivi	Conoscere la "soluzione settoriale alberghiera e della ristorazione" per adempiere gli obblighi di legge che ogni datore di lavoro ha in merito alla sicurezza sul posto di lavoro e la tutela della salute.
Programma	Sulla base della documentazione della soluzione settoriale alberghiera e della ristorazione, approvata dalla CFSL, Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro, viene spiegato il procedimento per essere in grado di applicare la soluzione settoriale nel proprio albergo o ristorante: pericoli attuali di incidenti e danni alla salute. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di: conoscere le basi legali in materia di sicurezza sul lavoro, di pianificare la messa in atto e un controllo efficace per il proprio esercizio, di sensibilizzare i collaboratori sull'utilità di una gestione accurata in materia di sicurezza sul lavoro.
Metodo	Corso teorico con esempi pratici.
Destinatari	Ristoratori, albergatori, persone con responsabilità in azienda.
Requisiti	Persone con responsabilità in azienda.
Insegnante	Andrea Marchetti, esperto in sicurezza e specialista antincendio SWISSI (www.marchetti-engineering.com)
Date	14 settembre 2020, 18 novembre 2020, 26 febbraio 2021, 20 aprile 2021
Orario	08:30-16:00 (1 giorno, anche per il refresh)
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 340.- soci / CHF 380.- non soci (incluso il manuale sulla sicurezza). CHF 130.- soci / CHF 170.- non soci (per il corso refresh)
Certificato	Certificato di PECOS (persona di contatto per la sicurezza sul lavoro) o Attestato di frequenza (per chi svolge il corso refresh).
Numero minimo	6 partecipanti

Social Media per la ristorazione **NUOVO**

Obiettivi	Analizzare un Social Media, cosa da fare e cose da non fare. Comprendere come fare un "post" efficiente. Comprendere come usare il servizio a pagamento. Stilare un calendario editoriale per la propria campagna.
Programma	Durante la lezione i partecipanti avranno modo di partecipare attivamente nell'apprendimento dell'uso di Social Media nel proprio campo d'attività. Panoramica dei diversi Social Media con le spiegazioni delle loro funzionalità di base; ricerca interattiva tra i vari social per comprendere le attività necessarie per il buon funzionamento e le attività sconsigliate (o errate), spiegazioni dei servizi pubblicitari a pagamento; esercitazione sulla stesura di un calendario editoriale.
Metodo	Corso pratico "workshop" con esercitazioni ed esempi pratici.
Destinatari	Tutti gli interessati al tema attivi nel mondo della ristorazione e albergheria.
Requisiti	Aver partecipato al webinar di introduzione al mondo dei social media; Conoscenze base dell'uso del pc; Essere in possesso di un pc con webcam, microfono e connessione internet o tablet o smartphone.
Insegnante	Giulia Bernasconi, esercente
Date e orario	16 novembre 2020, 15 febbraio 2021, 08:30-12:30
Durata	4 ore
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 120.- soci / CHF 170.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Start-up: dal business plan alla vendita **NUOVO**

Obiettivi	Sapere la storia di alcune start up di successo analizzare la situazione attuale del mercato rispetto all'idea della propria start-up; come implementare le diverse fasi di sviluppo di una start up; come definire i principali processi organizzativi; essere in grado di pianificare le attività di marketing e vendita monitorare l'andamento delle vendite ed applicare correttivi come impostare la misurazione della soddisfazione del cliente.
Programma	Dall'idea alla start up di successo; Business plan e modello di business; come pianificare e gestire il flusso di cassa; il marketing delle start up; come strutturare un piano di vendita; tecniche di vendita e tecniche di negoziazione; la relazione con il cliente. Alla fine del corso il partecipante ha acquisito la consapevolezza necessaria per "saper fare" e per "saper essere" all'interno di una (nuova) realtà lavorativa.
Metodo	La metodologia utilizzata è learning by doing poiché ogni concetto e strumento aziendale viene applicato con esercizi e simulazioni.
Destinatari	Tutti gli interessati
Requisiti	Essere in possesso di un pc con webcam, microfono e connessione internet.
Insegnante	Francesco Schirillo, formatore senior, business coach CP Start UP (USI) e business developer
Durata	10 ore (8 ore in presenza + 2 ore webinar)
Date e orari	7, 15, 22 e 28 ottobre 2020; 8, 15, 22 e 29 gennaio 2021; 31 maggio, 7, 14 e 21 giugno 2021
Orari	Lezione in presenza (prima e ultima data): 08:00-12:00 Lezioni in webinar (2ª e 3ª data): 14:00-16:00
Luoghi	GastroTicino, Lugano (presenza) e al proprio domicilio (webinar)
Costo	CHF 220.- soci / CHF 270.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	3 partecipanti

Tedesco nella ristorazione Gäste Dialog im Restaurant auf Deutsch

Obiettivi	Sviluppare, approfondire e perfezionare le conoscenze di base della lingua tedesca per utilizzarle nel contesto della ristorazione, costruendo un lessico tecnico idoneo alle proprie esigenze professionali con l'obiettivo di aumentare la qualità dell'accoglienza e del servizio verso il cliente.
Programma	L'accoglienza del cliente al ristorante, il servizio al tavolo, informazioni generali, nozioni base di grammatica.
Metodo	Corso teorico e pratico con esercitazioni, giochi di ruolo e simulazioni.
Destinatari	Tutti gli interessati a contatto con il cliente.
Requisiti	Livello di tedesco base e lavorare nell'ambito alberghiero-ristorativo.
Insegnante	Katharina Attenhofer, docente ed esperta di tedesco
Durata	10 incontri, 1 volta la settimana
Date, orario e luogo	Da definire, Luganese
Costo	CHF 650.- soci / CHF 750.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Vendere emozioni nella ristorazione

NUOVO

Obiettivi	Creare un ambiente funzionale alla vendita emotiva. Saper attivare gli stati emotivi del cliente. Utilizzare un linguaggio appropriato per la vendita emozionale.
Programma	Le nostre decisioni al momento di acquisto sono sempre più emozionali che logiche. Il corso insegna a soddisfare l'esigenza fondamentale del cliente: vivere un'emozione. Alla fine del corso il corsista saprà creare un ambiente fertile per sviluppare emozioni positive e persuadere i clienti attraverso l'uso di parole che stimolano le emozioni delle persone, vendere di più e meglio.
Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche.
Destinatari	Tutti gli interessati
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Andrea Carlesso, formatore aziendale
Durata	4 ore
Date e orario	2 novembre 2020, 08:30-12:30 22 febbraio 2021, 13:30-17:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 110.- soci / CHF 160.- non soci
Numero minimo	6 partecipanti

Webinar - Avviamento di un'attività alimentare: i primi passi indispensabili

NUOVO

Obiettivi	Conoscere le autorità di riferimento, le autorizzazioni e i documenti necessari da presentare; obblighi di formazione; tempi e modalità.
Programma	Conoscere le autorità di riferimento, le modalità corrette per procedere alla richiesta di autorizzazione / notifica. La documentazione da predisporre e le necessità di formazione del gerente/responsabile. Alla fine del corso, il partecipante avrà gli strumenti necessari per sapere come comportarsi durante l'avviamento dell'attività.
Metodo	Corso teorico online con la possibilità di fare domande e ricevere indicazioni su come procedere.
Destinatari	Tutti coloro che vogliono avviare correttamente un'attività nell'ambito della ristorazione / somministrazione di alimenti e bevande.
Requisiti Insegnante	Nessuno Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene
Date e orario	9 settembre 2020, 11 gennaio 2021, 23 marzo 2021, ore 14:00-15:00
Luogo	Al proprio domicilio (videoconferenza)
Costo	CHF 0.- soci / CHF 50.- non soci
Numero minimo	4 partecipanti

**Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese

Webinar - Covid 19: aggiornamenti e approfondimenti

NUOVO

Obiettivi	La consulenza ha lo scopo di informare i diretti interessati sui temi d'attualità legati al nuovo Coronavirus e le conseguenze nella pratica lavorativa.
Programma	I temi trattati sono legati alle disposizioni legali obbligatorie, alle interpretazioni delle decisioni del Governo, all'applicabilità nella pratica, diritti e doveri degli esercenti, diritto di locazione, eccetera. Osservazioni: è possibile inviare una richiesta di poter trattare alcuni argomenti d'interesse durante l'incontro ai quali verrà dato spazio di chiarimenti (previa comunicazione scritta per mail almeno una settimana prima del corso).
Metodo	Corso teorico online. È possibile, durante il webinar interagire con l'avvocato su temi inerenti alla propria attività lavorativa.
Destinatari	Gerenti, ristoratori, persone attive nel settore della ristorazione e tutti gli interessati.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Avv. Marco Garbani
Durata e orario	1 ora, 09:00-10:00
Date	5 ottobre 2020, 9 novembre 2020, 7 dicembre 2020, 1° febbraio 2021
Luogo	Al proprio domicilio (videoconferenza)
Costo	CHF 0.- soci / CHF 50.- non soci
Numero minimo	6 partecipanti

Webinar - Igiene e sicurezza alimentare: **NUOVO** Garantire la sicurezza alimentare e delle persone nell'era COVID-19

Obiettivi	Sapere applicare in modo corretto i piani di protezione per i dipendenti e per i clienti per garantire la sicurezza dei propri prodotti e servizi nelle attività di alloggio, ristorazione, catering e party service.
Programma	Esaminare gli obblighi legali e sapere impiegare correttamente le risorse per mettere in atto un concetto STOP che garantisca la sicurezza e la salute per i vostri dipendenti e per i vostri clienti.
Metodo	Corso teorico e pratico.
Destinatari	Operatori del settore alimentare in posti di lavoro fissi e mobili
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Aleardo Zaccheo, microbiologo, Ing. agroalimentare e MSSL
Durata	1 ora
Date	11 settembre 2020, 3 novembre 2020, 12 gennaio 2021
Orario	14:00-15:00
Luogo	Al proprio domicilio (videoconferenza)
Costo	CHF 0.– soci / CHF 50.– non soci
Numero minimo	2 partecipanti

