

FORMARSI PER CRESCERE



L'offerta di formazione continua
da settembre 2025

www.gastroformazione.ch
seguici su  e su  GastroFormazione



GASTRO**TICINO**
Federazione esercenti albergatori Ticino

Sezione di
GASTRO**SUISSE**

Certificata **EDU****QUA**
SCS 048



Prendetevi il meglio o lasciatevi fornire

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

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

prodega.ch
webshop.transgourmet.ch



**TRANSGOURMET
PRODEGA**

INTRODUZIONE

“La capacità di imparare è un dono; l’abilità di imparare è una competenza; la volontà di imparare è una scelta”

B. Herbert

SCOPRI I CORSI, SCEGLI, PIANIFICA E ISCRIVITI!

Il settore della formazione professionale di GastroTicino accompagna tutti gli interessati in un processo di apprendimento e miglioramento continuo professionale e personale. La nuova offerta formativa è pensata per i soci e collaboratori del settore: i corsi sono in **presenza** e a **distanza**.

L’opuscolo rimane **digitale** e la comunicazione avviene tramite **gastroformazione.ch**, la pagina **Facebook**, la pagina **Instagram**, le newsletter, il telefono, di persona, per mail e tramite eventi informativi.

Formarsi, ma quanto mi 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**.

Non sempre è semplice concedersi il **tempo** da dedicare alla formazione. Si può ottimizzare coinvolgendo il proprio team: oggi la formazione si sposta nelle **aziende**. 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**. Molto apprezzati e richiesti i **team building in cucina** che permettono ai partecipanti di conoscersi meglio e passare del tempo insieme, facendo attività formative e ludiche.

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!**

INFORMAZIONI SULLE OFFERTE DI FORMAZIONE 2025-26:

- **Nuovi corsi di formazione continua, di base e superiori.**
- **Continuano** le offerte di **webinar** e **corsi gratuiti** per i soci.
- **Livelli di competenza:** i corsi sono divisi per tutti e per professionisti, per aziende.
- **Iscrizioni:** online (previa creazione dell’utente), per telefono, mail o di persona in sede.
- **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 10% ai possessori della carta vantaggi GastroFormazione, MyLugano Card e abbonamento Arcobaleno (annuale).
- **Collaborazioni con le associazioni partner e di categoria** del settore: Hotel & Gastro formazione (www.hotelgastro.ch), HotellerieSuisse (www.hotelleriesuisse.ch), Hotel & Gastro Union (www.hotelgastrounion.ch) e Associazione dei diplomati delle Scuole specializzate superiori della Svizzera italiana (www.atst.ch), Associazione Economia Domestica Ticino (economyadomestica-ti.ch): **tutti i dipendenti delle associazioni partner sono considerati SOCI** e quindi beneficiano di vantaggi finanziari.
- **Social Media: Facebook GastroFormazione** è il punto d’informazione e interazione con noi da consultare costantemente, nuovo **Instagram di GastroFormazione**. Seguiteci!
- **Omaggio:** ogni partecipante riceve un omaggio offerto a ogni corso in collaborazione con New Ability.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergotricino Ticino

*Riconosciamo infine l’impegno e la professionalità dei/le nostri/e formatori/trici ai/alle 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

REGIONE TICINO
GRIGIONI
HOTEL & GASTRO UNION
HOTELLERIE SUISSE

atst
OEECA-TICINO
ASSOCIAZIONE ECONOMIA DOMESTICA TICINO

Arcobaleno
Comunità tariffale

GastroTicino è certificata



Gabriele Beltrami
Direttore

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

SWICA

 GASTROSOCIAL

Assicurazioni gastronomiche secondo i vostri gusti

In qualità di partner di GastroSuisse, offriamo soluzioni di prima classe per malattie e infortuni. Le assicurazioni di responsabilità civile e di cose completano la nostra offerta. I nostri professionisti del settore curano ogni dettaglio, in modo che possiate dedicarvi completamente ai vostri ospiti.



Scansionare il codice QR o saperne di più tramite
la pagina web: swica.ch/gastro

CORSI DI FORMAZIONE PER TUTTI



GESTIONE AZIENDALE

Al'm ready! L'AI per il lavoro quotidiano (nuovo)	6	Cucina sana (nuovo)	37
Attestato di idoneità (nuovo)	7	Cucina sostenibile (nuovo)	38
Carisma e comunicazione con il cliente (nuovo)	8	Cucina VEG: vegetariana-vegana (nuovo)	38
CCNL corso refresh: corretta interpretazione e applicazione	9	Intaglio frutta e verdura	39
Conduzione del personale	9	Gelati e sorbetti (nuovo)	39
Conteggi stipendi nella ristorazione e nell'industria alberghiera	10	Pane e lievitati (nuovo)	40
L'ecosistema WEB, come anche una piccola impresa può esserci (nuovo)	10	Percorso di Pasticceria	41
Corso Coaching per la gestione del Team (nuovo)	11	Pizza corso base	42
Disdetta (nuovo)	13	Pizza e lievitati senza glutine (nuovo)	43
Problem solving	13	Pizzaiolo/a con diploma cantonale	44
Gestione dell'aggressività (nuovo)	14	Tecniche moderne e creatività in cucina (nuovo)	45
Gestire il cambio generazionale – generazione Z nel mondo del lavoro (nuovo)	15		
La leadership nell'industria dell'ospitalità	16		
Sicurezza sul lavoro «PECOS»	17		



PERFEZIONAMENTO PROFESSIONALE

Barman: corso base per American Bartender	18		
Barman: corso refresh sui cocktails (nuovo)	19		
Birre analcoliche (nuovo)	20		
Birre: scopri l'upcycling (nuovo)	20		
Birra: il "Sommelier svizzero della birra®"	21		
Caffè & Latte art	22		
Cocktails: corso serale (nuovo)	24		
Convenience food – cibi precotti/dietetici (nuovo)	25		
Food & Beverage manager nella ristorazione	26		
Igiene e sicurezza alimentare: l'autocontrollo e l'HACCP in azienda (corso base)	27		
Igiene e sicurezza alimentare: produzione domestica con finalità commerciali (nuovo)	28		
Servizio in sala per personale extra (nuovo)	30		
Servizio in sala	30		
Sicurezza igienica: la sanificazione (nuovo)	32		
Vino: corso base e di degustazione	33		



CUCINA

Alimentazione dietetica			
aggiornamento e formazione (nuovo)	34		
Cioccolato corso base	35		
Cottura a bassa temperatura	35		
Cucina corso base completo	36		



SENSIBILIZZAZIONE

Cibo e salute: come la scelta degli ingredienti e le lavorazioni influenzano la nostra salute (nuovo)	46
Coinvolgere il cliente con il cuore e con la mente (nuovo)	47
Food Save (nuovo)	48
L'accoglienza come leva verso la soddisfazione della nostra clientela (corso per aziende)	49
Rianimazione cardio-polmonare e defibrillazione	50



CORSI DI FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI

Corsi per esercenti	
Diploma cantonale di esercente e Certificato G1	51
Esercente / Albergatore APF (G2)	52
Corsi settore cucina	
Addetto/a di cucina CFP	53
Cuoco/a AFC	53
Capocuoco/a APF	54
Cuoco/a in dietetica APF	55
Capo/a cucina DF	56
Corsi settore ristorazione	
Impiegato/a di ristorazione AFC	57
Responsabile della ristorazione APF	58
Sommelier/ère APF	59
Capo/a della ristorazione DF	60

Corsi settore alberghiero - economia domestica	
Impiegato/a in comunicazione alberghiera AFC -	
Impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC	61
Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF	62

NUOVO

AI'M READY! L'AI PER IL LAVORO QUOTIDIANO

Un laboratorio pratico per usare l'intelligenza artificiale nelle attività professionali

Obiettivi

- ◆ Conoscere l'IA, gli strumenti e le applicazioni principali, i suoi usi quotidiani, i rischi e le opportunità
- ◆ Cercare informazioni con l'IA, valutarle e organizzare materiale utile
- ◆ Usare l'IA per tradurre, scrivere, condividere documenti e favorire la collaborazione
- ◆ Creare e rielaborare contenuti con l'IA
- ◆ Riconoscere i rischi e adottare pratiche sicure per privacy e benessere digitale
- ◆ Applicare l'IA a casi lavorativi reali

Programma

Un percorso formativo che aiuta i partecipanti a sviluppare competenze base nell'utilizzo quotidiano dell'intelligenza artificiale, sia nel lavoro sia nella vita privata.

È pensato per rispondere in modo concreto alle esigenze di aggiornamento di persone e aziende, per muoversi con sicurezza nel nuovo contesto digitale.

L'orientamento è alla pratica e all'immediata applicazione degli apprendimenti nell'uso dei più diffusi strumenti di IA. L'aula diventa un ambiente dinamico; promuove la sperimentazione individuale, ma anche la collaborazione tra i partecipanti attraverso esercitazioni e simulazioni situate in ambito aziendale.

Metodo

Corso pratico con attività individuali tra i moduli per esercitarsi

Destinatari

Persone attive nel mondo del lavoro

Requisiti

Conoscenze digitali di base

Insegnante

Esperti in didattica e tecnologie digitali

Durata e orario

24 ore (6 incontri da 4 ore ciascuno) 08.30-12.30

Date

24, 31 ottobre, 14 e 28 novembre 2025. Nel 2026 date da stabilire

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 920.- soci / CHF 980.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso (min. 80 % presenza)

Numero minimo

8-15 partecipanti



Corso progettato e realizzato da Società impiegati di commercio

NUOVO**ATTESTATO DI IDONEITÀ**

Il 15 giugno 2026 scadono le vecchie attestazioni di idoneità e pure quelle provvisorie. Siamo sicuri che fila tutto liscio con il nuovo attestato? E chi paga gli interventi ordinati dalle autorità che si rendono necessari per rispettare la legge? Un'ultima promemoria non guasterebbe per evitare di dovere poi chiudere.

Obiettivi

Il rinnovo dell'attestato di idoneità (scadenza il 15 giugno 2026).

Programma

Spiegazioni su come procedere per predisporre in maniera ottimale la documentazione da presentare al Servizio autorizzazioni ed evitare brutte sorprese.

Metodo	Corso teorico
Destinatari	Gestori, esercenti e persone che si occupano della gestione locativa
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Avv. Marco Garbani
Durata e orario	2 ore, 9.00 - 11.00
Date	28 ottobre 2025, 3 marzo 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 0.- soci / CHF 50.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6-10 partecipanti

GASTRO  **SUISSE**

 **CARRIERA
ALBERGHIERA**

www.carrieraalberghiera.ch

NUOVO**CARISMA E COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE****Come conquistare la fiducia del cliente**

Il carisma è un elemento cruciale nelle interazioni quotidiane, soprattutto nel settore della ristorazione, dove la capacità di affascinare e coinvolgere clienti, colleghi e fornitori può fare la differenza. Non si trasmettono solo informazioni ma emozioni che possono rendere speciale l'esperienza del cliente il buon clima all'interno del gruppo di lavoro. Il carisma è quell'effetto che ti rende indimenticabile agli occhi degli altri e comprendere come accrescerlo è una grande opportunità per sviluppare relazioni efficaci e coinvolgenti.