Webinar - Introduzione **NUOVO** al mondo dei social media

Obiettivi	Conoscere quali sono i Social Media di tenenza nel settore della ristorazione e albergheria; Comprendere il loro funzionamento e la loro importanza sul web; Essere in grado di sceglierne uno adatto per la propria attività e gestirlo con una strategia di marketing mirata e strutturata; Durante il webinar verranno spiegati dei trucchi in uso per diverse casistiche (post, visualizzazioni, servizi gratuiti di Google, ecc.).
Programma	Durante l'incontro verranno visionati i vari social media con le loro caratteristiche. I partecipanti hanno la possibilità di interagire con la formatrice durante il momento formativo che sarà interattivo con alcuni esempi ed esercitazioni pratiche.
Metodo	Corso teorico online con esercitazioni ed esempi pratici.
Destinatari	Tutti gli interessati al tema.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Giulia Bernasconi, esercente
Date e orario	26 ottobre 2020, 1° febbraio 2021, 09:30-10:30
Durata	1 ora
Luogo	Al proprio domicilio (videoconferenza)
Costo	CHF 0.– soci / CHF 50.– non soci
Numero minimo	6 partecipanti

Webinar - LEAR: aggiornamenti e approfondimenti

NUOVO

Obiettivi	Conoscere le argomentazioni su cui si fonda la legge che disciplina la conduzione degli esercizi pubblici in Ticino; Essere a conoscenza degli ultimi aggiornamenti legislativi o delle applicazioni nella pratica rispetto a quanto deciso a livello legislativo.
Programma	La legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (Lear), aggiornamenti legislativi con esempi nella pratica, approfondimenti su temi (su richiesta).
Metodo	Corso teorico online (webinar) con esempi pratici.
Destinatari	Gerenti, ristoratori, persone attive e con responsabilità nel settore della ristorazione.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Avv. Marco Garbani
Durata e orario	1 ora, 09:00-10:00
Date e orari	16 novembre 2020 15 marzo 2021
Luogo	Al proprio domicilio (videoconferenza)
Costo	CHF 0.– soci / CHF 50.– non soci
Numero minimo	6 partecipanti

Webinar - Parlare in pubblico

NUOVO

Obiettivi	Apprendere quali sono le competenze necessarie per poter parlare in pubblico in modo efficace, sia in situazioni tipiche di presentazioni e discorsi ufficiali che durante i meeting anche informali con il proprio team.
Programma	Le dinamiche che possono aiutarci a migliorare l'efficacia della nostra comunicazione (la capacità di preparare il nostro discorso curando i contenuti e il linguaggio da utilizzare in base alle caratteristiche dei nostri interlocutori), alcuni aspetti del linguaggio non verbale (in un processo comunicativo, la componente verbale ha un peso molto basso, ca. il 7% rispetto al contenuto che viene recepito dall'interlocutore mentre il restante ca. 93% è dovuto alla componente paraverbale e al linguaggio del corpo); l'importanza della consapevolezza delle proprie emozioni e dei propri timori legati alla comunicazione e ad alcune tecniche per poterli gestire e fare in modo che non vadano ad inficiare la qualità della nostra performance; la capacità di monitorare i feedback non verbali che i nostri interlocutori ci inviano.
Metodo	Interattivo grazie all'uso di filmati e simulazioni.
Destinatari	Tutti gli interessati
Requisiti	Essere in possesso di un pc con webcam, microfono e connessione internet.
Insegnanti	Daniela Guzzetti, Dottore in Tecniche Psicologiche, HR Consultant, soft skills trainer, formatrice protocolli Mindfulness (Mindfulness Based Stress Reduction); Christian Valentinotti, HR Manager, Management Consultant, formatore protocolli Mindfulness
Durata	1 ora
Date e orario	19 ottobre 2020, 16 dicembre 2020, 9 marzo 2021, 25 maggio 2021, 14:00-15:00
Luogo	Al proprio domicilio (videoconferenza)
Costo	CHF 0.– soci / CHF 50.– non soci
Numero minimo	6 partecipanti

Barman: corso base per American Bartender

Obiettivi Conoscere le materie prime (merceologia), conoscere e saper applicare le regole di comportamento dietro al banco bar, saper utilizzare correttamente le attrezzature, le misure di miscita rispettando le regole d'igiene, conoscere le tipologie di cocktail e i dosaggi, essere in grado di gestire il consumo delle merci (studio dei ricarichi), conoscere nozioni minime di marketing e psicologia di vendita, saper lavorare con precisione, velocità contribuendo a creare un ambiente accogliente con i clienti e colleghi.

Programma Il ruolo del bartender, conoscenza delle tipologie di banchi bar, attrezzature e utilizzo tecnico del materiale di servizio, merceologia di base, il "free pouring", le misure di miscita, le regole di miscelazione, le bevande e le sue categorie, i cocktail e le tecniche di preparazione, nozioni finanziarie sulla gestione del bar (controllo costi e consumi), lavoro pratico ed esame finale (tecniche di free pouring e preparazione di alcuni cocktails). Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di lavorare in autonomia dietro un banco bar, rispettando le norme d'igiene, professionali e sociali. I pranzi sono inclusi.

Metodo Corso teorico (40%) e pratico (60%) con esercizi in postazione personale di lavoro attrezzata.

Destinatari Interessati al tema (anche senza esperienza)

Requisiti Nessuno

Insegnante Fabio De Robbio, Master Trainer Just Café

Durata e orario 5 giorni, 08:30-17:00

Date 2, 3, 4, 5 e 6 novembre 2020
21, 22, 23, 24 e 25 giugno 2021

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 800.- soci / CHF 950.- non soci, i pranzi sono inclusi (bevande escluse)

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti



DELICA
FOODSERVICE

CAFÉ ROYAL Inilagranti GASTRONOME DELIZIO
Café - CAFE -

Delicaterra TREEHOUSE FREY

Paolo Piccioni, Coffee & Natural Food Expert
+41 79 918 52 62, paolo.piccioni@delica.ch, www.delica.ch



Cantina Eventi



MONCUCCHETTO

Lugano
Via M. Crivelli Torricelli 27
www.moncucchetto.ch

Birra: il "Sommelier svizzero della birra®"

Nella storia lunga oltre 10'000 anni della birra molto è successo. Negli ultimi tempi la birra gode di un netto aumento di immagine nella società: se prima la birra era la bevanda della classe lavoratrice e degli uomini, oggi molte amanti e molti amanti della birra celebrano la varietà delle birre svizzere e la fiorente scena dei birrifici. «La birra è la dimostrazione che Dio ci ama e vuole che siamo felici», disse Benjamin Franklin.

Imperial Pale Ale, Geuze fruttate e birre leggere ma aromatiche arricchiscono la cultura della birra, completano gli stili di birra classici e stupiscono gli ospiti. Servite in bottiglie artistiche, aperte come vini spumanti e bevute da bicchieri di cristallo, il nuovo piacere di gustare la birra lascia un'impressione positiva e durevole all'ospite. Il piacere per la birra dà slancio anche alle vendite nella gastronomia. Non sorprende quindi che la formazione per diventare Sommelier Svizzero della Birra® dal 2011 gode di immutata ed elevata richiesta. La formazione è proposta da GastroSuisse in collaborazione con l'Associazione Svizzera delle Birrerie (ASB). Inoltre, l'ASB ogni due anni organizza i campionati svizzeri dei Sommelier della Birra. C'è parecchio fermento nel mondo della birra.

Per maggiori informazioni e iscrizioni: www.gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale/formazione/perfezionamento/sommelier-svizzero-della-birra

Programma	Produzione della birra, principi di analisi sensoriale La varietà di birre in Svizzera La varietà di birre internazionali Servizio e vendita della birra nella ristorazione Marketing della birra e storia Food Pairing con la birra Birra e società
Destinatari	Specialisti, specialiste della ristorazione, dirigenti della ristorazione. Gerenti e quadri della ristorazione e del settore alberghiero. Collaboratori, collaboratrici di commercianti di bevande, birrifici e ristoranti. Tutte le persone interessate al tema della birra

Durata	8 giorni (incluso l'esame finale)
Date	18 gennaio 2021, 19 gennaio 2021, 16 febbraio 2021, 17 febbraio 2021, 22 febbraio 2021, 31 marzo 2021, 12 aprile 2021, 28 maggio 2021
Luoghi	GastroTicino Lugano, Officina della Birra Bioggio, GastroSuisse Zurigo (esami)
Costo	CHF 2'100.- soci / CHF 2'800.- non soci.

Collaboratori e collaboratrici, la cui azienda al momento della loro iscrizione ad un corso di formazione o perfezionamento è assoggettata obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione, possono chiedere un sussidio per corsi di formazione autorizzati. Per maggiori informazioni: l-gav.ch/it/downloads/formazione-di-base-e-perfezionamento

Nella quota di partecipazione sono incluse le seguenti prestazioni:

- 8 giorni di seminario, esame incluso
- documentazione completa del seminario
- pause caffè e acqua minerale durante il seminario
- degustazione di tutte le birre
- registrazione come Alumni presso l'Associazione svizzera delle birrerie
- tassa d'esame
- certificato di "Sommelier svizzero della birra®" con Pin
- cerimonia di consegna dei certificati

Certificato Certificato di "Sommelier svizzero della birra®" – la cerimonia di consegna del certificato è prevista mercoledì, 30 giugno 2021 insieme con tutti i partecipanti della Svizzera.

Numero minimo 10 partecipanti

Caffetteria / latte art

Obiettivi	Acquisire le basi e le regole del servizio del caffè, saper eseguire e servire un espresso perfetto, con precisione e professionalità, imparare le tecniche per montare il latte ed eseguire decorazioni originali per il cappuccino classico italiano, preparazione di bevande alternative come marocchino, mocaccino, ecc.
Programma	Caffetteria: le 5 M (miscela, macchina, manutenzione, macinadosatore, manodopera): conoscere l'attrezzatura professionale di caffetteria; la macchina da espresso (parametri e pulizia), il macinadosatore (regolazione dosatura e macinatura), le miscele di caffè, le tecniche di montaggio del latte e varie tipologie di latte, il cappuccino classico italiano. Latte art: tecniche di base di latte art (cuore, tulip e rosetta). Alla fine del corso il partecipante attraverso un esame pratico sarà in grado di riprodurre bevande a base di caffè ed effettuare semplici decorazioni con le tecniche di latte art free pour. Su richiesta corsi personalizzati presso le vostre aziende.
Metodo	Corso teorico/pratico e pratico sulla latte art. Possibilità di frequentare le giornate di formazione singolarmente.
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno per il primo giorno, esperienza pratica e nozioni di base per il secondo giorno.
Insegnante	Magda Saber, trainer ed examiner ufficiale del sistema latte art grading system
Durata e orario	2 giorni in totale: 1° giorno, 08:30-17:00, 2° giorno, 08:30-12:30, 3° giorno 08:30-12:30
Date	27, 28 e 29 ottobre 2020. Nel 2021 date da definire
Luogo	GastroTicino, Lugano o nel proprio esercizio pubblico
Costo	CHF 350.- soci / CHF 400.- non soci. Corsi singoli: CHF 180.- / 230.- (caffetteria) e CHF 250.- / 300.- (latte art)
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	4-6 partecipanti

Cocktails classic

Obiettivi	Conoscere le principali materie prime e gli utensili da utilizzare, saper utilizzare correttamente le attrezzature, apprendere le tecniche di base di preparazione di diversi cocktails (sparkling, frozen, stir & strain, copetta, tropicali, muddler, con frutta fresca e aperitivi), conoscere e sapere calcolare le misure di miscita, preparazione dei cocktails di base internazionali.
Programma	Merceologia di base dei prodotti che vengono utilizzati nei cocktail scelti (bevande e categorie), attrezzature e utilizzo tecnico del materiale, tecnica di lavoro professionale, le misure di miscita e le regole di miscelazione, dimostrazione di preparazione di diversi cocktails ed esecuzione di drink con alcolici e prodotti in uso, controllo e degustazione dei prodotti finiti (profumo, colore, sapore, presentazione, pulizia). Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di preparare diversi tipi di cocktails con professionalità e sicurezza.
Metodo	Corso pratico e di dimostrazione (banco bar)
Destinatari	Tutti gli interessati, persone che operano nel settore e vogliono migliorare le proprie prestazioni.
Requisiti	Conoscere nozioni di base (merceologia, pratica), esperienza nel settore.
Insegnante	Fabio De Robbio, Master Trainer Just Café
Durata e orario	2 giorni, 09:00-17:00
Date	19 e 20 ottobre 2020, 17 e 18 novembre 2020, 22 e 23 febbraio 2021, 17 e 18 maggio 2021
Luogo	Just Café, Lugano
Costo	CHF 350.- soci / CHF 390.- non soci, degustazioni e aperitivo finale inclusi
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	4 partecipanti

Design & Contract

ATTREZZATURE E ARREDAMENTI
PER BAR E RISTORANTI

VIA BOSCIORO, 16
CASELLA POSTALE 370
6962 LUGANO-VIGANELLO (TICINO-CH)
TEL. 0041 91 971 62 17/18/19
FAX 0041 91 971 44 16
email: f.delloro@bluewin.ch
www.francodelloro.ch

franco
dell'oro
sa

Fabar



CREATIVITY COMES TO LIFE

Fabar



GAGGIA
MILANO

ARISTARCO

Food & Beverage manager nella ristorazione

Obiettivi Conoscere il campo d'attività della figura di Food & Beverage manager nell'ambito della ristorazione e albergheria; Essere in grado di stabilire una corretta programmazione dei menu e di una carta delle bevande; Conoscere le differenti tipologie di eventi e saperle proporre; Saper gestire l'inventario della merce e delle bevande in ogni momento dell'anno; Avere delle nozioni contabili minime per una gestione finanziaria accurata.

Programma Introduzione sulla funzione di Food & Beverage manager e l'importanza della sua responsabilità in azienda; modelli organizzativi diversi (dal take-away all'hotel); tendenze di consumo e comportamenti della clientela; l'importanza dell'offerta delle bevande e di avere dei prodotti giusti per la propria azienda (tecniche d'acquisto con la conoscenza enogastronomica del territorio); redazione e pianificazione del menu; organizzazione banchetti ed eventi (dall'offerta alla fattura); controllo e gestione dell'inventario; la costruzione del budget per la ristorazione, la calcolo dei costi di produzione e del prezzo di vendita.

Metodo Corso teorico
Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno
Insegnante Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hotel

Durata e orario 1 giorno (2 giorni se con il corso Food & Beverage marketing e statistiche di vendita), 08:30-17:00

Date 19 ottobre 2020, 8 febbraio 2021, 29 marzo 2021

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci. CHF 330.- soci / CHF 380.- non soci (2 corsi di Food & Beverage insieme)

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

Food & Beverage nella ristorazione: marketing e statistiche di vendita

NUOVO

Obiettivi Apprendere le nozioni per una corretta pianificazione finanziaria e per una gestione accurata dei costi nel food & beverage department; Conoscere le tipologie di report aziendali e i loro scopi all'interno del sistema finanziario, strategico e di analisi di un'azienda. Essere in grado di applicare le strategie apprese nella propria azienda; Avere alcune nozioni base per definire una strategia di marketing per i propri prodotti e servizi.

Programma Configurazione dei costi: costi fissi e variabili, calcolo e formule del food cost, pianificazione dei prezzi di vendita, strumenti di misurazione e controllo delle statistiche di vendita (food cost analysis report); analisi dell'andamento aziendale tramite le statistiche della propria azienda; le misure correttive applicabili; il ruolo e la pianificazione del marketing nel settore (accenno sul Marketing Mix, evoluzioni Web del settore), esercitazioni pratiche.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche
Destinatari Tutti
Requisiti Conoscenze di base del settore Food & Beverage
Insegnante Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hotel

Durata e orario 1 giorno (2 giorni se con il corso Food & Beverage manager nella ristorazione), 08:30-17:00

Date 20 ottobre 2020, 9 febbraio 2021, 30 marzo 2021
Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci. CHF 330.- soci / CHF 380.- non soci (2 corsi di Food & Beverage insieme)

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

Igiene e sanità: **NUOVO** Pericoli dovuti all'acqua in derrate alimentari, oggetti d'uso e tempo libero

Obiettivi	Conoscere i pericoli dovuti all'acqua nell'alimentazione, ristorazione, alloggio, impianti wellness, spa, piscine saune e bagni turchi; approfondire i pericoli microbiologici e chimici nelle filiere dell'acqua potabile e dell'acqua sanitaria: dalle sorgenti, pozzi e reti, a condotte, impianti e installazioni.
Programma	Come garantire l'approvvigionamento idrico e correggere eventuali contaminazioni chimiche e microbiologiche dopo lunghi periodi di siccità e temporali, da contaminazioni d'origine fecale, dalla presenza di altri patogeni batterici intrinseci delle tubature come i batteri <i>Pseudomonas aeruginosa</i> e le diverse specie di <i>Legionella</i> .
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Operatori del settore alimentare e alberghiero, cliniche, case di cura, sport e tempo libero
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Aleardo Zaccheo, Ing. agroalimentare e microbiologo
Durata	1 pomeriggio
Date	19 ottobre 2020, 22 febbraio 2021, 26 aprile 2021, 17 maggio 2021
Orari	13:30-17:00
Luogo	GastroTicino Lugano, o Webinar su richiesta.
Costo	CHF 120.- soci / CHF 180.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Igiene e sicurezza alimentare: Aspetti pratici in azienda (Corso Base)

Obiettivi	Conoscere le nozioni fondamentali di un sistema HACCP e di autocontrollo e saperli adattare alla propria realtà. Saper come e a chi rivolgersi in caso di problemi (relazioni con le autorità). Saper come interpretare la legislazione in materia di igiene nella pratica. Saper semplificare /migliorare i processi nel rispetto delle norme ed evitare i più comuni (clamorosi) errori in ambito di igiene e sicurezza alimentare. Conoscere i requisiti di base necessari per la gestione dei locali e della prassi documentale per le nuove aperture di attività/cambiamenti. Comprendere il significato ed essere in grado di creare un piano d'analisi corretto.
Programma	Autorità e legislazione, aspetti fondamentali del sistema HACCP e autocontrollo, aspetti pratici d'igiene nella gestione quotidiana della propria attività, corretta compilazione ed utilizzo dei formulari/moduli di autocontrollo e personalizzazioni necessarie, redazione del piano d'analisi della propria azienda, esercitazioni pratiche sulla modulistica. Possibilità di lavorare sui propri documenti aziendali. (A dipendenza della situazione del momento, si valuterà se dedicare o meno una parte della lezione all'argomento Covid).
Metodo	Corso di base teorico (mattina) con esercitazioni pratiche (pomeriggio)
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene, di processi di produzione alimentare e di consulenze per le piccole e medie aziende.
Durata e orario	1 giorno, 08:30-15:30
Date	5 ottobre 2020, 20 novembre 2020, 3 febbraio 2021, 16 aprile 2021, 7 giugno 2021
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti (massimo 14)

Igiene e sicurezza alimentare: **NUOVO** Autocontrollo e HACCP (Corso Base)

Obiettivi	Il corso serve a mettere in pratica i nuovi concetti di semplificazione e di flessibilità dell'autocontrollo e dell'HACCP per le microimprese. Queste agevolazioni sono state concepite dal legislatore per ridurre il carico burocratico alle operatrici e operatori del settore. Le microimprese sono aziende che contano meno di 9 collaboratori.
Programma	Come semplificare e ridurre la grande mole di documentazione cartacea necessaria per l'autocontrollo e HACCP, come applicare correttamente queste agevolazioni nella pratica per risparmiare tempo prezioso e carta.
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Operatori del settore alimentare, esercenti e gerenti di esercizi pubblici
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Aleardo Zaccheo, Ing. agroalimentare e microbiologo
Durata	1 pomeriggio
Date e orario	7 settembre 2020, 12 ottobre 2020, 16 novembre 2020, 18 gennaio 2021, 15 febbraio 2021, 22 marzo 2021, 10 maggio 2021, 13:30-17:00
Luogo	GastroTicino Lugano o Webinar su richiesta.
Costo	CHF 120.- soci / CHF 180.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Igiene e sicurezza alimentare: **NUOVO** Autocontrollo, HACCP e rintracciabilità (Corso Avanzato)