Obiettivi

- ◆ Scoprire il segreto del carisma delle persone di successo
- ◆ Sapere come esprimere carisma nella relazione con i clienti
- ◆ Conoscere quali sono i nemici del carisma e come gestirli
- ◆ Comprendere "I 7 pilastri del carisma" come strategia di potenziamento personale
- ◆ Imparare a motivare gli altri esprimendo il proprio carisma in modo efficace

Programma

Che cos'è il carisma?; carismatici si nasce o si diventa?; cosa influenza il carisma?; i nemici del carisma; i 7 pilastri del carisma; fidelizzare il cliente con il tuo carisma; carisma e motivazione un connubio da scoprire; parole neutre e parole carismatiche; esempi pratici nel contesto ristorativo.

Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Rosy Falcone, Formatrice e Business Coach
Durata	2 mezze giornate
Date e orario	6 e 13 ottobre 2025, 14.30 - 18.00 3 e 10 marzo 2026, 8.30 - 12.00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti (massimo 18)



CCNL CORSO REFRESH: CORRETTA INTERPRETAZIONE E APPLICAZIONE

Obiettivi

Conoscere i requisiti minimi imposti dal CCNL e dal Codice delle obbligazioni svizzero. A fine corso il partecipante disporrà delle conoscenze base per tutelarsi nell'ambito della conclusione di contratti di lavoro, protezione dalla disdetta, malattia, infortunio, assenze ingiustificate, ecc.

Programma

Durante il corso verranno ripresi i principi essenziali per la conclusione e la disdetta di un contratto di lavoro. A tal proposito, con esempi pratici, verranno illustrati i principali diritti del datore di lavoro e dei dipendenti, le strategie per porre fine a dei rapporti di lavoro, rispettivamente come tutelarsi di fronte a disdette ritenute ingiustificate e/o intempestive. Allo stesso tempo verranno proposti casi pratici di violazioni contrattuali da parte del datore di lavoro e/o del dipendente, valutando congiuntamente le possibili conseguenze legali.

Metodo	Corso teorico con esempi pratici
Destinatari	Esercenti, gerenti, responsabili del personale
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Aw. Olivier Ferrari
Durata	2 mezze giornate
Date e orario	15 e 22 ottobre 2025, 17 e 24 marzo 2026; 8.30 - 12.30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Numero minimo	8 partecipanti

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, 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	1° ottobre 2025, 08.30 - 16.45. Nel 2026 date da definire
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
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	1 giorno
Date e orario	8 ottobre 2025, 12 maggio 2026, 8.30 - 17.00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 230.- soci / CHF 280.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

NUOVO

L'ECOSISTEMA WEB, COME ANCHE UNA PICCOLA IMPRESA PUÒ ESSERCI

Obiettivi

Essere in grado di percepire l'ecosistema del web e la sua complessità; conoscere gli strumenti per una strategia web efficiente; saper attuare un piano di web marketing secondo gli obiettivi fissati; comprendere l'ecosistema delle reti sociali.

Programma

Nozioni base sul marketing digitale (comprensione dell'ecosistema del mondo online e dei diversi strumenti); analisi (o creazione/comprensione) del proprio Brand al fine di comprendere i punti di forza (del Brand); creazione di un calendario editoriale e della propria presenza usando strumenti che aiutano la propria presenza online (Google my business, Chat GPT, strumenti per la creazione di semplici video, Social, Canva), cosa significa content marketing e come creare contenuti.

Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche
Destinatari	Esercenti di piccole e medie aziende, tutti gli interessati
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Sarah Colombo, specialista in Marketing AP e formatrice,
Durata e orario	5 ore, 8.30 - 13.30
Date	9 ottobre 2025; 13 novembre 2025; 12 febbraio 2026; 9 aprile 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 150.- soci / CHF 200.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	6 partecipanti

NUOVO

CORSO COACHING PER LA GESTIONE DEL TEAM

Comunicare, motivare e crescere insieme nei settori della ristorazione e dell'albergheria

In un settore come quello dell'ospitalità, fatto di persone e relazioni, la capacità di comunicare in modo efficace, motivare il team e valorizzare i collaboratori è fondamentale per offrire un servizio eccellente e costruire ambienti di lavoro solidi e sereni.

Il corso intensivo "Coaching per la gestione del Team" è pensato per fornire strumenti semplici, pratici e subito applicabili a chi ha la responsabilità di gestione del personale.

I partecipanti apprenderanno tecniche essenziali di coaching e leadership relazionale, che potranno applicare su di sé in primis e nella relazione con gli altri, al fine di migliorare la propria capacità di gestire situazioni e dinamiche a volte stressanti, e trattenere le risorse adatte per guidare un team coeso e motivato.

Obiettivi

- Conoscere cos'è il coaching e perché funziona nel nostro settore
- Imparare cosa sono l'ascolto attivo e la comunicazione efficace, anche sotto pressione
- Apprendere alcune tecniche pratiche per motivare e valorizzare i collaboratori
- Essere in grado di dare feedback chiari e costruttivi in pochi secondi
- Sapere fare domande che aiutano a crescere e a risolvere problemi
- Saper applicare il Self Coaching per far crescere la propria leadership

Programma

1° Incontro: "Introduzione al Coaching e strumenti per comunicare meglio nel quotidiano"

Il primo incontro introduce i partecipanti all'approccio del coaching nel contesto dell'ospitalità, distinguendolo dalla gestione tradizionale. Vengono fornite le basi teoriche e i primi strumenti pratici per allenare l'ascolto e migliorare la comunicazione nei momenti di maggiore pressione.

- ◆ Cos'è il Coaching nel nostro contesto: dirigere vs accompagnare
- ◆ Il coaching come atteggiamento quotidiano e pratico
- ◆ Comunicare bene sotto pressione: dare istruzioni chiare e utilizzare toni efficaci
- ◆ Allenare l'ascolto attivo per migliorare la comunicazione
- ◆ Esercitazioni e role play su casi realistici

2° Incontro: "Feedback e domande per far crescere le persone"

Si approfondiscono due strumenti fondamentali del coaching operativo: il feedback e le domande. Attraverso simulazioni e attività pratiche, i partecipanti imparano ad applicarli nei contesti concreti della sala, cucina, bar o reception.

- ◆ Dare feedback che aiutano a crescere: motivare, correggere senza demotivare
- ◆ Tecniche semplici ed efficaci: feedback a sandwich, "vedo / propongo"
- ◆ Fare domande che stimolano riflessione e responsabilità
- ◆ Esercitazioni pratiche e costruzione dei primi piani d'azione personali

3° Incontro: "Approfondimento, confronto e miglioramento"

In questo momento di follow-up online, i partecipanti condividono esperienze, difficoltà e successi nell'applicazione degli strumenti. Il confronto favorisce la comprensione più profonda e l'affinamento delle tecniche.

- ◆ Condivisione delle esperienze sul campo
- ◆ Feedback guidato del formatore
- ◆ Riflessione su casi emersi nella pratica quotidiana
- ◆ Approfondimento su punti critici o da migliorare (su richiesta dei partecipanti)

4° Incontro: "Self-Coaching e Coaching nelle riunioni e nella quotidianità"

L'ultimo incontro è dedicato all'uso evoluto del coaching: come allenare se stessi (self-coaching) e diventare leader sicuri ed efficaci, come utilizzare gli strumenti appresi nella gestione delle riunioni, e come portare il coaching nei momenti della vita quotidiana.

- ◆ Self-Coaching: allenarsi per far crescere la propria leadership
- ◆ Usare il Coaching per gestire riunioni e briefing in modo più efficace
- ◆ Simulazioni complete di situazioni reali
- ◆ Consolidamento delle competenze e piani d'azione futuri

Metodo	Metodo attivo e partecipativo, con esempi reali, simulazioni pratiche contestualizzate nei settori cucina, ristorante, ricevimento, scambio di esperienze tra pari
Destinatari	HR, Team Leader e figure con responsabilità Esperienza di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione
Requisiti Insegnante	Esperienza di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione e interesse a migliorare la comunicazione e la gestione del team Claudia Vitale, Formatrice aziendale specializzata in Human Skills e Coaching organizzativo
Durata	4 mattine: 3 in presenza e 1 online
Date e orario	8 e 15 ottobre 2025 (presenza), 22 ottobre 2025 (online) 29 ottobre 2025 (presenza), 8.30 – 12.30 14 e 21 aprile 2026 (presenza), 28 aprile 2026 (online) e 5 maggio 2026 (presenza), 8.30 - 12.30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 360.- soci / CHF 410.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti (massimo 12)

NEW ABILITY È UN'ASSOCIAZIONE APERTA A CHIUNQUE. PROPONE PROGETTI DI INCLUSIONE E ACCESSIBILITÀ NEL RISPETTO DELLE PARI OPPORTUNITÀ.

MIX_DANCE MIX_ART
MIX_SPORT MIX_FREETIME
MIX_CHEF



NewAbility
Associazione






c/o Besomi Terapie Naturali
Via Industria 3 | Stabile 1 - Entrata C
6814 Lamone newability.ch

NUOVO DISDETTA

La disdetta è un atto unilaterale che può portare a delle conseguenze poco gradite. Basta un errore procedurale o una tempistica non rispettata per rischiare di pagare migliaia di franchi in indennizzi. Ecco, dunque, che riprendiamo il tema con consigli utili su cosa fare e - soprattutto - non fare.

Obiettivi

Sapere cosa fare e cosa non fare quando si intende disdire il contratto ad un/a collaboratore/trice.

Programma

La disdetta: basi legali, forma, tempistiche.

Metodo	Corso teorico.
Destinatari	Gestori, esercenti e persone che si occupano della gestione locativa.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Avv. Marco Garbani
Durata e orario	2 ore, 9.00 - 11.00
Date	18 novembre 2025, 27 gennaio 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 0.- soci / CHF 50.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6-10 partecipanti

PROBLEM SOLVING

Obiettivi

La capacità nella risoluzione di problemi è una competenza sempre più richiesta nel mondo del lavoro. In questo corso si fornisce un'utile panoramica di come affrontare un problema avvalendosi di tecniche specifiche e metodologie efficaci.