Obiettivi	Il corso serve a mettere in pratica e ad approfondire le risorse esistenti per applicare un sistema di sicurezza alimentare concepito per aziende di ristorazione collettiva con alti standard qualitativi, per aziende di medie e grosse dimensioni, per aziende e per istituzioni con utenti particolarmente vulnerabili.
Programma	Come organizzare un sistema avanzato di sicurezza alimentare che permetta una completa ed efficace documentazione delle quantità e provenienze degli ingredienti, della presenza di sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, della gestione e rotazione corretta delle derrate alimentari e delle verifiche di conservabilità (shelf-life).
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Operatori del settore alimentare, esercenti e gerenti di esercizi pubblici
Requisiti	Avere partecipato al corso base o avere una formazione equivalente documentata
Insegnante	Aleardo Zaccheo, Ing. agroalimentare e microbiologo
Durata	1 pomeriggio
Date e orario	9 novembre 2020, 25 gennaio 2021, 8 marzo 2021, 12 aprile 2021, 31 maggio 2021, 13:30-17:00
Luogo	GastroTicino Lugano o Webinar su richiesta
Costo	CHF 120.- soci / CHF 180.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

bioethica

food safety engineering sgl



dalla fattoria...alla tavola

Ing. Aleardo Zaccheo & Associati
Via Terzerina 6, CH-6963 Lugano, Svizzera
Tel. +41 (0) 91 600 29 66 - Fax +41 (0) 91 600 29 67
e-mail: bioethica@bluewin.ch - www.bioethica.org

Igiene e sicurezza alimentare: corretta gestione HACCP nella produzione e conservazione delle derrate

Obiettivi

Conoscere i rischi connessi alle principali tecniche di preparazione e conservazione in cucina, anche se temporanee (es. cottura sottovuoto, conservazione sottovuoto e sott'olio). La corretta gestione delle criticità dei processi e della documentazione HACCP inerente tali preparazioni e tecniche. Conoscere i rischi inutili che si possono evitare e ottimizzare i costi in cucina attraverso una corretta analisi dei prodotti e delle risorse. Saper redigere i documenti corretti al fine della sicurezza alimentare, della tracciabilità e della tutela legale in azienda.

Programma

Panoramica delle tecniche di preparazione/cottura e conservazione principali; punti deboli e punti di forza e loro applicazione nei processi. I grandi rischi ignorati e spesso contestati dalle autorità, sui semilavorati di produzione propria e sulle scorte: rischi chimici e microbiologici da gestire e la reale stabilità acquisita per i prodotti conservati. Analisi HACCP e prove di stabilità. I giusti passi per redigere i documenti corretti al fine della garanzia della sicurezza alimentare e la conseguente adeguata tutela legale in azienda.

Metodo

Corso teorico e pratico

Destinatari

Operatori del settore alimentare, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e chiunque voglia approfondire questa tematica.

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene

Durata e orario

1 mattina, 08:30-12:00

Date

26 ottobre 2020, 10 febbraio 2021

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 140.- soci / CHF 190.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 partecipanti (massimo 12)

Igiene e sicurezza alimentare: **NUOVO** gli allergeni nella produzione, somministrazione e vendita

Obiettivi

Conoscere gli allergeni e imparare a distinguere allergie e intolleranze; Imparare a gestire correttamente il rischio legato agli allergeni nella propria attività. Comprendere i reali rischi e attuare le corrette modalità di prevenzione durante la produzione, stoccaggio, somministrazione. Saper riconoscere e identificare tutti gli allergeni compresi quelli "nascosti" nelle varie derrate sia in ambito di produzione che dichiarazione. Saper dichiarare correttamente gli allergeni nei vari ambiti (menù, etichette, ecc.).

Programma

Introduzione alla normativa di riferimento, distinzione tra allergia e intolleranza e pericoli connessi, panoramica degli allergeni ufficiali e altre forme di allergia e intolleranze specifiche, approfondimento delle varie categorie di allergeni e loro limiti per le dichiarazioni, la gestione corretta del rischio legato agli allergeni nella propria attività e attuazione delle corrette modalità di prevenzione durante la produzione, stoccaggio, somministrazione; gli allergeni "nascosti" nelle varie derrate e oggetti d'uso sia in ambito di produzione che dichiarazione; le forme corrette di dichiarazione degli allergeni nei vari ambiti (menù, etichette, ecc.).

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Operatori del settore alimentare, cuochi, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e chiunque voglia approfondire questa tematica.

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene

Durata e orario

1 mattina, 08:30-12:30

Date

9 settembre 2020, 13 gennaio 2021, 31 marzo 2021, 17 maggio 2021

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 140.- soci / CHF 190.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8-14 partecipanti



Servizi a 360 gradi per Aziende alimentari, Esercenti, Albergatori. Supporto per Start-up aziendali.

Analisi di Laboratorio, Consulenze e Formazione

Redazione documenti, Verifiche di etichettatura e dichiarazioni, HACCP, Gestione Non conformità.

Via V. D'Alberti 1 - CH 6830 Chiasso
Tel. +41 (0)91 880 88 88 - info@bioacor.com

e POWER BRANDS



EDITORIA



BRAND IDENTITY



GRAFICA



MERCHANDISING



EVENTI



SOCIAL MEDIA
MARKETING



SPORT
MANAGEMENT



UFFICIO STAMPA

edimen

Via Monte Boglia 14 | 6900 Lugano | +41 91 970 24 36 | edimen.ch



Igiene e sicurezza delle strutture di lavoro e accoglienza: La legionella e i rischi sottovalutati

Obiettivi

Conoscere i rischi connessi alla contaminazione degli ambienti e degli impianti da Legionella, saper gestire correttamente le attività di prevenzione nell'ambito dell'autocontrollo, gestione delle contaminazioni in caso di presenza di Legionella e delle allerte sanitarie in caso di superamento dei limiti critici, controllo sicurezza ambienti ed efficienza degli impianti, attività di risanamento, precauzioni necessarie in caso di ospiti permanenti in ambienti a rischio, saper formare adeguatamente il personale operativo coinvolto in caso di emergenza, saper redigere i documenti in modo corretto al fine della sicurezza igienica e sanitaria degli ospiti, e della tutela legale in azienda.

Programma

Introduzione alla Legionella e ai suoi ceppi patogeni con analisi delle situazioni di rischio potenziale nelle diverse tipologie ambientali e strutturali, corretta interpretazione dell'autocontrollo nell'ambito della propria struttura e adeguamento delle attività di monitoraggio, interventi da eseguire in caso di contaminazione degli impianti e degli ambienti da parte di Legionella spp e la gestione dell'allerta sanitaria in caso di superamento dei limiti controllo della reale efficienza degli impianti, pratiche di risanamento, la formazione del personale, le precauzioni necessarie in caso di ospiti permanenti in ambienti a rischio, redazione di moduli e istruzioni operative.

Metodo

Destinatari

Corso teorico

Albergatori, ristoratori, personale settore sanitario e tutti gli interessati alla materia.

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene

Durata, date e orario

1 pomeriggio, 13:30-17:00

Luogo

26 ottobre 2020, 10 febbraio 2021
 GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 140.- soci / CHF 190.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 partecipanti (massimo 12)

Il menù vende

NUOVO

Obiettivi	Acquisire le principali nozioni sui menu e le relative modalità di composizione. Saper realizzare diverse tipologie di menù. Utilizzare tecniche per guidare la scelta dei clienti e saper mettere in pratica l'upselling e il cross-selling.
Programma	Il menù rappresenta lo strumento di vendita, branding e promozione più potente e trasversale: per questo deve essere presentato in maniera impeccabile ed essere studiato alla perfezione. Il corso insegna un insieme di tecniche che permettono di presentare sia a livello di grafica che di vendita il menù e renderlo un'arma di vendita efficace.
Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche.
Destinatari	Tutti gli interessati
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Andrea Carlesso, formatore aziendale
Durata	4 ore
Date e orario	19 ottobre 2020, 08:30-12.30 8 febbraio 2021, 13:30-17.30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 110.- soci / CHF 160.- non soci
Numero minimo	6 partecipanti

Servizio in sala

Obiettivi	Acquisire le basi delle regole e dei vari tipi di servizio in sala, saper organizzare e pianificare il servizio della ristorazione al tavolo, padroneggiare con maggior sicurezza le mansioni del proprio lavoro, saper gestire diverse situazioni con la clientela.
Programma	Generalità sulla professione, mansioni, gerarchie e organigramma, suddivisione dei reparti, tipologia dei clienti, accoglienza e vendita, conoscenza delle bevande e delle misure di miscita, mise en place e accessori da tavola, tecniche di servizio delle vivande e bevande, banchetti, fatturazioni, addio alla clientela, nozioni di base sul galateo, esercitazioni e lavori pratici durante i pranzi in sala. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado con le tecniche apprese di operare in modo autonomo, con precisione e professionalità nell'ambito del servizio. I pranzi sono inclusi.
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hotel
Durata	2 giorni
Date	28 e 29 settembre 2020 23 e 24 novembre 2020 23 e 24 febbraio 2021
Orario	08:30-17:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 320.- soci / CHF 370.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	6 partecipanti

Obiettivi

Avere delle conoscenze di base sui vini: storia, tipologie, produzione, vitigni, territorio. Apprendere i criteri per la scelta dei vini da prediligere per la carta dei vini. Conoscere alcuni abbinamenti eno-gastronomici possibili tenendo conto della peculiarità del territorio. Acquisire le corrette tecniche per il servizio del vino. Conoscere la tecnica di degustazione attraverso un'esperienza sensoriale.

Programma

Conoscenze base del territorio eno-gastronomico della Svizzera, la produzione del vino dalla vigna alla bottiglia, i criteri di scelta per una pianificazione dell'offerta per la propria carta dei vini (dalla bottiglia alla carta dei vini); nozioni base sui principi di abbinamento cibo-vino; esercitazioni sulla stesura di una carta dei vini e sul servizio del vino; degustazione guidata di alcuni vini.

Metodo

Corso teorico con esercitazioni pratiche

Destinatari

Gerenti, ristoratori e albergatori, persone attive nel settore food & beverage

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hotel

Durata e orario

1 giorno, 08:30-17:00

Date

21 settembre 2020, 9 novembre 2020,
22 marzo 2021

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 170.- soci / CHF 220.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti




GIALDI

Brivio

SASSI GROSSI
Ticino DOC Merlot



GIORNICO ORO
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti
del territorio*



ARZO
Ticino DOC Merlot



VIGNA D'ANTAN
Rosso del Ticino DOC



RIFLESSI D'EPOCA
Ticino DOC Merlot



Gialdi Vini SA
Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio - Tel. +41 91 640 30 30
shop.gialdi-brivio.ch

Cake design 3D

NUOVO

Obiettivi	Conoscere le materie prime e le attrezzature da utilizzare per la creazione di decorazioni di pasticceria, apprendere le tecniche di lavorazione della Gum paste (pasta di zucchero modificata) e del Wafer paper, cenni nell'utilizzo della royal Icing (ghiaccia reale), essere in grado di preparare una base a tema per la decorazione di una torta.
Programma	Presentazione dei vari prodotti e delle attrezzature da decorazione (stampi in silicone, stampi ad espulsione, accessori, ecc.), dimostrazione delle varie tecniche di produzione di svariate forme/soggetti/fiori/colori, creazione di un soggetto a tema e assemblaggio con la torta. Alla fine del corso le opere prodotte sono del singolo partecipante.
Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Un certo grado di manualità, creatività.
Insegnante	Francesca Corcelli, pasticcera e cake designer
Durata	5 ore
Date	9 novembre 2020, 20 gennaio 2021, 24 aprile 2021 (sabato)
Orario	09:30-15:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8-12 partecipanti

Carne: NUOVO metodo di cottura a umido

Obiettivi	Saper distinguere i vari tagli di carne per le cotture in umido. Conoscere i metodi di conservazione. Saper gestire l'apprestamento delle carni e i relativi tagli. Mettere in pratica i migliori metodi di cottura per le pietanze a lunga cottura.
Programma	Nozioni base di igiene e sicurezza alimentare (igiene personale, delle derrate alimentari, del posto di lavoro), tipologie di carni e relativi tagli (le carni da macello, i tagli, gli stoccaggi), i metodi di cottura (umido, secco), i metodi di cottura specifici e messi in pratica (brasarre/glassare, stufare, bollire). Durante il corso verranno preparate diverse ricette a base di carne. Degustazione inclusa.
Metodo	Corso teorico e pratico in cucina.
Destinatari	Tutti gli interessati.
Requisiti	Nessuno.
Insegnante	Da definire.
Durata	1 giorno
Date	14 novembre 2020, 24 aprile 2021
Orario	08:00-14:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci. CHF 340.- soci / CHF 440.- non soci (se vengono svolti entrambi i corsi sulla carne)
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Carne: **NUOVO** metodo di cottura a secco

Obiettivi	Saper distinguere i vari tagli di carne per le cotture a secco. Conoscere e saper riprodurre varie marinature. Conoscere i metodi di conservazione. Saper gestire l'apprestamento delle carni e i relativi tagli. Mettere in pratica i migliori metodi di cottura per le pietanze a base di carne.
Programma	Nozioni base di igiene e sicurezza alimentare (igiene personale, delle derrate alimentari, del posto di lavoro), tipologie di carni e relativi tagli (le carni da macello e volatili, i tagli, gli stoccaggi), i metodi di cottura (umido, secco), i metodi di cottura specifici e messi in pratica (arrostitire, saltare, grigliare, friggere). Durante il corso verranno preparate diverse ricette a base di carne. Degustazione inclusa. Corso teorico e pratico in cucina.
Metodo	Tutti gli interessati.
Destinatari	Nessuno.
Requisiti	Da definire.
Insegnante	1 giorno
Durata	5 dicembre 2020, 13 marzo 2021
Date	08:00-14:30
Orario	GastroTicino, Lugano
Luogo	CHF 210.- soci / CHF 260.- non soci. CHF 340.- soci / CHF 440.- non soci (se vengono svolti entrambi i corsi sulla carne)
Costo	Attestato di frequenza al corso
Attestato	8 partecipanti
Numero minimo	



Celiachia, allergie e intolleranze alimentari per un'alimentazione moderna

Obiettivi	Saper gestire correttamente e conoscere i pro e i contro di celiachia, allergie e intolleranze alimentari; riconoscerne e saper utilizzare nuovi e vecchi prodotti alimentari alternativi; essere in grado di pianificare e calcolare le kcal di un menù adatto a una persona intollerante o celiaca, saper creare un piatto bilanciato adattato a persone con necessità alimentari particolari.
Programma	Celiachia, allergie e intolleranze: differenze, classificazione e corretta gestione; tendenze alimentari nuove e vecchie a confronto; prodotti alimentari alternativi nuovi e vecchi a confronto; il piatto ottimale e l'alimentazione corretta.
Metodo	Corso teorico e pratico in cucina.
Destinatari	Tutti, anche professionisti del settore.
Requisiti	Nessuno
Insegnanti	Italo Vittoni, cuoco in dietetica Chiara Giacoletti, dietista
Durata	8 ore
Date e orario	10 ottobre 2020, 23 novembre 2020, 19 gennaio 2021, 10 marzo 2021, 8 maggio 2021, 08:30-17:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Cioccolato corso base

Obiettivi Conoscere il processo di produzione del cioccolato e dei suoi derivati con il loro impiego in gastronomia, imparare le tecniche per la corretta conservazione dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti, conoscere i vari metodi di temperaggio del cioccolato, sapere preparare dei cioccolatini misti e forme varie colate con le tecniche apprese.

Programma Introduzione teorica dalla fabbricazione del cioccolato ai prodotti finiti, spiegazione delle modalità di stoccaggio del cioccolato, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti. La parte pratica si compone della produzione di svariati tipi di cioccolatini e di una figura in cioccolato. Dalla teoria alla pratica: temperare il cioccolato e i ripieni per i cioccolatini, trappaggio dei cioccolatini con le decorazioni, colare forme cave, decorare e finire i cioccolatini.

Metodo Corso teorico e pratico.

Destinatari Tutti

Requisiti Nessuno

Insegnante Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere

Date 14 novembre 2020, 24 aprile 2021
Durata e orario 1 mattina, 08:30-12:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 150.- soci / CHF 200.- non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 6 partecipanti

Cottura sottovuoto a bassa temperatura

NUOVO

Obiettivi Conoscere il metodo di cottura ed il suo utilizzo in cucina, sapere impiegare correttamente i macchinari specifici per la cottura sottovuoto, apprendere le tecniche per apprestare le derrate alimentari in modo razionale garantendo un prodotto di qualità, acquisire le conoscenze e i vantaggi di gestire un sistema di precottura, avere nozioni sulle leggi e normative in vigore sui materiali plastici, essere in grado di lavorare rispettando le regole dell'HACCP durante tutti i processi di produzione, conoscere i vantaggi dal punto di vista nutrizionale della cottura sottovuoto e a bassa temperatura.

Programma Condivisione degli obiettivi del corso, approfondimento teorico (criteri del metodo, aspetti organizzativi, HACCP, apparecchi e oggetti d'uso), dimostrazioni pratiche in cucina, degustazione pietanze e analisi delle stesse, conclusione e commenti.

Metodo Corso pratico e teorico
Destinatari Cuochi, cuochi in dietetica e persone interessate.
Requisiti Conoscenze di base di cucina.

Insegnante Ernesto Menegotto, chef di cucina e formatore

Durata 1 giorno
Date Sabato 3 ottobre 2020, 6 marzo 2021, 14 aprile 2021.
Ulteriori date da definire.

Orario 08:30-16:00 (pranzo incluso)

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 8-10 partecipanti

Cucina corso base completo

Obiettivi Il percorso completo permette di avere una panoramica a 360° di alcune basi e regole fondamentali di cucina per poter mettere in pratica le tecniche apprese ed essere in grado di riprodurre le ricette autonomamente, con creatività, buongusto e rispetto alle regole di igiene haccp.

Programma Ogni giorno si tratta un argomento diverso, prima in teoria e poi in pratica, eseguendo le preparazioni di diverse ricette. Alla fine di ogni lezione è previsto il pranzo con quanto preparato. Alla fine del corso verrà realizzato una giornata con la preparazione di un menu completo che potrà essere degustato anche dagli invitati dei corsisti (1 per corsista). Interessanti spunti sulle diverse presentazioni e decorazioni dei piatti.

1° argomento **Teoria:** introduzione al corso di cucina base con regole di igiene, sicurezza.

Pratica: preparazioni di impasti base (pasta sfoglia, pasta brisé, pasta frolla) e di finger food dolci e salati.

2° argomento **Teoria:** acquisto merce, immagazzinamento.

Pratica: antipasti freddi e fondi di base (fondo di volatili, brodo di manzo, fondo di verdura). Preparazione di sfiziosi antipasti freddi a base di carne e di pesce.

3° argomento **Teoria:** tagli di base della verdura, patate e utensili di cucina.

Pratica: antipasti caldi e primi piatti (paste, risotti).

4° argomento **Teoria:** tipi di alimentazione.

Pratica: zuppe, creme, vellutate guarnite a regola d'arte.

5° argomento **Teoria:** conoscenza merci (pesci), acquisto, controllo della freschezza, metodi di cottura.

Pratica: fondo di pesce, apprestamento e preparazione di pesci in abbinamento con contorni adatti.

6° argomento **Teoria:** conoscenza merci (carni), acquisto, metodi di cottura.

Pratica: apprestamento e preparazione di carni in abbinamento con contorni adatti, salse d'arrosto.

7° argomento **Teoria:** tipi di dessert e salse adatte da accompagnamento.

Pratica: preparazione di diversi tipi di dessert (caldi, freddi, ghiacciati).

8° argomento Preparazione di menu completo in compagnia.