- ◆ Identificare e dare forma ad un problema
- ◆ Contestualizzare il problema per affrontarlo in modo efficace ed efficiente
- ◆ Valutare tutte le risorse disponibili mediante approcci convenzionali e non convenzionali

Programma

Principi di base per la risoluzione efficace dei problemi e relative metodologie di valutazione e soluzione di un problema: approccio strutturato, approccio creativo, approccio non convenzionale/laterale; tecniche di soluzione individuale e collegiale: mappe mentali e brainstorming.

Metodo	Blended Learning, partecipazione attività
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale
Durata e orario	1 giorno, 8.30 - 17.00
Date	24 settembre 2025, 14 gennaio 2026, 26 marzo 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	6 partecipanti

NUOVO**GESTIONE DELL'AGGRESSIVITÀ (CORSO BASE)****Obiettivi**

Il corso mira a fornire ai partecipanti strumenti concreti per riconoscere tempestivamente i segnali di aggressività, comprenderne le diverse forme e prevenirne l'escalation. I partecipanti impareranno a gestire situazioni relazionali critiche mantenendo il controllo della comunicazione, applicando tecniche efficaci di ascolto attivo e de-escalation. L'obiettivo è rafforzare la sicurezza relazionale, tutelare la qualità del servizio.

Programma

- ◆ Definizione dell'aggressività e analisi delle sue principali tipologie
- ◆ Sapere quali sono le connessioni e correlazioni tra aggressività e conflittualità
- ◆ Comprendere l'origine dell'aggressività e i meccanismi emotivi che la alimentano
- ◆ Conoscere il ciclo di vita dell'aggressività: dalla frustrazione latente all'esplosione manifesta
- ◆ Riconoscere alcuni segnali precoci e l'utilizzo dell'osservazione per prevenirne l'evoluzione
- ◆ Conoscere tecniche per la de-escalation dell'aggressività: come ridurre la tensione in modo sicuro ed efficace.

Metodo

Il corso si basa su una metodologia attiva e riflessiva, che alterna momenti di approfondimento teorico a esercitazioni pratiche, simulazioni e riflessioni guidate.

Destinatari

Attraverso analisi di casi, confronti in gruppo e lavori individuali Tutti gli interessati che vogliono imparare ad affrontare i problemi di comunicazione aggressiva mediante tecniche e metodologie specifiche ed efficaci.

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Durata e orario

6 ore

Date e orario

24 ottobre 2025, 2 marzo 2026, 4 maggio 2026; 8.30 - 17.00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso



NUOVO

GESTIRE IL CAMBIO GENERAZIONALE GENERAZIONE Z NEL MONDO DEL LAVORO

Come attrarre, motivare e fidelizzare i giovani nel settore della ristorazione

Obiettivi

- ◆ Comprendere le caratteristiche sociali e professionali della Generazione Z
- ◆ Scoprire strumenti concreti per attrarre, integrare e trattenere talenti giovani in azienda
- ◆ Avviare una riflessione su come il settore può adattarsi alle nuove aspettative generazionali

Programma

Parte 1: Panoramica delle diverse generazioni e focus su chi è la Generazione Z?

- ◆ Contesto socioculturale in cui è cresciuta la Gen Z
- ◆ Valori e aspettative nella vita personale e lavorativa
- ◆ Rapporto con l'autorità, il lavoro, il tempo e la tecnologia

Parte 2: Il mismatch con il mondo del lavoro attuale

- ◆ Tensioni tra cultura aziendale tradizionale e approccio Gen Z
- ◆ Le sfide nel settore della ristorazione: orari, turni, pressione e comunicazione
- ◆ Perché i giovani restano poco? Un'analisi delle cause

Parte 3: Strategie per attrarre e trattenere i giovani

- ◆ Ridefinire il concetto di motivazione: feedback, coinvolgimento, senso di appartenenza
- ◆ Piccoli cambiamenti, grande impatto: flessibilità, ascolto e visibilità
- ◆ Ricerca di soluzioni e buone pratiche
- ◆ Attività interattive per stimolare il confronto e la co-creazione

Al termine della formazione, i partecipanti:

- ◆ Avranno una visione chiara delle caratteristiche e aspettative della Gen Z
- ◆ Riconosceranno gli ostacoli che rendono difficile l'inserimento e la permanenza dei giovani
- ◆ Sapranno come migliorare l'ambiente di lavoro e l'esperienza del giovane collaboratore
- ◆ Porteranno con sé quanto emerso dalla formazione, per ripensare le pratiche di gestione e formazione

Metodo	Corso teorico con simulazioni pratiche di tipo esperienziale
Destinatari	Datori di lavoro, manager, formatori, responsabili HR
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Paola Feltre, professional Coach
Durata	2.5 ore
Date e orario	8 ottobre 2025, 14.00 - 16.30 20 novembre 2025 18.30 - 21.00 7 gennaio 2026, 8.30 - 11.00 27 marzo 2026, 8.30 - 11.00 20 maggio 2026, 14.00 - 16.30
Luogo	GastroTicino, Lugano (o webinar su richiesta)
Costo	CHF 80.- soci / CHF 130.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	14 partecipanti

LA LEADERSHIP NELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ CORSO INTENSIVO

Una buona leadership sta diventando sempre più un fattore di successo per un'azienda. Uno stile di gestione partecipativo e apprezzabile gioca un ruolo chiave nell'attrarre e trattenere i dipendenti adatti e nel costruire un team stabile e di successo. Questo corso è la risposta al cambiamento dei valori e vi insegna tutto quello che c'è da sapere sulla leadership e vi permette di metterlo in pratica.

Obiettivi

Riconoscere i propri punti di forza nella leadership e imparare ad applicare diversi strumenti nella pratica; riflettere sui propri comportamenti e adattarli efficacemente alle situazioni da gestire; comunicare e relazionarsi in modo chiaro ed efficace con diversi interlocutori; esaminare in modo critico e costruttivo il proprio e l'altrui contributo e definire misure per un ulteriore sviluppo; ispirarsi a idee e best practice gestionali e applicare modelli e strumenti di gestione e sviluppo personale.

Programma

L'elemento centrale del webinar è il test di personalità EASI. Esso consente di conoscere meglio se stessi e gli altri e di utilizzare e promuovere i punti di forza individuali. Ciò consente di sviluppare ulteriormente le proprie capacità di leadership e di allinearle con le personalità dei propri collaboratori. Inoltre, insegna i principi della leadership.

Sulla base della personalità di leadership determinata nel webinar, il concetto di leadership individuale viene sviluppato nel corso di due giorni. Ispirazione, suggerimenti e strumenti sui principi della leadership vengono utilizzati per capire come creare una moderna cultura della leadership in azienda. Ciò include la comunicazione empatica, la cultura del feedback e la gestione delle relazioni, nonché nuovi modelli di orario di lavoro come parte di un moderno sistema di incentivi. In piccoli gruppi si scambiano esperienze pratiche e si riflette sui nuovi approcci. Ciò garantisce un elevato effetto di apprendimento e un rapido trasferimento pratico.

Metodo

Webinar (online) + 2 giorni di corso in presenza

Destinatari

Tutti gli interessati al tema

Requisiti

Persone con responsabilità in azienda

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Durata e orario

2,5 giorni, webinar 2.5 ore (mattino o pomeriggio) e 8.30 - 17.00

Date e orari

Mercoledì 8, 15, 22 ottobre 2025

(webinar mattino primo giorno 9.30 - 12.00)

Giovedì 15, 22 e 29 gennaio 2026

(webinar pomeriggio primo giorno 14.00 -16.30)

Lunedì 16, 23 e 30 marzo 2026

(webinar pomeriggio primo giorno 14.00 - 16.30)

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 290.- soci / CHF 350.- non soci

Il corso è sostenuto da Innotour di SECO che sovvenziona questo corso e, in qualità di soci, beneficiane del prezzo esclusivo di CHF 290.- per l'intero pacchetto. Un prezzo imbattibile per l'offerta.

L'offerta di corsi è una misura che rientra nel quadro del piano in cinque punti che abbiamo lanciato per sostenere l'industria dell'ospitalità nell'attrarre più manodopera

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti

SICUREZZA SUL LAVORO «PECOS»

Corso 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 e orario

3 ottobre 2025, 10 dicembre 2025

3 marzo 2026, 12 maggio 2026

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)

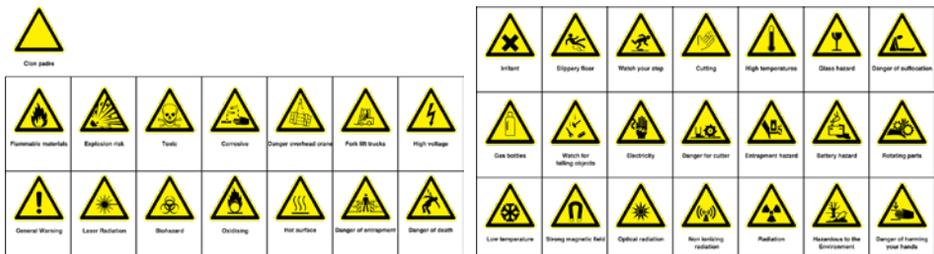
Attestato

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



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

Persone che lavorano nel settore e che desiderano approfondire e perfezionare le proprie competenze, interessati (anche senza esperienza)

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Fabio De Robbio, esperto del settore

Durata e orario

5 giorni, 08. 30 - 17.00

Date e orario

3, 4, 5, 6 e 7 novembre 2025
22, 23, 24, 25 e 26 giugno 2026

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

Possibilità di pernottamento per chi risiede fuori Cantone
CHF 640.- soci / CHF 690.- non soci
I pranzi sono inclusi (bevande escluse)

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO

BARMAN: CORSO REFRESH SUI PRINCIPALI COCKTAILS

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, coppetta, tropicali, muddler, con frutta fresca e aperitivi), conoscere e sapere calcolare le misure di miscita, preparazione di alcuni cocktails di base internazionali.

Programma

Merceologia di base dei prodotti che vengono utilizzati nei cocktails 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 (banco bar)

Destinatari

Tutti gli interessati, persone attive nel settore che vogliono migliorare le proprie prestazioni

Requisiti

Conoscere nozioni di base (merceologia, pratica), esperienza nel settore

Insegnante

Fabio De Robbio, Esperto del settore

Durata e orario

2 giorni, 8.30 - 17.00

Date e orario

6-7 ottobre 2025, 16-17 febbraio 2026, 27-28 aprile 2026

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 300.- soci / CHF 350.- non soci, degustazioni e aperitivi finali inclusi

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

4 partecipanti



MONCUCCHETTO

CANTINA RISTORANTE EVENTI

Lugano

Via M. Crivelli Torricelli 27

www.moncucchetto.ch

NUOVO BIRRE ANALCOLICHE

Obiettivi

Conoscere quali sono le materie prime per la produzione della birra; sapere le peculiarità delle birre analcoliche e metterle a confronto con quelle alcoliche; conoscere lo sviluppo del mercato e le quote di vendita delle birre analcoliche; conoscere diverse tipologie di birre sul mercato, il loro potenziale e come possono diventare leve di marketing; apprendere la tecnica di degustazione con degustazioni guidate.

Programma

Nozioni teoriche sulle materie prime della birra, panoramica sugli stili di birra, la scheda di degustazione con le sue peculiarità, nozioni base sulle peculiarità delle varie tipologie di birre, degustazioni guidate di diverse birre e concorso alla cieca di degustazione (vince chi indovina le tipologie e particolarità delle 4 birre da degustare).

Metodo	Corso teorico e di degustazione
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore
Durata e orario	2 ore; 17.30 - 19.30
Date	22 settembre 2025, 30 aprile 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano o La Filanda, Mendrisio
Costo	CHF 70.- soci / CHF 100.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

NUOVO BIRRA: SCOPRI L'UPCYCLING

Obiettivi

Conoscere quali sono le materie prime per la produzione della birra; conoscere come avviene la trasformazione di materiali scarto per creare nuovi prodotti; apprendere come il riutilizzo creativo di prodotti ricavati da materie prime o scarti; dalla produzione della birra possa creare valore aggiunto e trasformarlo in business; conoscere in nuovi prodotti e il loro utilizzo.

Programma

Nozioni teoriche sulle materie prime della birra, panoramica sulla produzione, spiegazione dei processi di trasformazione delle materie prime e gli scarti di produzione della birra, illustrazione di nuovi prodotti e del valore commerciale/di marketing che ne deriva. Degustazione di alcuni prodotti.

Metodo	Corso teorico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore
Durata e orario	2 ore; 17.30 - 19.30
Date	16 ottobre 2025, 23 marzo 2026
Luogo	GastroTicino e/o da definire (ristorante nel mendrisiotto)
Costo	CHF 70.- soci / CHF 100.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

BIRRA: IL “SOMMELIER SVIZZERO DELLA BIRRA®”

Scoprire, degustare e vendere con successo la 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/formazione

Programma

- ◆ Produzione della Birra, principi di analisi sensoriale
- ◆ Birra alla spina e conservazione della birra
- ◆ Servizio e presentazione della birra
- ◆ Vendita di birra nel ristorante e negli eventi
- ◆ Il mondo delle birre internazionali; Birra e società
- ◆ Food-Pairing

Destinatari

Specialisti/e della ristorazione, responsabili di ristoranti. Gerenti, quadri, collaboratori / collaboratrici della ristorazione e del settore della birra. Collaboratori, collaboratrici nuovi/e nel settore della ristorazione. Persone interessate al tema birra

Durata

7 giorni (esclusi esami finali)

Date e orario

27, 28 gennaio, 3, 4, 11, 25 febbraio e 4 marzo 2026
23 e 25 marzo 2026 (date per esami)

Luogo

GastroTicino Lugano, Officina della Birra Bioggio
e GastroSuisse Zurigo (esami)

Costo

CHF 2'400.- soci / CHF 3'200.- non soci

Il corso è riconosciuto dal CCNL: il/la partecipante che al momento dell'iscrizione sottostà al CCNL avrà diritto ad ottenere una sovvenzione finanziaria per questa formazione.

Nella quota di partecipazione sono incluse le seguenti prestazioni:
7 giorni di seminario; tassa d'esame; 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; certificato di “Sommelier svizzero della birra®” con Pin; cerimonia di consegna dei certificati
Certificato Sommelier/ère della birra®

Attestato

Numero minimo

10 partecipanti

CAFFÈ & 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 montatura 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 la teoria, manualità e nozioni base per la pratica

Insegnante

Antonio Restuccia, esperto del settore

Durata e orario

2 giorni, 8.30 - 17.00

Date e orario

20-21 ottobre 2025, 19-20 gennaio 2026, 27-28 aprile 2026

Luogo

Caffè Carlito, Losone o nel proprio esercizio pubblico
(chiedi un'offerta per un corso ad hoc)

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



Formazione continua: la chiave per il tuo successo.

Una priorità per
HotellerieSuisse Ticino.



NUOVO COCKTAILS: CORSO SERALE

Come stupire gli ospiti con cocktails pre-after dinner

Imparare (divertendosi) la preparazione dei principali cocktails per un aperitivo al bar, a casa o con gli amici

Obiettivi

Conoscere le principali materie prime e gli utensili da utilizzare, apprendere le tecniche di base per la preparazione di alcuni cocktails di base internazionali (e su richiesta), imparare le varie ricette per la preparazione dei cocktails.

Programma

Merceologia di base dei prodotti che vengono utilizzati nei cocktails scelti (bevande e categorie), attrezzature e utilizzo tecnico del materiale, le misure di miscita e le regole di miscelazione, dimostrazione di preparazione di diversi cocktails, controllo e degustazione dei prodotti finiti (profumo, colore, sapore, presentazione, pulizia). Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di riprodurre diversi tipi di cocktails.

Metodo	Corso pratico e di dimostrazione (banco bar)
Destinatari	Tutti gli interessati
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Fabio De Robbio, Esperto del settore
Durata e orario	1 serata, 17.30 - 21.30
Date	29 settembre 2025, 20 ottobre 2025, 19 gennaio 2026, 30 marzo 2026, 1° giugno 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 80.- soci / CHF 130.- non soci
Attestato	Degustazioni, aperitivo finale e finger food inclusi
Numero minimo	Attestato di frequenza al corso 6 partecipanti

GASTROFORMAZIONE



www.gastroformazione.ch

segui su  e su  GastroFormazione

i nostri partner della formazione

GASTRO SUISSE

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
Suisse

 Hotellerie Suisse

carrieraalberghiera.ch | hotelgastro.ch | hotelleriesuisse.ch

NUOVO

CONVENIENCE FOOD - CIBI PRECOTTI/DIETETICI

Pro e contro nella gestione della produzione, della sicurezza ed effetti sulla salute

Obiettivi

Conoscere i criteri di processo dei Convenience food; sapere come ridurre i rischi durante la produzione e il post-vendita; comprendere i limiti di tali strategie produttive/commerciali anche sulla salute per un'alimentazione consapevole.

Programma

I processi di produzione dei "Convenience food"; le modalità di conservazione e i controlli igienici; le contaminazioni più frequenti e le derrate maggiormente a rischio; le ricette originarie verso le ricette "modificate": i compromessi per garantire la stabilità dei prodotti venduti come freschi, cotti e pronti per il consumo; i rischi nascosti di alcuni prodotti "dietetici"; gli strumenti a disposizione dei produttori per ridurre i rischi; le scelte etiche possibili.

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Operatori del settore alimentare
(attività produttive in genere, ristoranti, mense, privati)

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene e sicurezza alimentare

Durata

4 ore

Date e orario

6 ottobre 2025, 08.30 - 12.30
9 febbraio 2026, 08.30 - 12.30
5 maggio 2026, 13.30 - 17.30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 100.- soci / CHF 150.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso digitale

Numero minimo

6 partecipanti (massimo 14)



www.bioacor.com



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

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

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; 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; avere alcune nozioni base per definire una strategia di marketing per i propri prodotti e servizi.

Programma

Introduzione sulla funzione di Food & Beverage manager e l'importanza della sua responsabilità in azienda; modelli organizzativi diversi (dall'Hotel alla vostra azienda); formazione continua dei collaboratori; 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); configurazione dei costi: costi fissi e variabili, calcolazione e formule del food cost, pianificazione dei prezzi di vendita, strumenti di misurazione e controllo delle statistiche di vendita (food cost analysis report); controllo e gestione dell'inventario; la calcolazione dei costi di produzione e del prezzo di vendita; 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, formatore e membro USMH
Durata e orario	2 giorni, 8.30 - 17.00
Date	18 e 25 novembre 2025, 23 e 24 febbraio 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 330.- soci / CHF 380.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti



UNIONE SVIZZERA MAÎTRES D'HOTEL
RESPONSABILI NELLA RISTORAZIONE

Sezione Ticino: Casella Postale 725 – 6903 Lugano-Besso

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE: L'AUTOCONTROLLO E L'HACCP IN AZIENDA (CORSO BASE)

Obiettivi

Conoscere i requisiti di base fondamentali per la corretta gestione dell'attività alimentare e della prassi documentale, anche per le nuove aperture e/o i cambiamenti: conoscere il sistema HACCP e l'autocontrollo e saperli adattare alla propria realtà; interpretare la normativa in materia di igiene nella pratica. Relazioni con le autorità: sapere come e a chi rivolgersi in caso di problemi; saper semplificare /migliorare i processi nel rispetto delle norme ed evitare i più comuni errori in ambito di sicurezza alimentare. Gestire la Buona prassi igienica e la buona prassi di fabbricazione. Comprendere il concetto HACCP, la verifica della sua efficacia e l'importanza di applicarlo attraverso un piano di analisi personalizzato.

Programma

Autorità e legislazione (aggiornamenti normativi), aspetti fondamentali del sistema HACCP e di autocontrollo; cos'è un diagramma di flusso e l'analisi dei pericoli; aspetti pratici d'igiene nella gestione quotidiana della propria attività e della gestione delle registrazioni - corretta gestione dell'autocontrollo nell'uso dei formulari/moduli; concetto di verifica di efficacia e il piano d'analisi.

Metodo

Corso di base teorico e pratico

Destinatari

Operatori e gestori del settore alimentare e della ristorazione, nuove attività alimentari, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e chiunque voglia aggiornarsi in questa tematica

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene e sicurezza alimentare

Durata

1 giorno, 08.30 - 16.30

Date e orario

18 settembre 2025, 29 ottobre 2025, 19 gennaio 2026,
12 marzo 2026, 21 aprile 2026, 9 giugno 2026

Luogo

GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 partecipanti (massimo 14)



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

NUOVO**IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE: PRODUZIONE DOMESTICA CON FINALITÀ COMMERCIALI****Valorizzare i nuovi progetti minimizzando i rischi****Obiettivi**

Conoscere i requisiti minimi strutturali, di igiene e sicurezza alimentare per avviare una produzione domestica con finalità commerciali; conoscere le responsabilità collegate a questa attività, i rischi durante la produzione e la responsabilità nelle dichiarazioni (es. etichette).

Programma

Fattibilità del proprio progetto in casa; i principi di base per la sicurezza dei processi; le criticità delle varie tipologie di produzione domestica; valutazione della stabilità di prodotto; conoscere le contaminazioni più frequenti e le derrate maggiormente a rischio.

Case history:

- 1) produzione di conserve fatte in casa;
- 2) produzione torte delle feste;
- 3) lo chef a domicilio.