Metodo Corso teorico e pratico

Destinatari Tutti

Requisiti Nessuno

Insegnante Paolo Campani, Capocuoco e formatore

Date (sabato mattina) 5, 12, 19, 26 settembre, 3, 10, 17 e 31 ottobre 2020
Nel 2021 date da definire

Durata e orario 8 mattine (sabato), 08:00-13:30 + pranzo (bevande incluse)

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 1'200.- soci / CHF 1'400.- non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 7 partecipanti



**Instruments for Cooking & Service
(ICS) SA**
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
www.icsticino.ch

Cucina VEG NUOVO (vegetariana/vegana)

Obiettivi	Conoscere e saper utilizzare diversi ingredienti in chiave VEG, essere in grado di produrre alcune ricette in chiave VEGetariana e VEGana, nuove idee e ricette per gustosi finger food, antipasti, primi piatti e dolci leggeri, digeribili ed equilibrati.
Programma	Conoscenza degli ingredienti utilizzati in chiave naturale, spiegazioni dei metodi di cottura adeguati ad ogni alimento e per le salse di accompagnamento, preparazione e produzione di diverse ricette, dimostrazioni pratiche di presentazione del prodotto finito adatto per svariate occasioni. Portare un grembiule per la pratica in cucina. Le degustazioni durante il corso sono incluse.
Metodo	Corso pratico.
Destinatari	Tutti.
Requisiti	Nessuno.
Insegnanti	Saro Arrichiello, chef di cucina e formatore Nicolò Arrichiello, cuoco
Durata	1 mattina
Date	6 ottobre 2020, 9 marzo 2021, 4 maggio 2021
Orario	08:00-14.00 (pranzo incluso)
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Dolci vegani

Obiettivi	Conoscere i vari tipi di masse per la preparazione di fondi, di ripieni, di creme e come modificare il bilanciamento di ricette tradizionali nel concetto vegano; conoscere le tecniche di cottura; saper produrre le decorazioni per valorizzare i prodotti; essere in grado di fare gli abbinamenti giusti con gusti diversi, imparare le tecniche per la corretta conservazione di fondi, creme, ripieni e prodotti finiti.
Programma	Apprendere la tecnica per la preparazione dei fondi, dei ripieni, delle creme, tecniche di cottura e spiegazione sulla conservazione degli alimenti, produzione di varie decorazioni. Portare un grembiule. Alla fine del corso degustazione e asporto dei dolci prodotti.
Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata	8 ore (2 mattine)
Date	19 e 26 settembre 2020, 23 e 30 gennaio 2021
Orario	08:30-12:30
Luogo	GastroTicino Lugano e La Fonte Agno
Costo	CHF 210.- soci / CHF 260.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Finger food moderni **NUOVO**

Obiettivi	Conoscere le regole per una corretta mise-en-place e una metodologia di lavoro razionale ottimizzando tempi e costi, essere in grado di produrre svariati finger food dolci e salati, saper organizzare un'offerta di finger food per un evento, conoscere diverse tecniche e materiali di presentazione per un buffet completo con diverse pietanze per tutti i gusti.
Programma	Conoscenza di tutti i materiali che si possono utilizzare per presentare un buffet di finger food dolci e salati, elaborazione di ricette e riproduzione di diversi finger food, tecniche di presentazione moderne e spunti coreografici a tema. Degustazione finale delle piccole opere d'arte create.
Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Athos Da Rin, cuoco e chef di cucina
Durata e orario	1 giorno, 08:30-16:30
Date (sabato)	21 novembre 2020, 27 febbraio 2021
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 170.- soci / CHF 220.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti



Gelati e sorbetti

Obiettivi	Apprendere le tecniche per la produzione di gelati e sorbetti, conoscere e saper applicare i corretti metodi di preparazione e conservazione, realizzazione pratica di diverse ricette.
Programma	Spiegazione e dimostrazione dei vari ingredienti e attrezzature da utilizzare (frullatore, mantecatore del gelato, ecc.), dimostrazione dei procedimenti e delle tecniche di produzione dei gelati e sorbetti, preparazione e realizzazione di diversi prodotti tenendo conto dei gusti e delle intolleranze e degli abbinamenti possibili. Degustazione finale. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di riprodurre le ricette con le tecniche apprese e realizzare in modo indipendente gelati e sorbetti proponendo gusti e abbinamenti particolari.
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Gianluca Fiorentino, pasticciere
Durata	1 giorno
Date Orario	27 ottobre 2020, 23 febbraio 2021, 27 aprile 2021 09:00-16:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 170.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

I lievitati salati

Obiettivi	Conoscere i vari tipi di lievitati e gli ingredienti da utilizzare, apprendere le tecniche per una cottura corretta, saper produrre vari ripieni (mousse salate) per la farcitura, conoscere l'abbinamento di vari gusti, creare un piccolo buffet con diversi tipi di pani e prodotti lievitati da offrire come assortimento variato di stuzzichini per un aperitivo o un buffet per l'offerta al cliente.
Programma	Apprendere la tecnica d'impasto, la lavorazione e della cottura, preparazione degli impasti diverse e delle farciture, utilizzo della gelatina per lucidare i canapè, realizzazione di un assortimento diversificato per un buffet: mini panini, pagnotta farcita e canapè. Nozioni sulla presentazione, sull'abbinamento dei vari tipi di pane con le pietanze e sul servizio del cestino del pane al tavolo. Portare un grembiule. Alla fine del corso è prevista la degustazione e l'asporto dei prodotti creati.
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata	1 mattina
Date	28 novembre 2020, 8 maggio 2021
Orario	08:30-12:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 140.- soci / CHF 190.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Intaglio frutta e verdura

Obiettivi	Conoscere le informazioni generali sulla tecnica d'intaglio thailandese, imparare l'uso corretto del coltello (stiletto thailandese, unico attrezzo per il vero intaglio), saper realizzare dalla frutta e verdura delle opere d'arte.
Programma	Scelta della frutta, tecniche di base per l'intaglio, spiegazione del coltellino da intaglio e della sua impugnatura. Pratica su frutta e verdura. Creazioni pratiche di decorazioni semplici per buffet. Possibilità di perfezionamento per la creazione di figure più complesse come animali, fiori, uccelli e tanto altro ancora. Nello svolgimento del corso verrà fornito il coltello (con possibilità di acquisto). Il corso può essere effettuato anche in lingua inglese e tedesco (anche in contemporanea).
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Professionisti del settore
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Mario Privitera, maître d'Hôtel (www.carvingfruit.it)
Durata e orario	1 giorno, 08:30-17:00
Date	10 settembre 2020, 15 aprile 2021
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	5 partecipanti



www.tior.ch

Pasticceria corso base

Obiettivi	Conoscere i vari tipi di masse per la preparazione di fondi, di ripieni, di creme, conoscere le tecniche di cottura, saper produrre le decorazioni per valorizzare i prodotti, essere in grado di fare gli abbinamenti giusti con gusti diversi, imparare le tecniche per la corretta conservazione di fondi, creme, ripieni e prodotti finiti.
Programma	Apprendere la tecnica per la preparazione dei fondi, dei ripieni, delle creme, tecniche di cottura e spiegazione sulla conservazione degli alimenti, produzione di varie decorazioni. Portare un grembiule. Alla fine del corso degustazione e asporto dei dolci prodotti.
Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata	8 ore (2 mattine)
Date	17 e 24 ottobre 2020, 6 e 13 marzo 2021
Orario	08:30-12:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 210.- soci / CHF 260.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Noi sosteniamo il valore delle nostre professioni.

ssc · spr · spaed · spham · asppp



Servizio associati regione Ticino

Raggiungibile telefonicamente il martedì dalle 14.00 alle 16.00.
Mobile +41 79 109 58 24 o ticino@hotelgastrounion.ch

 www.hotelgastrounion.ch/ti

Pizzaiolo/a con diploma cantonale 2020-21

Obiettivi Il corso di preparazione permette all'interessato di possedere sufficienti capacità per preparare in modo autonomo pizze di ogni sorta rispettando tutti i più moderni parametri culinari e le vigenti disposizioni in materia di igiene.

Programma A fine corso i partecipanti saranno in grado di:

- riconoscere la qualità (acquisizione), il trattamento e la conservazione delle derrate alimentari necessarie per la preparazione della pizza;
- acquisire i procedimenti per la preparazione della pizza;
- riconoscere ed applicare le normative di legge in materia d'igiene alimentare e personale;
- eseguire tutti i procedimenti per ottenere una buona pizza: l'impasto, la conservazione delle palline, la manipolazione, la farcitura, la cottura e il servizio della pizza;
- distinguere le farine, i metodi d'impasto, le derrate alimentari, le attrezzature e i macchinari;
- applicare le tecniche e i modi di servizio; avere un approccio positivo con il cliente e saper gestire situazioni critiche con disinvoltura.

Metodo Corso teorico e pratico

Destinatari Tutti (anche senza esperienza)

Requisiti Nessuno

Insegnanti Giovanni Zinna, formatore e pizzaiolo diplomato
Valerio Piva, cuoco
Alessandra Corcelli, esperta d'igiene
Lulu Cerny, dietista
Claudio Cremona, Maître d'Hôtel
Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere

Durata 24 giorni

Date e orari dal 16 novembre 2020 all'11 maggio 2021 (esami inclusi), 08:30-16:35

Luogo GastroTicino, Lugano e Pizzarella, Arbedo

Costo CHF 2'000.– prezzo speciale per tutti. Materiale didattico, divisa e pranzi inclusi.

Attestato Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

Numero minimo 6-8 partecipanti





Dal Mare alla Cucina; sempre più vicini

6806 Sigirino, Via Ciossa 3
+41 91 935 75 50 - info@tipesca.ch
www.tipesca.ch

Filiale
mérat
VIANDES & COMESTIBLES



Maciniamo con passione dal 1888

Mulino Maroggia SA
Ai Molini
6817 Maroggia

+41 91 649 75 02
info@mulinomaroggia.ch
www.mulinomaroggia.ch

Pizze e focacce ripiene

Obiettivi	Conoscere gli ingredienti base per la produzione delle pizze e focacce, saper fare in modo autonomo gli impasti, apprendere le tecniche di spianatura e della cottura ideale, saper farcire pizze e focacce con prodotti di qualità.
Programma	Conoscenza della materie prime, preparazione degli impasti, dimostrazione dei tipi di spianatura, produzione delle pizze e focacce, farcitura e cottura. Curiosità, trucchi e ricette per i partecipanti. Nel corso è inclusa la degustazione finale e in omaggio farina e mozzarella. Il/la partecipante potrà portarsi a casa l'impasto e i prodotti che sono stati elaborati durante il corso.
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Giovanni Zinna, formatore e pizzaiolo diplomato
Durata	3 ore
Date e orari	19 ottobre 2020, 15 febbraio 2021, 14 giugno 2021, 09:00-12:00 8 marzo 2021, 17 maggio 2021, 18:00-21:00
Luogo	GastroTicino, Lugano o Pizzarella, Arbedo
Costo	CHF 80.– prezzo speciale per tutti
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6-8 partecipanti

Decorazioni floreali

Obiettivi Conoscere i fiori e i materiali vegetali di ogni stagione e saperli utilizzare, comprendere la loro texture per abbinarli negli ambienti in maniera corretta, saper allestire alcuni tipi di decorazioni per festività o ricorrenze speciali.