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Privati che desiderano avviare una piccola attività di produzione alimentare partendo dalle mura domestiche e chiunque interessato al tema

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene e sicurezza alimentare

Durata

6 ore

Date e orario

16 ottobre 2025, 8.30 - 12.00 e 13.30 - 16.00
 25 febbraio 2026, 8.30 - 12:00 e 13.30 - 16.00
 14 aprile 2026, 8.30 - 12.00 e 13.30 - 16.00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso digitale

Numero minimo

6 partecipanti (massimo 14)



Ticinowine
 promozione vitivinicola ticinese

edimen

Media Community

Informa. Forma. Connetti.



Edimen SA | Via Massagno 20 | Lugano | Tel. 091 970 24 36 | edimen@edimen.ch

Impresa
Vincente.

LIVING
TICINO DESIGN E REAL ESTATE

TUTTO SALUTE

TUTTO GREEN

RÉSERVÉ
MAGAZINE

GOTICINO
SARÀ TONICITÀ ALLA SCOPERTA DEL TONICINO

NUOVO**SERVIZIO IN SALA PER PERSONALE EXTRA****Obiettivi**

Acquisire le basi delle regole e dei principali tipi di servizio di ristorazione in base alle regole dell'hotellerie, saper organizzare e pianificare il servizio della ristorazione al tavolo e servire con professionalità gli ospiti in diverse situazioni; padroneggiare con maggior sicurezza le mansioni del proprio lavoro extra.

Programma

Il corretto servizio in base alle situazioni e necessità, stili e modi di servizio, ristorazione, banchettistica o catering, mise en place e accessori da tavola, tecniche di servizio dall'accoglienza al congedo dell'ospite. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado con le tecniche apprese di eseguire un servizio della ristorazione con precisione e professionalità nell'ambito di occupazioni occasionali.

Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Studenti e interessati al tema (anche non attivi nel settore).
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Claudio Cremona, esercente e formatore e membro USMH
Durata	1 giorno, 08.30 - 17.00
Date e orario	7 novembre 2025, 21 gennaio, 23 marzo, 15 maggio 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 105.- studenti prezzo speciale / CHF 130.- soci / CHF 180.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	8 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, accomiato 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, formatore e membro USMH
Durata e orario	2 giorni, 8.30 - 17.00
Date	29 e 30 ottobre 2025, 12 e 13 gennaio 2026, 20 e 27 aprile 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 360.- soci / CHF 410.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	6 partecipanti

GASTRO+TICINO



**In Canton Ticino,
la ristorazione è**



Abbonati!



www.reservemagazine.ch

GastroTicino • Via Gemmo 11 • 6900 Lugano
T 004191 961 83 11 • info@gastroticino.ch



NUOVO**SICUREZZA IGIENICA ALIMENTARE: LA SANIFICAZIONE****Gli errori e la prevenzione efficace negli ambienti produttivi****Obiettivi**

Conoscere la corretta prevenzione delle contaminazioni negli ambienti di lavoro professionali; essere in grado di scegliere correttamente i prodotti e come verificarne la reale efficacia e l'eventuale tossicità per il personale.

Programma

I principi della sanificazione; i principali metodi di sanificazione e le caratteristiche distintive delle sostanze sanizzanti; come scegliere correttamente le sostanze in base alle proprie esigenze anche nel rispetto dell'ambiente e del personale; come evitare gli errori più comuni e a volte inconsapevoli nella prevenzione delle contaminazioni negli ambienti di lavorazione e confezionamento di derrate alimentari; come gestire correttamente la documentazione tecnica; come effettuare test di efficacia della sanificazione e tipologia di controlli analitici per rilevare i contaminanti (anche allergeni).

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Operatori del settore alimentare (bar, ristoranti, mense)

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene e sicurezza alimentare

Date e orario

17 novembre 2025, 2 febbraio 2026, 08.30 - 11.30 (3 ore)

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 100.- soci / CHF 150.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso digitale

Numero minimo

6 partecipanti (massimo 14)

GIALDI
dal 1953

Brivio

**Merlot,
che passione!**

gialdi.ch

ROSATO BRIVIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
TICINO
Il mio tempo non è uguale, è fatto
di ore di sole, di un calore di mare,
non lo stesso nel tuo tempo, che
profonda la mia anima nella
passione della vita, che rende la mia
vita, un'esperienza unica.
E' un tempo di silenziosità, che
per sempre non è soltanto della
tua mente...

BIANCO BRIVIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
TICINO
Il mio tempo non è uguale, è fatto
di ore di sole, di un calore di mare,
non lo stesso nel tuo tempo, che
profonda la mia anima nella
passione della vita, che rende la mia
vita, un'esperienza unica.
E' un tempo di silenziosità, che
per sempre non è soltanto della
tua mente...

VINO: CORSO BASE E DI DEGUSTAZIONE

Obiettivi

- ◆ Imparare quali sono e le particolarità dei vini del Ticino, della Svizzera e delle regioni viti-vinicole importanti nel mondo
- ◆ Apprendere i criteri per la scelta dei vini in base alla propria attività (ristorante-grotto-take-away) da prediligere per la carta dei vini
- ◆ Conoscere le regole di abbinamento eno-gastronomico, tenendo conto delle peculiarità di ogni vino (concordanza o contrapposizione)
- ◆ Padroneggiare le tecniche corrette del servizio del vino e conoscere la sua conservazione
- ◆ Saper consigliare ospiti e amici il miglior vino per loro attraverso un'esperienza degustativa sensoriale

Programma

Conoscenze base del territorio eno-gastronomico della Svizzera e del mondo, la produzione del vino, metodi di vinificazione fino alla bottiglia, i criteri di scelta per una pianificazione dell'offerta per la propria carta dei vini (suggerimenti di visibilità dei prodotti); nozioni base sui principi di abbinamento cibo-vino con acquisizione terminologia e stesura di una scheda di abbinamento; esercitazioni pratica di apertura e servizio del vino; degustazione guidata di alcuni vini.

Metodo	Corso teorico, pratico con esercitazioni e degustazione finale
Destinatari	Tutti gli interessati
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Claudio Cremona, esercente e formatore e membro USMH
Durata	2 serate con degustazione e abbinamento la seconda serata
Date e orario	27 e 28 ottobre 2025, 22 e 29 gennaio 2026, 19 e 26 maggio 2026, 18.00 - 21.30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 150.- soci e non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti



ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

NUOVO**ALIMENTAZIONE DIETETICA
AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE****Obiettivi**

Conoscere le basi di un'alimentazione sana; saper definire i bisogni calorici e proteici; essere in grado di gestire l'offerta culinaria in cucina in caso di disfagia, dislipidemia, diabete, ipertensione, dieta leggera, insufficienza renale, allergie e intolleranze alimentari e intestino irritabile e altro ancora.

Programma

Alimentazione sana e bilanciata; fabbisogni calorici ed energetici; dieta per disfagia; dieta per dislipidemia; dieta per ipertensione; dieta per diabete; dieta leggera; dieta ipocalorica; dieta per insufficienza renale; dieta per allergie e intolleranze alimentari, dieta FODMAPS: in cosa consiste e alimenti idonei e non; esercitazioni e adattamenti dietetici.

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Cuochi, cuochi in dietetica, addetti di cucina e personale sanitario

Requisiti

Conoscenze di base in cucina

Insegnante

Chiara Giacoletti, dietista e formatrice

Durata

12 ore (3 mattine)

Date e orario

31 ottobre, 14 e 28 novembre 2025, 8.30 - 12.30

Nel 2026 date da definire

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 270.- soci / CHF 320.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6-12 partecipanti

la goccia



- » Pulizie generali
- » Trattamento superfici
- » Sabbiature
- » Noleggio
- » Disinfestazioni
- » Hospitality
- » Economie domestiche

la goccia sa

Viale Stazione 2, CP 1557 - 6501 Bellinzona

T. +41 91 863 22 33 - segretariato@goccia.ch

Numero gratuito: **0800PULIZIE**

Succursale:

Via Pietane 26 - 6854 San Pietro di Stabio

Shop Online

goccia.ch/shop

@lagocciasa



@la_goccia_sa



@la-goccia



+41 79 664 41 32

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 e orario	15 novembre 2025, 28 febbraio 2026; 08.30 - 12.30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

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, 8.30 - 16.00
Date e orario	27 settembre 2025. Nel 2026 date da definire
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 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
Durata	8 mattine (sabato), 08.00 – 14.00 + pranzo (bevande incluse)
Date e orario	20 settembre, 4, 11, 25 ottobre, 8, 15, 29 novembre e 13 dicembre 2025 Nel 2026 date da definire
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 1'200.– soci / CHF 1'300.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	7 partecipanti

NUOVO CUCINA SANA

Obiettivi

Conoscere i principi della cucina sana; acquisire le tecniche e i metodi di cottura per la creazione di piatti sani, nutrienti e gustosi; saper identificare gli alimenti che diminuiscono il nostro livello di salute; essere in grado di produrre tipologie differenti di piatti sani rispettando i tempi.

Programma

Introduzione della cucina sana; cosa vuol dire mangiare sano; nozioni di base per la preparazione di differenti piatti sani; spiegazione sulle tecniche e i metodi di cottura sani, preparazione di alcuni piatti. Cena a base di cibi sani inclusa.

Metodo

Corso pratico e teorico

Destinatari

Persone che vogliono imparare come cucinare piatti sani

Requisiti

Spirito di divertimento e gioia per iniziare a vedere il cibo sotto una nuova forma: la salute impegnando tempo di qualità!

Insegnante

Chandra Olivieri, terapeuta complementare diplomata in Naturopatia e Riflessologia Plantare (www.chandranaturopatia.ch)

Durata

4 ore

Date e orario

28 novembre 2025, 4 marzo 2026; 17.30 - 21.30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 160.- soci / CHF 185.- non soci
(probabile rimborso cassa malati complementare)

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti

Il vostro partner nella ristorazione collettiva e nella gastronomia!



I prossimi corsi

15.09.2025	Academy iCombi	Bellinzona
16.09.2025	Academy iVario	Bellinzona
06.10.2025	Academy iCombi	AMG Assistenza Sagl
07.10.2025	Academy iVario	AMG Assistenza Sagl

Tutti i corsi si svolgono dalle ore 14 alle ore 17

AMG Assistenza SAGL Attrezzature alberghiere

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

091 994 97 92

NUOVO CUCINA SOSTENIBILE

Obiettivi

Conoscere i principi e i benefici di una cucina sostenibile nelle aziende ristorative e alberghiere; acquisire le tecniche e gli accorgimenti necessari a migliorare la gestione del food nelle proprie aziende. La cucina sostenibile non è solo una moda, ma una necessità per il nostro pianeta, per la nostra salute e per le vostre aziende. Questo corso vi fornirà conoscenze e competenze per fare scelte alimentari consapevoli, sia in termini di profitto che di impatto ambientale.