Programma Conoscenza dei fiori/piante e materiali vegetali di ogni stagione, nozioni di abbinamento tipologie/colori/grandezze, allestimento con gusto, creatività e originalità alcune composizioni a tema (matrimoni, ricorrenze importanti, festività, ecc.). Alla fine di ogni corso, oltre alla possibilità di visionare tutti i materiali e di alcune decorazioni, ogni partecipante potrà realizzare un lavoro a tema sotto la guida della formatrice. Manuale informativo e illustrativo incluso con spunti idee di decorazione.

Metodo Corso pratico

Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno

Insegnante Loredana Tucci, fiorista (www.fioreria.ch)

Durata e orario 4 ore, 13:00-17:00

Date 21 settembre 2020, 9 novembre 2020,
25 gennaio 2021, 22 marzo 2021, 31 maggio 2021

Luogo GastroTicino, Lugano o luogo da definire

Costo CHF 130.- soci / CHF 180.- non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 7-12 partecipanti

Efficienza energetica in ambito gastronomico

NUOVO

Obiettivi Presentare ai partecipanti diversi approcci, che potranno adottare all'interno delle loro aziende per ridurre il consumo di energia e di risorse in ambito gastronomico.

Programma Il seminario è composto da una prima parte teorica e dalla visita di un esempio del settore gastronomico, che permetterà ai partecipanti di valutare potenzialità e definire eventuali misure di efficientamento da implementare. Saranno presentati concreti esempi di intervento che includono sia misure comportamentali che cambiamenti strutturali completi, quali ad esempio:

- Produzione di calore e preparazione dei cibi (processi di cottura);
- Raffreddamento per lo stoccaggio degli alimenti e potenziali di recupero del calore;
- Ottimizzazione della ventilazione nelle cucine;
- Riduzione del consumo di energia, acqua e detersivi nelle lavastoviglie;
- Utilizzo consapevole degli apparecchi di cottura;
- Identificazione di "apparecchi energivori" e potenziali di miglioramento.

Relatori Fabrizio Noembrini e Luca Pampuri, Associazione TicinoEnergia; Stephan Künzle, Elektrizitätswerk der Stadt Zürich

Durata e orario 3,5 ore, 14:00-17:30
Date 10 settembre 2020, 22 aprile 2021

Costo CHF 80.- soci GastroTicino o TicinoEnergia
CHF 100.- non soci
Luogo Hotel Delfino, Lugano

Attestato Attestato di partecipazione

Numero minimo 8 partecipanti

la goccia sa

Pulizie generali
Igiene / disinfezioni
Disinfestazioni
Trattamento superfici
Noleggio piattaforme
Sabbature

**Acquista online i prodotti per
l'igiene www.goccia.ch**

La Goccia SA pulizie generali
Viale Stazione 16
CP 1557 - CH - 6501 Bellinzona
Tel: +41 (0) 91 863 22 33 - segretariato@goccia.ch

Succursale: Via Pietane 26 - CH - 6854 San Pietro di Stabio

Food waste: come evitare gli sprechi alimentari

NUOVO

Obiettivi	Durante il seminario vi verranno presentate idee e approcci su come ridurre considerevolmente lo spreco alimentare nell'ambito della gestione della vostra azienda. Semplici misure possono infatti, nel settore alberghiero e della ristorazione, ridurre gli sprechi dal 20 al 50%, ciò che si traduce in importanti risparmi economici e può essere usato come messaggio di marketing positivo.
Programma	Dopo la sensibilizzazione al problema del food waste, vi mostreremo approcci pratici e innovativi per ridurre lo spreco alimentare in tutte le fasi trattando in particolare i seguenti temi: <ul style="list-style-type: none">• Misurazione dei quantitativi di rifiuti alimentari (aiuti e metodi);• Determinazione dei costi riconducibili ai rifiuti;• Approccio alla minimizzazione degli sprechi alimentari attraverso la riduzione degli sprechi in cucina, dall'acquisto alla produzione;• Piena utilizzazione dei prodotti alimentari;• Comunicazione con l'ospite;• Illustrazione attraverso studi di caso.
Metodo	Corso teorico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Federico Haas, Direttore d'Hotel
Durata e orario	1 pomeriggio, 14:30-17:00
Date	21 ottobre 2020, 9 febbraio 2021
Luogo	Hotel Delfino, Lugano
Costo	CHF 100.- soci / CHF 150.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	15 partecipanti

L'arte dell'accoglienza al cliente

L'accoglienza come leva verso la soddisfazione della nostra clientela.

Che cosa si intende con "Accoglienza"? Quanti e quali modi per approcciarsi al proprio cliente in maniera da rendere ancor più soddisfacente l'esperienza del proprio ospite? Queste e molte altre le domande a cui si darà risposta attraverso il momento formativo che abbiamo il piacere di proporvi. Come? GastroTicino organizza una formazione che è aperta a tutti coloro che lavorano a contatto diretto con il cliente (non solo nell'ambito turistico) e sarà svolta in loco tenendo conto delle esigenze della vostra azienda.

Obiettivi Esplicitare il significato di incontrare il nostro cliente (accoglierlo). Comprendere alcuni strumenti che influenzano le relazioni con il cliente. Conoscere ed applicare alcune tecniche comportamentali positive.

Programma Significato di accoglienza, accoglienza e qualità del servizio, attitudine personale, i pregiudizi e i giudizi, la prima impressione, la comunicazione positiva, il problema è mio, posizioni essenziali (analisi transazionale), i bottoni rossi.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche
Destinatari La formazione è aperta a tutti coloro che lavorano nel settore alberghiero, a contatto diretto con il cliente.

Date e orari Su richiesta da definire
Luogo GastroTicino a Lugano o presso le vostre aziende tenendo conto delle vostre esigenze

Costi CHF 700.- soci GastroTicino (il costo è per azienda della ristorazione) / CHF 800.- non soci. CHF 900.- soci HotellerieSuisse (il costo è per azienda del settore alberghiero)

Attestato Attestato di frequenza al corso per partecipante/azienda

Numero minimo 6 partecipanti, massimo 20

Rianimazione cardio-polmonare e defibrillazione

Obiettivi BLS (Basic Life Support) e DAE (Automated External Defibrillation): il corso permette di apprendere nozioni di base e le capacità per eseguire una rianimazione cardio-polmonare nell'adulto e bambino unitamente all'utilizzo del defibrillatore automatico esterno. Il corso è proposto secondo le linee guida dello Swiss Resuscitation Council 2015 (SRC).

Programma Assistere e soccorrere in sicurezza, valutazione della situazione, l'allarme, la catena della sopravvivenza, posizione laterale di sicurezza, segni e sintomi di un infarto miocardico e dell'ictus cerebrale, misure da adottare in caso di ostruzione delle vie respiratorie, rianimazione del paziente adulto e bambino con utilizzo del defibrillatore secondo l'algoritmo BLS-SRC, aspetti legali.

Metodo Corso teorico e pratico

Requisiti Nessuno

Destinatari Tutti

Insegnanti Esperti del settore

Date 24 ottobre 2020, 6 febbraio 2021, 29 marzo 2021

Orario 08:00-12:00

Luogo GastroTicino, Lugano o luogo da definire

Costo CHF 120.- soci / CHF 170.- non soci

Certificati Certificazione BLS DAE/SRC (valida 2 anni)

Numero minimo 6-12 partecipanti

In Canton Ticino, la ristorazione è

& RÉSERVÉ

www.gastroticino.ch

www.gastroformazione.ch

www.ristoranti.ch

www.ticinoatavola.ch

Ristorazione | Turismo | Attualità

la rivista!

www.reservemagazine.ch

Il futuro della ristorazione è anche nella cucina del territorio

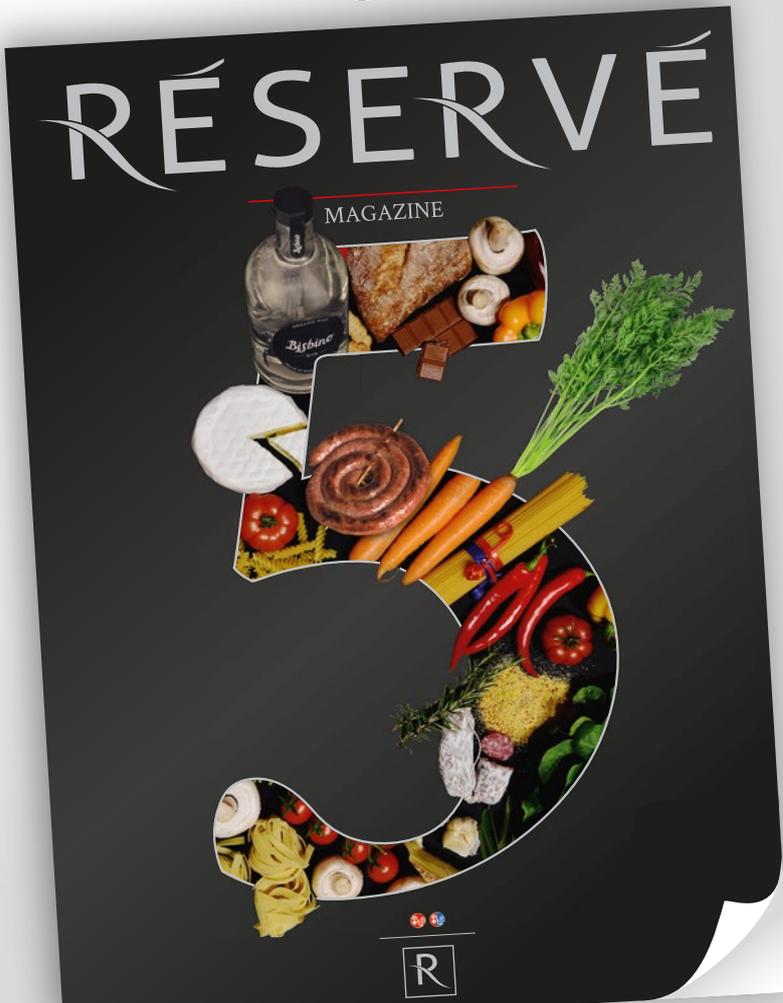
“**Ticino a Tavola**” non è una rassegna ma un’iniziativa che vuole valorizzare ogni giorno dell’anno i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. “Ticino a Tavola” è di GastroTicino; un progetto GRATUITO che, attraverso la collaborazione con l’Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l’utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione.