Programma

A seguito di una introduzione sulla cucina sostenibile, verranno trattate le seguenti tematiche: Principi e benefici; Impatto ambientale e profitto del settore alimentare; Importanza dei prodotti locali e di stagione; Agricoltura biologica e a chilometro zero; Strategie per acquistare in modo sostenibile; Tecniche di conservazione; Ricette con avanzi e ingredienti integrali; Tecniche di cottura a basso consumo energetico; Uso efficiente degli elettrodomestici

Metodo	Corso teorico
Destinatari	Gerenti, cuochi, personale attivo nel settore e tutti gli interessati
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Andrea Muggiano, cuoco e gerente
Durata	8 ore (2 mattine), 08.30 - 12.30
Date e orario	6 e 20 ottobre 2025, 2 e 9 marzo 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Numero minimo	6 partecipanti

NUOVO CUCINA VEG: VEGETARIANA-VEGANA

Obiettivi

Conoscere i diversi ingredienti di una cucina VEG, essere in grado di produrre alcune ricette con prodotti stagionali, del territorio e di origine vegetale, imparare a fare un menù completo (dall'antipasto al dolce / a tema) utilizzando diversi alimenti.

Programma

Nozioni di base sulla stagionalità, pasti equilibrati, preparazione a gruppi di 3 portate, utilizzando cereali integrali, legumi e verdure stagionali. Alla fine della serata verranno degustati i piatti preparati insieme.

Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Katia Joppini, chef di cucina e formatrice
Durata	4 ore; 18.00 - 22.00
Date e orario	26 settembre 2025, 28 novembre 2025, 16 dicembre 2025, 18.00 - 22.00 Nel 2026 date da definire
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 140.- soci / CHF 190.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti (massimo 14)

NUOVO 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	Edoardo Magon, pasticciere
Durata	4 ore
Date e orario	21 ottobre 2025, 14 marzo 2026, 9 maggio 2026, 08.30 - 12.30
Luogo	GastroTicino, Lugano o luogo da stabilire
Costo	CHF 90.- soci / CHF 140.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 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 pratico
Destinatari	Professionisti del settore
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Mario Privitera, maître d'Hôtel (www.carvingfruit.it)
Durata	1 giorno, 08:30 - 17:00
Date e orario	13 novembre 2025, 10 aprile 2026
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	5 partecipanti

NUOVO **PANE E LIEVITATI**

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 la 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 e orario

18 ottobre 2025, 31 gennaio 2026, 18 aprile 2026, 08.30 - 12.30

Luogo

GastroTicino, La Fonte, Agno

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 partecipanti



PERCORSO DI PASTICCERIA

Obiettivi

Il percorso di pasticceria offre una panoramica sulla pasticceria moderna e si differenzia in 3 momenti formativi.

Programma

Per ogni giornata di formazione saranno illustrate le tecniche per la preparazione dei fondi, dei ripieni, delle creme, spiegate le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti, produzione di varie torte, monoporzioni e decorazioni. Portare un grembiule. Alla fine di ogni corso è prevista la degustazione e l'asporto dei dolci prodotti.

Giorno 1: pasticceria base

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.

Giorno 2: i grandi classici

Apprendere le basi dei dolci classici; saper produrre diverse forme e grandezze dei fondi; saper realizzare ripieni e creme; essere in grado di farcire e utilizzare i vari ripieni e le glasse per le rifiniture; saper riprodurre le ricette dei grandi classici della pasticceria come la Torta Sacher, la Saint Honoré, la Foresta Nera, i Profiterole.

Giorno 3: pasticceria moderna e vegana

Saper utilizzare i vari tipi di ripieni, gli inserti per le torte, i fondi e le glasse (anche per la pasticceria vegana); conoscere le tecniche per la produzione di torte intere e monoporzioni; saper modificare il bilanciamento di ricette tradizionali nel concetto vegano; nozioni sui trend della pasticceria moderna e vegana; essere in grado di comporre e decorare cream tart, chiffon cake e cup cake per diverse occorrenze con fantasia e originalità.

Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata	3 sabati mattina (4 ore ogni corso)
Date e orario	13-20-27 settembre 2025, 10-17-24 gennaio 2026, 9-30 maggio e 13 giugno 2026, 08.30 - 12.30
Luogo	GastroTicino Lugano (primo giorno La Fonte, Agno)
Costo	CHF 200.- soci / CHF 250.- non soci per singolo corso CHF 540.- soci / CHF 690.- non soci (intero percorso formativo)
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

PIZZA CORSO BASE

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 II/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 orario

18 settembre 2025, 18 novembre 2025, 22 gennaio 2026,
23 marzo 2026, 20 maggio 2026, 18.30 - 21.30

Luogo

GastroTicino, Lugano o Pizzarella, Arbedo

Costo

CHF 80.- prezzo speciale per tutti

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6-10 partecipanti



**Ogni giorno
al fianco dei
professionisti**



NUOVO

PIZZE E LIEVITATI SENZA GLUTINE



Obiettivi

Conoscere le materie prime senza glutine in commercio; apprendere i metodi di lavorazione degli impasti senza glutine; saper riprodurre prodotti da forno lievitati e pizze senza glutine in maniera sicura.

Programma

Conoscenza delle materie prime: introduzione sui tipi di farine e mix; preparazione di un impasto classico senza glutine; dimostrazione di 2 tipi di spianatura; metodo di lievitazione e gestione dell'impasto; preparazione di focacce classiche e ripiene (dolci e salate), grissini, basi per pizza precotte, piccoli panini con diverse farine; farcitura a proprio piacere, dimostrazione dei tipi di cottura (classica, in platea o al padellino) e cottura. Nel corso è inclusa la degustazione di tutti i prodotti e un omaggio. 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

Stefano Spanu, pizzaiolo diplomato

Durata

4 ore

Date e orario

22 settembre 2025, 10 novembre 2025, 9 febbraio 2026,
20 aprile 2026; 17.30 - 21.30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 95.- prezzo speciale per tutti

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6-8 partecipanti



PIZZAIOLO/A CON DIPLOMA CANTONALE

Obiettivi

Il corso di preparazione permette all'interessato di possedere sufficienti capacità per preparare in modo autonomo pizze di ogni sorta rispettando tutti 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 ed 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

Requisiti

Nessuno (non è richiesta l'esperienza pratica in pizzeria)

Insegnante

Giovanni Zinna e Stefano Spanu, formatori e pizzaioli diplomati; Alessandro Fontana, mugnaio ed esperto del settore; Valerio Piva e Cosmino Basile, cuochi; Alessandra Corcelli, esperta d'igiene; Marilou Cerny, dietista; Roberto Guadagnin, panettiere-pasticcere; Claudio Cremona, formatore servizio

Date e orario

Luogo

Costo

Da settembre a marzo (esami inclusi), 27 giorni, 8.30 - 16.35
GastroTicino, Lugano e Pizzarella, Arbedo
CHF 2'400.- prezzo per tutti + CHF 520.- taxa d'esame
Materiale didattico, divisa e pranzi inclusi. Il corso per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a è riconosciuto dal CCNL: il/la partecipante che al momento dell'iscrizione sottostà al CCNL avrà diritto di ottenere una sovvenzione finanziaria per questa formazione

Attestato

Numero minimo

Diploma cantonale di Pizzaiolo/a
8 partecipanti



Maciniamo con passione dal 1888

Mulino Maroggia SA
Ai Molini
6817 Maroggia

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

NUOVO**TECNICHE MODERNE E CREATIVITÀ IN CUCINA**

Benvenuti al corso di cucina Tecniche moderne e creatività, un viaggio gastronomico di tre giornate dedicato a chi desidera elevare le proprie abilità culinarie e scoprire i segreti della cucina moderna. Questo corso è pensato per chi vuole padroneggiare l'arte dell'organizzazione in cucina, apprendere metodi di taglio professionali, esplorare tecniche di cottura innovative e sperimentare con strumenti all'avanguardia come il sifone e la cottura sottovuoto, senza dimenticare l'importanza di un impiattamento elegante e contemporaneo. Per immergerti nel mondo della cucina moderna e tornare a casa con competenze che faranno la differenza.

Obiettivi

- ◆ Saper organizzare una cucina
- ◆ Conoscere i metodi di taglio
- ◆ Conoscere le cotture moderne
- ◆ Essere in grado di utilizzare il sifone in cucina
- ◆ Saper impiattattare con stile moderno

Programma

Ottimizzazione dei tempi e risorse per un servizio impeccabile; tecniche professionali per affettare, tritare e preparare ingredienti con precisione; dalla sous-vide alla cottura a bassa temperatura, scopri come ottenere risultati perfetti; creazione di schiume, mousse e texture innovative per piatti sorprendenti; pratica di impiattamento, trasformazione di ogni piatto in un'opera d'arte, bilanciando estetica e gusto.

Metodo

Corso pratico

Destinatari

Appassionati di cucina, food blogger, chef emergenti o semplici curiosi che vogliono portare la propria cucina a un livello superiore

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Athos Darin, chef di cucina e formatore

Durata e orario

3 giornate di 6 ore, 08.00 - 14.00

Date27 settembre 2025, 4 e 18 ottobre 2025,
24, 31 gennaio e 7 febbraio 2026**Luogo**

GastroTicino Lugano

Costo

CHF 450.- soci / CHF 550.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO

CIBO E SALUTE: COME LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI E LE LAVORAZIONI INFLUENZANO LA NOSTRA SALUTE

Obiettivi

Conoscere gli effetti potenzialmente negativi di alcune materie prime e cibi "insospettabili" per gestire in modo consapevole le proposte di menu e ridurre il rischio di malattie e allergie, anche in relazione anche al proprio ambiente di lavoro e alla stagionalità di alcuni fenomeni allergici; imparare a conoscere meglio i meccanismi metabolici e psicobiologici del nostro organismo e lo scatenarsi di allergie e altre patologie.

Programma

Cenni sulle leggi biologiche che governano i processi metabolici: come il corpo attiva alcuni meccanismi fisiologici di difesa a seconda di ciò che mangiamo e del nostro percepito; come la chimica degli alimenti, il pensiero e l'ambiente circostante influenzano il nostro stato di salute; come mantenere efficienti le nostre "centrali energetiche" attraverso il cibo e ridurre i fenomeni di stress che incidono anche sul sistema immunitario.

Metodo	Corso teorico
Destinatari	Chiunque interessato al tema
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Alessandra Corcelli, biologa ed esperta d'igiene e sicurezza alimentare
Durata	4 ore
Date e orario	8 ottobre 2025, 26 gennaio 2026; 08.30 - 12.30 24 marzo 2026, 13.30 - 17.30
Luogo	GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta
Costo	CHF 100.- soci / CHF 150.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

TIPACK
group sa

NUOVO

COINVOLGERE IL CLIENTE CON IL CUORE E CON LA MENTE

Il corso si propone di migliorare la comunicazione e le tecniche di relazione nel contesto della ristorazione, con l'obiettivo di offrire un'esperienza straordinaria al cliente. Coinvolgere il cliente con il cuore e con la mente significa per l'operatore della ristorazione andare oltre la semplice interazione di servizio.

Il tempo dedicato all'ospite, non deve essere unicamente basato su uno scambio di informazioni sui piatti o sul servizio ma deve rappresentare un momento dove si va a creare un rapporto autentico di fiducia e di piacere che predispose il cliente a tornare volentieri presso la struttura.

Obiettivi

Partecipare a questo corso permette al personale della ristorazione di sviluppare una comunicazione più efficace e coinvolgente, migliorando la qualità del servizio offerto e aumentando la soddisfazione e la fidelizzazione del cliente. Nello specifico intende offrire i seguenti benefici:

- ◆ Acquisire accorgimenti comunicativi e stili espressivi per affascinare il cliente, trasformando ogni interazione in un'esperienza memorabile
- ◆ Esplorare e abbracciare i principi chiave della comunicazione, utilizzando leve motivazionali che toccano il cuore e la mente
- ◆ Affinare l'abilità di percepire le emozioni del cliente, riconoscendo segnali di tensione, rifiuto o gradimento, per creare un legame sincero e autentico
- ◆ Imparare a gestire con maestria le obiezioni del cliente, trasformando ogni critica in un'opportunità per riequilibrare e rafforzare la relazione
- ◆ Avere una chiave di lettura della personalità del cliente per poter personalizzare approccio e messaggio

Programma

I quattro colori della personalità dei clienti per capire chi hai di fronte; il potere delle parole: parole neutre ed emozionali nell'accoglienza e gestione del cliente; utilizzo della voce dell'empatia e del consiglio nella scelta dei piatti; il corpo non mente: indicatori per riconoscere i segnali di tensione, rifiuto e gradimento del cliente; importanza dell'ascolto nelle fasi di gestione del cliente: metodo delle "4 orecchie di Thun"; l'obiezione del cliente come gestirla: strategie di linguaggio e di approccio con esempi pratici.

Metodo	Il corso è teorico e pratico, include scene tratte da film per chiarire i temi trattati e brevi esercitazioni pratiche
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Rosy Falcone, Formatrice & Business Coach
Durata	2 mezze giornate
Date e orario	10 e 17 novembre 2025, 17.30 - 21.00 23 febbraio e 2 marzo 2026, 14.30 - 18.00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti (massimo 18)

NUOVO FOOD SAVE

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:

- ◆ Misurazione dei quantitativi di rifiuti alimentari
- ◆ Determinazione dei costi riconducibili ai rifiuti
- ◆ Minimizzazione degli sprechi alimentari attraverso la riduzione degli sprechi in cucina, dall'acquisto alla trasformazione
- ◆ Utilizzo totale dei prodotti alimentari
- ◆ Comunicazione e coinvolgimento dell'ospite
- ◆ Illustrazione attraverso casi studio

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Gerenti, cuochi, personale attivo nel settore e tutti gli interessati.

Requisiti

Nozioni di base sulla calcolo degli scarti.

Insegnante

Andrea Muggiano, cuoco e gerente

Durata e orario

8 ore (2 mattine), 08.30 - 12.30

Date

27 ottobre e 17 novembre 2025, 2 e 9 febbraio 2026

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 100.- soci / CHF 150.- non soci

Numero minimo

8 partecipanti

GASTROFORMAZIONE



www.gastroformazione.ch

segui su  e su  **GastroFormazione**

i nostri partner della formazione

GASTRO SUISSE

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
SuisseRomande

 Hotellerie Suisse

carrieraalberghiera.ch

hotelgastro.ch

hotelleriesuisse.ch

L'ACCOGLIENZA COME LEVA VERSO LA SODDISFAZIONE DELLA NOSTRA CLIENTELA (CORSO PER AZIENDE)

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	Tutti
Requisiti	Nessuno
Date e durata	4 ore, da definire su richiesta
Luogo	GastroTicino, Lugano o presso i vostri esercizi/hotel

Costo	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 o per azienda
Numero minimo	6 partecipanti minimo, massimo 14-16



incl

**FORMAZIONE-
INCLUSA.CH**

Conoscenze preziose per l'industria alberghiera e della ristorazione.

Corsi **sovvenzionati tramite CCNL**. Inoltre, per molte offerte è prevista un'indennità di perdita di guadagno per l'azienda.

Tutte le informazioni relative ai corsi sempre aggiornate su: **formazione-inclusa.ch**

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 2021 (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

Destinatari

Nessuno

Requisiti

Tutti

Insegnante

Manuela Casso, esperta del settore e formatrice

Date e orario

2 ottobre 2025, 27 aprile 2026, 13.00 -17.00

21 gennaio 2026, 8.00 - 12.00

Luogo

GastroTicino, Lugano o luogo da definire

Costo

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

Attestato

Certificazione BLS DAE/SRC (valida 2 anni)

Numero minimo

6-12 partecipanti





DIPLOMA CANTONALE DI ESERCENTE + CERTIFICATO G1

Programma

Il corso è composto dai seguenti moduli:

- ◆ Modulo 1 – Legislazione del settore alberghiero e della ristorazione
- ◆ Modulo 2 – Igiene e legislazione sulle derrate alimentari
- ◆ Modulo 3A - Conoscenze di servizio, accoglienza e bevande
- ◆ Modulo 3B – Conoscenze di CCNL, diritto del lavoro e assicurazioni sociali
- ◆ Modulo 3C – Conoscenze di gastronomia
- ◆ Modulo 4 – Contabilità e gestione aziendale

Metodo e durata

Corso teorico (44 giorni)

Destinatari e requisiti

Nozioni di lingua italiana, essere in possesso di un attestato federale di capacità o titolo equipollente; oppure dimostrare di aver lavorato per almeno 5 anni a tempo pieno nel settore dell'albergheria e della ristorazione comprovato dall'estratto conto individuale AVS o equivalente

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a GastroTicino (info@gastroticino.ch) tramite il formulario d'iscrizione (www.gastroformazione.ch)

Data, frequenza e orario

Dal lunedì al venerdì, 8.30 -16.15
Date da consultare su
www.gastroformazione.ch/scuola-esercenti/calendario

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

Corso teorico: CHF 6'600.- (incluso materiale didattico + pranzo, bibite escluse).

Esami finali CHF 1'520.- (organizzati dalla Commissione d'Esame, consultare www.ti.ch/diplomaesercente)

Attestato

Diploma cantonale di esercente + Certificato G1

ESERCENTE/ALBERGATORE CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE (G2)



Programma

Il corso si suddivide in 7 moduli: Personalità, Marketing, Gestione del personale, Organizzazione aziendale, Amministrazione e diritto, Finanze, Gestione eventi.

Metodo e durata

Corso teorico (32 giorni)

Destinatari e requisiti

Dirigenti del settore ristorazione, responsabili operativi dei ristoranti di gastronomia standardizzata, degli hotel di piccole e medie dimensioni, responsabili della gestione degli eventi grazie al modulo opzionale in possesso di: attestato federale di capacità, di un diploma di scuola secondaria II o di un certificato o diploma almeno equipollente; diploma cantonale di esercente (G1); esperienza professionale di due anni in posizione dirigenziale nel contesto del settore alberghiero; certificati di fine modulo o di certificazioni di equipollenza

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a GastroTicino (info@gastroticino.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto 2025

Data, frequenza e orario

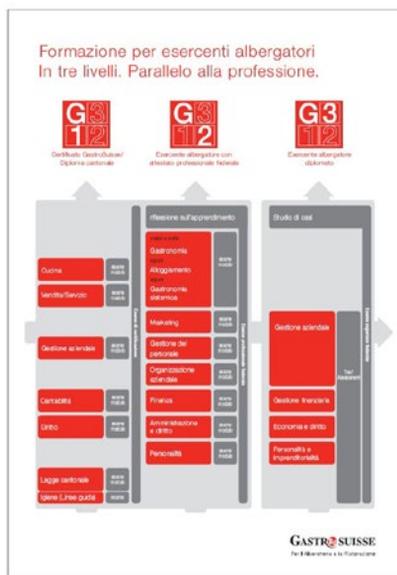
Dal 2025-2026, frequenza settimanale (lunedì), 8.30 -17.00
GastroTicino, Lugano

Luogo

Costo

Insegnamento e sussidi didattici CHF 5'900.-,
Esami modulari CHF 700.-, Esame finale CHF 500.-
La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore
Attestato Professionale Federale

Attestato



Corsi settore cucina

ADDETTO/A DI CUCINA CON CERTIFICATO DI FORMAZIONE PRATICA IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

Programma

Il corso si suddivide tra conoscenze professionali, cultura generale e corsi pratici (laboratori didattici). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch.

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

Corso teorico (30 giorni) e pratico (5 giorni)

Persone attive principalmente nelle cucine di aziende con gastronomia standardizzata, mense scolastiche, istituti di cura e ospedali con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 2 nel settore in cui si fa la formazione)

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto di ogni anno

Data, frequenza e orario

Settembre 2025 - Giugno 2026, frequenza settimanale (mercoledì); 8.00 - 17.00

Luogo

Costo

Attestato

Centro Professionale Tecnico, Lugano - Trevano

CHF 2'000.- + taxa d'esame CHF 100.-

Certificato federale di Formazione Pratica

CUOCO/A CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

Programma

Il corso si suddivide tra conoscenze professionali, cultura generale, lezioni di lingua tedesca e corsi pratici (laboratori didattici). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch.

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

Corso teorico (63 giorni) e pratico (8 giorni).

Persone attive nelle cucine di alberghi, ristoranti, istituti di cura, ospedali con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore cucina)

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2025

Data, frequenza e orario

Gennaio 2026 - Giugno 2027; frequenza settimanale (lunedì); 8.00 - 17.00

Luogo

Costo

Attestato

Centro Professionale Tecnico, Lugano - Trevano

CHF 3'000.- + materiale didattico + taxa d'esame. Il corso è sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'iscrizione è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione. Attestato federale di capacità

CAPOCUOCO/A CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide in 5 moduli: Conoscenza degli alimenti e conoscenze culinarie, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze.

Metodo e durata

Corso teorico, 1.5 anni, corsi pratici (facoltativi).