“**Fatto in casa**” è invece l’iniziativa che valorizza i ristoranti che già preparano, lavorano e cuociono tutto in casa!

In questo senso, i ristoratori, produttori e distributori che vogliono partecipare alle due iniziative possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare una e-mail a ticinoatavola@gmail.com.



GastroTicino
via Gemmo 11 | 6900 LUGANO
T 004191 961 83 11
info@gastroticino.ch



Cuoco/a

con Attestato Federale di Capacità in base all'art. 33 LFPr

Obiettivi	Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di cuoco/a, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di cuoco/a AFC.
Programma	Il corso si suddivide tra conoscenze professionali (390 ore), cultura generale (150 ore), lezioni di lingua tedesca (40 ore) e corsi pratici (laboratori didattici – 80 ore). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch .
Metodo	Corso teorico (58 giorni) e pratico (8 giorni).
Destinatari e requisiti	Professionisti del settore con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione).
Iscrizioni	L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (online su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2020
Date	Gennaio 2021 - Giugno 2022
Durata	1,5 anni
Frequenza	1 giorno di frequenza scolastica (mercoledì)
Orario	08:00-17:00
Luogo	Centro Professionale Trevano.
Costo	CHF 3'000.-. Possibilità di ricevere CHF 4'000.- tramite CCNL.
Attestato	Attestato federale di capacità

Impiegato/a di ristorazione - Impiegato/a d'albergo

con Attestato Federale di Capacità in base all'art. 33 LFPr

Obiettivi	Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di impiegato/a di ristorazione e d'albergo, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di impiegato/a di ristorazione o d'albergo AFC.
Programma	I corsi si suddividono tra conoscenze professionali (275 ore), cultura generale (120 ore), lezioni di lingua tedesca (40 ore) e corsi pratici (laboratori didattici – ca. 80 ore). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch .
Metodo	Corso teorico (43 giorni) e pratico (8 giorni).
Destinatari e requisiti	Professionisti del settore con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione).
Iscrizioni	L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (online su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto 2020.
Date	Settembre 2020 - Giugno 2021 Il corso ha luogo ogni anno nello stesso periodo
Durata	1 anno scolastico
Frequenza	1 giorno di frequenza scolastica (martedì)
Orario	08:00-17:00
Luogo	Centro Professionale Trevano.
Costo	CHF 2'500.-. Possibilità di ricevere CHF 4'000.- tramite CCNL.
Attestato	Attestato federale di capacità

Possibilità di seguire una formazione anche per **Impiegato/a di gastronomia standardizzata** e **Impiegato/a in comunicazione alberghiera** (nuovo).

Capocuoco/a e Responsabile della ristorazione con Attestato Professionale Federale

Capocuoco/a

Lavorano nelle cucine del settore alberghiero, della ristorazione e del catering nonché nella gastronomia standardizzata, collettiva e d'istituto sanitario. Conoscono i moderni metodi di cucinare nonché la dietetica e preparano svariati menu con ingredienti convenzionali, biologici, vegetariani o stagionali. Utilizzano sia derrate alimentari fresche sia prodotti industriali intermedî o semilavorati.

Responsabile della ristorazione

Lavorano in ristoranti, alberghi, nella gastronomia standardizzata e commerciale nonché nel catering. Conoscenza degli alimenti e conoscenze culinarie/ Ristorazione, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze.

Moduli (5 obbligatori)

Corso teorico

Metodo

Destinatari e requisiti

Professionisti del settore in possesso dei seguenti requisiti: AFC cuoco o impiegato di ristorazione o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale nella ristorazione, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento concernente i 5 moduli, corso di formazione per formatori professionali.

Data

Dal 2021-2023

Durata

ca. 2 anni

Frequenza

1 giorno settimanale

Orario

08:00-17:00

Costo

Insegnamento e sussidi didattici	CHF 6'000.-
Esami modulari	CHF 600.-
Esame finale	CHF 1'700.-
Totale	CHF 8'300.-

La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato

Attestato Professionale Federale

Responsabile settore alberghiero-economia domestica con Attestato Professionale Federale

Assumono responsabilità professionali e organizzative nei settori di economia domestica loro affidati: mantenimento del valore, tecniche e organizzazione di pulizia e di lavanderia, organizzazione di vitto e ristorazione nell'ambito dell'alloggio o nel settore delle cure. Si occupano anche di selezione e formazione del personale.

Moduli (8 obbligatori)

Gestione del personale, Marketing & comunicazione, Organizzazione aziendale, Acquisti/smaltimento/ecologia/igiene, Amministrazione/diritto/finanze/contabilità, Tecnica e organizzazione della pulizia e della lavanderia. Modulo opzionale: elaborazione dell'offerta e organizzazione della gastronomia, gastronomia integrata nel settore delle cure, prestazioni di servizio nel settore dell'alloggio e della gastronomia.

Metodo

Destinatari e requisiti

Corso teorico

Professionisti del settore in possesso di AFC impiegato d'albergo o di economia domestica o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale nella settore, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento concernente i 5 moduli, corso di formazione per formatori professionali.

Data

Dal 2021-2023

Durata

ca. 2 anni

Frequenza

1 giorno settimanale

Orario

08:00-17:00

Costo

Insegnamento e sussidi didattici	CHF 6'000.-
Esami modulari	CHF 960.-
Esame finale	CHF 1'550.-
Totale	CHF 8'510.-

La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore. Per maggiori informazioni www.gastroformazione.ch.

Attestato

Attestato Professionale Federale

Sommelier / Sommelière con Attestato Professionale Federale

I sommelier sono specializzati nel campo della vendita e del servizio dei vini: sono professionisti attivi nei settori della gastronomia, dell'albergheria, della viticoltura e del commercio di vini, sono responsabili della creazione della carta dei vini, del loro acquisto dei vini e della gestione della cantina, consigliano i clienti sull'offerta di vini e bevande alcoliche come pure sugli abbinamenti con le pietanze, ottimizzano le vendite grazie ad azioni di comunicazione, analizzano i prezzi per garantire dei profitti corretti. Sono abilitati a esercitare una funzione di consulenza a livello direttivo.

Moduli Viticoltura, vinificazione ed enologia; geografia vitivinicola; servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini; economia aziendale. Corso teorico.

Metodo
Destinatari
e requisiti Professionisti del settore in possesso dei seguenti requisiti: AFC, diploma di una scuola specializzata superiore o di un'università professionale nel campo della gastronomia/albergheria/viticoltura o del commercio di vini o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale nella ristorazione/produzione/commercio di vini, certificati di fine modulo.

Data Da settembre 2020
Durata 2 anni
Frequenza corso a moduli
Orario
Luogo Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo Insegnamento e sussidi didattici ca. CHF 5'400.-
Esami modulari ca. CHF 600.-
Esame finale ca. CHF 2'000.-
Totale ca. CHF 8'000.-
La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato Attestato Professionale Federale

Capo/a cucina - Capo/a della ristorazione con Diploma federale

Capo cucina I capi cucina lavorano come quadri di livello superiore nelle cucine di aziende alberghiere o della ristorazione, ospedali, istituti sanitari, case per anziani, convitti nonché della gastronomia standardizzata, commerciale e collettiva.

Capo della ristorazione I capi della ristorazione hanno a disposizione un ampio campo di attività con diverse funzioni a livello di quadro. Lavorano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering. A dipendenza dell'azienda, fra i loro compiti rientrano diversi approfondimenti o specializzazioni. Gestione della cucina, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze, Economia e diritto.

Moduli Corso teorico
Professionisti del settore in possesso dei seguenti requisiti: titolo dell'esame di professione come cuoco/cuoco della gastronomia, cuoco d'ospedale, d'istituto sanitario e della ristorazione collettiva o un attestato equipollente riconosciuto; 3 anni di pratica professionale con funzione direttiva o di quadro dopo aver assolto l'esame di professione; certificati di fine modulo o le dichiarazioni di equipollenza.

Metodo
Destinatari
e requisiti

Data Dal 2022
Durata/Frequenza 2 anni / 1 giorno settimanale
Orario 08:00-17:00

Costo Insegnamento e sussidi didattici CHF 9'500.-
Esami modulari CHF 780.-
Esame finale CHF 1'700.-
Totale CHF 11'980.-

La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore. Per maggiori informazioni www.gastroformazione.ch.

Diploma Diploma federale di Capo cucina o di Capo della ristorazione.

PROGRESSO A LOSONE DAL 9 NOVEMBRE 2020

LA MIA OPPORTUNITÀ LA MIA CARRIERA



Datore di lavoro con diplomati di Progresso

ISCRIVETEVI SUBITO!

CORSI PER CUCINA / SERVIZIO / ECONOMIA DOMESTICA

Corso di perfezionamento Hotel & Gastro formation Svizzera



PROGRESSO
il-mio-progresso.ch

041 392 77 32 (anche in italiano)
progresso@hotelgastro.ch

GASTROSOCIAL

Più che bene assicurato



Non ha ancora aderito alla Cassa pensione GastroSocial? Ci contatti subito per farlo!

Circa l'80 % delle aziende dell'industria alberghiera e della ristorazione è affiliato a GastroSocial. Più di 20'000 aziende e circa 170'000 assicurati ripongono la loro fiducia in noi! Oltre 260 collaboratori mettono quotidianamente le loro esperienze pluriennali del settore nonché il loro vasto know-how a disposizione di clienti e assicurati.

GastroSocial – la cassa pensione altamente sicura con un'ottima remunerazione!

gastrosocial.ch/sicurezza