Destinatari e requisiti

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

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto 2025

Data, frequenza e orario

2025-2027, frequenza settimanale (mercoledì), 8.30 - 17.30

Luogo

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo

Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'600.-,

Esami modulari CHF 800.-, Esame finale CHF 1'700.-

Attestato

Attestato Professionale Federale

I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Design & Contract

ATTREZZATURE E ARREDAMENTI
PER BAR E RISTORANTI

Franco Dell'Oro SA

Showroom e sede:

Via A. Giacometti 1, 6900 Lugano
Tel. +41 91 971 62 17
f.delloro@bluewin.ch
www.francoelloro.ch

Corrispondenza:

Casella postale 370, 6962 Viganello

franco
dell'oro
sa

Fabar

CREATIVITY COMES TO LIFE

Fabar



GAGGIA
MILANO

ARISTARCO

CUOCO IN DIETETICA CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide in 2 moduli: Diete basate alle esigenze, Organizzazione aziendale.

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

Corso teorico, 1 anno scolastico, corsi pratici (facoltativi)
Cuochi che lavorano negli ospedali, case di cura, cliniche, centri sportivi nonché nel ramo alberghiero-wellness che sono in possesso di: AFC cuoco o titolo equipollente, almeno 2 anni di esperienza professionale al 100%, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento
L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto 2025

Organizzatore e iscrizioni

Data, frequenza e orario

Luogo

Anni 2025-2026, frequenza settimanale (venerdì), 8.30 - 17.30
Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona (corso teorico) e Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano (corsi pratici)

Costo

Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'800.-,
Esami modulari CHF 320.-, Esame finale CHF 2'000.-

Attestato

Attestato Professionale Federale

I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. Chi è in possesso dell'attestato federale di capacità di cuoco/a in dietetica può sostenere un esame ridotto (parte d'esame 3 e 4) con un costo del corso Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'300.-.

Esami modulari CHF 160.-, Esame finale CHF 1'250.-

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



CAPO CUCINA CON DIPLOMA FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide in 6 moduli: Gestione della cucina, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze, Economia e diritto.

Metodo e durata

Corso teorico, 1.5 anni

Destinatari e requisiti

Persone che 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 in possesso di: titolo dell'esame di professione come Capocuoco/a, 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

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2026

Data, frequenza e orario

Anni 2026-2028 frequenza settimanale, 8.30 -17.30

Luogo

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo

Insegnamento e sussidi didattici CHF 10'400.-, Esami modulari CHF 960.-, Esame finale CHF 1'700.-.
La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore

Attestato

Diploma federale di Capo cucina

PROGRESSO
il-mio-progresso.ch



Formazione base per **cucina, servizio, alberghiero-economia domestica e gastronomia standardizzata**. È gratuita per i partecipanti mentre l'azienda riceve un'indennità per perdita di guadagno: **tutto questo grazie al CCNL!**



Corsi settore ristorazione

IMPIEGATO/A DI RISTORAZIONE CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

Programma

I corsi si suddividono tra conoscenze professionali, cultura generale, lezioni di lingua tedesca e corsi pratici (laboratori didattici). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch.

Metodo e durata

Corso teorico (47 giorni)
e pratico (8 giorni inclusa la specializzazione

Destinatari e requisiti

Persone attive nei ristoranti e hotel con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore relativo)

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su.gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2025

Data, frequenza e orario

Settembre 2025-Giugno 2026, frequenza settimanale martedì (con alcune eccezioni), 8.00 - 17.00

Luogo

Il corso ha luogo ogni anno nello stesso periodo Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano CHF 2'500.-. + materiale didattico. Il corso è sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'iscrizione è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione

Costo

Attestato

Attestato federale di capacità



**Desideri il benessere?
L'economia domestica
ci deve essere!**

#ProvaDiCrisi
#VoilaEconomiaDomestica

Associazione Economia
Domestica Ticino
www.economiadomestica-ti.ch
info@economiadomestica-ti.ch
Tel. +41 78 211 41 82



oml Economia Domestica Ticino

membro dell'oml economia domestica svizzera

RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide in 5 moduli: Ristorazione, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

Corso teorico, 1.5 anni, corsi pratici (facoltativi)

Professionisti del settore che lavorano in ristoranti, alberghi, nella gastronomia standardizzata e commerciale nonché nel catering in possesso di: AFC impiegato di ristorazione o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento concernente i 5 moduli, corso di formazione per formatori professionali

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2026

Data, frequenza e orario

Luogo

2026-2028, frequenza settimanale (mercoledì), 8.30 - 17.30
Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo

Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'600.-, Esami modulari CHF 800.-, Esame finale CHF 1'700.-

Attestato

Attestato Professionale Federale

I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.



SOMMELIER/ÈRE CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide nei seguenti moduli: Viticoltura, enologia e degustazione; Geografia vitivinicola; Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini; Marketing e vendita; Economia aziendale.

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

Corso teorico e preparazione all'esame pratico, 1.5 anni
Professionisti del settore in possesso dei seguenti requisiti:
AFC, diploma di una scuola superiore nel campo della gastronomia/albergheria/viticultura o del commercio di vini o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale nella ristorazione/produzione/commercio di vini, certificati di fine modulo

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata alla Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo tramite il formulario d'iscrizione (www.sssat.ti.ch)

Data, frequenza e orario

Luogo

Anni 2026-2028, 1.5 anni, corso a moduli
Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo

Insegnamento e sussidi didattici ca. CHF 4'800.-,
Esami modulari + corsi interdisciplinari ca. CHF 1'200.-,
Esame finale ca. CHF 2'000.-

Attestato

Attestato Professionale Federale

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

Vogliamo **scoprire le abilità** di ogni persona per aiutarla a **esprimersi al meglio**, creare un ambiente di **rispetto reciproco**, dove ognuno è **libero** di essere se stesso, offrire attività aperte a **tutti** e favorire l'**inclusione**, **divertirci insieme** e vivere momenti di **creatività**.



NewAbility
Associazione

c/o Besomi Terapie Naturali
Via Industria 3
Stabile 1 - Entrata C
6814 Lamone
newability.ch



CAPO DELLA RISTORAZIONE CON DIPLOMA FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide in 6 moduli: Gestione della ristorazione, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze, Economia e diritto.

Metodo e durata

Corso teorico, 1.5 anni

Destinatari e requisiti

Persone attive che lavorano come quadri in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering in possesso di: titolo dell'esame di professione come Responsabile della ristorazione/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

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@gastroformazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2026

Data, frequenza e orario

Anni 2026-2028, frequenza settimanale, 8.30 - 17.30

Luogo

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo

Insegnamento e sussidi didattici CHF 10'400.-, Esami modulari CHF 960.-, Esame finale CHF 1'700.-.

Attestato

Diploma federale di Capo della ristorazione

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



**REGIONE TICINO-
GRIGIONI**

HOTEL & GASTRO UNION

L'organizzazione degli impiegati

Corsi settore alberghiero - economia domestica

IMPIEGATO/A IN COMUNICAZIONE ALBERGHIERA - IMPIEGATO/A DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

Programma

I corsi di entrambe le professioni si suddividono tra conoscenze professionali, cultura generale, lezioni di lingua tedesca e corsi pratici (laboratori didattici). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch.

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

Corso teorico parallelamente al programma scolastico degli apprendisti e pratico (15 giorni per comunicazione alberghiera, 18 giorni per gastronomia standardizzata)

Persone attive in alberghi, ristoranti e aziende di gastronomia standardizzata con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione)

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2025

Data, frequenza e orario

Settembre 2025-Giugno 2027, frequenza irregolare, 8.00 - 17.00

Luogo

Costo

Attestato

Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano

Materiale didattico della professione

Attestato federale di capacità

Hotel & Gastro
formazione by
Hotel & Gastro Union Ticino
GastroTicino
HotellerieSuisse Ticino

www.hotelgastro.ch

 HotellerieSuisse
Ticino

 HOTEL & GASTRO
UNION
Organizzazione degli impiegati

GASTRO TICINO

RESPONSABILE DEL SETTORE ALBERGHIERO ECONOMIA DOMESTICA CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide in 7 moduli:

- ◆ Conduzione dei collaboratori, pratica dell'autogestione e della comunicazione;
- ◆ Commercializzazione dell'offerta e delle prestazioni di servizio;
- ◆ Impiego di strumenti finanziari;
- ◆ Progettare l'organizzazione aziendale;
- ◆ Pianificare e organizzare il processo della pulizia e l'allestimento degli ambienti;
- ◆ Pianificare e organizzare il processo della cura del tessile;
- ◆ Progettare e organizzare delle prestazioni di ristorazione e di servizio.

Metodo e durata

Corso teorico, 1.5 anni, corsi pratici (facoltativi)

Destinatari e requisiti

Persone attive con responsabilità professionali e organizzative nei settori di economia domestica 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 7 moduli, corso di formazione per formatori professionali

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine settembre 2025

Data, frequenza e orario

2025-2027, ca. 2 anni, frequenza settimanale (mercoledì), 8.30 - 17.30

Luogo

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo

Insegnamento e sussidi didattici CHF 7'200.-, Esami modulari CHF 1'120.-, Esame finale CHF 1'700.-, attestato e iscrizione registro CHF 50.-

Attestato

Attestato Professionale Federale

I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Corso in collaborazione con Associazione economia domestica





Servizi su un piatto d'argento

A colpo sicuro!

 GASTROSOCIAL

Come essere assicurati a tutto tondo e avere una clientela entusiasta.

Tutto da un'unica fonte: gestite AVS, cassa pensione, assegni familiari nonché assicurazione di indennità giornaliera per malattia e assicurazione infortuni senza intoppi, tramite un unico servizio!

Soddisfate automaticamente tutte le **disposizioni del CCNL**, complesse e obbligatorie, con le nostre soluzioni di assicurazione sociale per il 1° e il 2° pilastro, approfittate di **spese amministrative molto basse** e semplificate le vostre procedure amministrative con le nostre innovative e **pratiche soluzioni online**.

gastrosocial.ch/offerta

 GASTROSOCIAL



biorecycling Sagl

La natura
Noi la rispettiamo!



Energia rinnovabile prodotta da scarti

Noi la produciamo!



La nostra energia rinnovabile è prodotta da:

- ◆ Resti di cucina da gastronomia, mense scolastiche, ospedali, etc.
- ◆ Resti invenduti e scaduti da grandi catene di distribuzione
- ◆ Scarto di grassi vegetali provenienti da industrie alimentari
- ◆ Letame di mucca, cavalli, maiali, pecore, etc.
- ◆ Resti di giardino verdi

Nella nostra azienda, creiamo un prodotto riciclato di alta qualità ecologica. L'obiettivo è promuovere e mantenere un approvvigionamento energetico sostenibile ed efficiente.

www.biorecycling.ch
info@biorecycling.ch

Tel. +41(0)91 858.11.75