

FORMARSI PER CRESCERE



**L'offerta di formazione continua
da settembre 2026**

www.gastroformazione.ch
seguici su  e su  GastroFormazione



GASTRO**TICINO**
Federazione esercenti albergatori Ticino

Sezione di
GASTRO**SUISSE**

Certificata **EDU****QUA**



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

*“L’investimento nella conoscenza
paga sempre il massimo interesse”.*

Benjamin Franklin

SCOPRI I CORSI, SCEGLI IL TUO PERCORSO, PIANIFICA IL TUO FUTURO

La formazione è il motore della crescita professionale e personale. Per questo GastroFormazione, il settore della formazione professionale di GastroTicino, accompagna professionisti, aziende e collaboratori del settore alberghiero e della ristorazione in un percorso di aggiornamento continuo, offrendo competenze concrete, attuali e immediatamente spendibili sul lavoro.

L’offerta formativa 2026-2027 propone un’ampia scelta di corsi di formazione di base, continua e superiore, pensati principalmente per essere svolti in presenza, favorendo lo scambio di esperienze, il confronto diretto e l’apprendimento pratico. Su richiesta, per alcuni percorsi è possibile organizzare anche la formazione a distanza. Anche quest’anno abbiamo scelto un opuscolo in formato **digitale**, facilmente consultabile e sempre aggiornato. Tutte le informazioni sui corsi, le iscrizioni e le novità sono disponibili sul sito **gastroformazione.ch**, oltre che attraverso i nostri canali **Facebook, Instagram e LinkedIn**. Rimaniamo inoltre a disposizione tramite newsletter, telefono, e-mail, presso i nostri uffici e durante gli eventi informativi.

La formazione è un investimento. E spesso costa meno di quanto si pensi

Per molti corsi sono previste importanti agevolazioni economiche. I soci GastroTicino beneficiano di tariffe dedicate, mentre numerosi percorsi sono sostenuti finanziariamente dal settore alberghiero e della ristorazione a favore dei collaboratori assoggettati al CCNL. Inoltre, per molti corsi di formazione superiore è possibile beneficiare dei contributi federali. Una panoramica completa delle opportunità di finanziamento è disponibile su **formazione-inclusa.ch**.

La formazione entra in azienda

Sappiamo che trovare il tempo per formarsi non è sempre semplice. Per questo proponiamo anche percorsi formativi personalizzati direttamente presso le **aziende**, costruiti sulle esigenze specifiche del team e programmati nel momento più opportuno. Particolarmente apprezzate sono le attività di **team building** in cucina e in pizzeria, che uniscono formazione, collaborazione e momenti di condivisione, rafforzando lo spirito di squadra attraverso esperienze coinvolgenti e concrete.

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!**

SWICA



Assicurazioni gastronomiche secondo i vostri gusti

In qualità di partner di GastroSuisse, offriamo soluzioni di prima classe per malattie e infortuni, studiate appositamente per le esigenze degli esercizi di ristorazione. 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

Informazioni utili sull'offerta formativa 2026-27

- ◆ **Offerta formativa:** corsi di formazione di base, continua e superiore.
- ◆ **Corsi gratuiti:** disponibili per i soci GastroTicino.
- ◆ **Destinatari:** professionisti, collaboratori, aziende e tutti gli interessati.
- ◆ **Iscrizioni:** online (previa creazione del proprio account), telefonicamente, via e-mail oppure presso la nostra sede.
- ◆ **Condizioni di partecipazione:** consultabili online nella scheda di ciascun corso.
 - **Contributi finanziari:** disponibili per numerosi corsi grazie al CCNL e alla Confederazione.
 - **Sconti aggiuntivi:** riduzione del 10% sui corsi di perfezionamento per i possessori della Carta Vantaggi GastroFormazione, della MyLugano Card e dell'abbonamento annuale Arcobaleno.
 - **Collaborazioni:** lavoriamo in sinergia con i Hotel & Gastro Formazione, HotellerieSuisse, Hotel & Gastro Union, Associazione Economia Domestica Ticino e Associazione dei diplomati delle Scuole specializzate superiori della Svizzera italiana (ATST). I collaboratori delle associazioni partner beneficiano delle medesime condizioni riservate ai soci GastroTicino.
 - **Social media:** seguite GastroFormazione su Facebook, Instagram e LinkedIn per rimanere aggiornati su corsi, eventi e iniziative.
 - **Un piccolo omaggio:** ogni partecipante riceve un omaggio durante il corso.

La **soddisfazione** dei nostri corsisti rappresenta il nostro più grande riconoscimento e ci motiva a migliorare costantemente la qualità della nostra offerta. Accoglienza, disponibilità, professionalità e passione sono i valori che mettiamo ogni giorno al servizio della vostra crescita.

Desideriamo infine esprimere un sentito ringraziamento ai nostri **formatori** e alle nostre **formatrici**, che con competenza, entusiasmo e professionalità contribuiscono al successo di ogni percorso formativo. Un grazie va anche ai nostri **partner**, il cui sostegno è fondamentale per realizzare un'offerta sempre più ricca e qualificata.

Infine, il nostro grazie più sincero è rivolto ai **corsisti**, che scelgono di investire nel proprio futuro credendo nel valore della formazione, e a tutte le persone che, con suggerimenti e osservazioni, ci aiutano a crescere e a migliorare anno dopo anno.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori 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 **corsisti**, 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
GASTROFORMAZIONE

atst
OEEC-TICINO
Società Coop. Agraria

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

CORSI DI FORMAZIONE PER TUTTI



GESTIONE AZIENDALE

Assicurazioni sociali e conteggi stipendi nella ristorazione e nell'industria alberghiera	8
Conduzione del personale	9
Corso Coaching per la gestione del team	10
Corso pratico antincendio (nuovo)	12
LEAR: novità, casi concreti e rischi da evitare (nuovo)	13
Leadership nell'industria dell'ospitalità	14
Leadership 1: decidere bene quando conta davvero (principio "decidi") (nuovo)	16
Leadership 2: la conversazione manageriale – da obbligo a strumento strategico (principio "parla") (nuovo)	17
Leadership 3: costruire e far crescere un gruppo che funziona davvero (principio "guida") (nuovo)	18
Leadership 4: gestire il conflitto senza distruggersi (principio "armonizza") (nuovo)	19
Leadership 5: guidare il cambiamento senza perdere il team per strada (principio "cambia") (nuovo)	20
Procedura di conciliazione nelle liti: opportunità, obblighi e strategie (nuovo)	21
Sicurezza antincendio per gestori, gerenti e personale di locali pubblici (nuovo)	22
Sicurezza sul lavoro «PERCO» (nuovo)	23



PERFEZIONAMENTO PROFESSIONALE

Aperitivo: un'arte, una tradizione (nuovo)	24
Birre svizzere: degustazione e abbinamento (nuovo)	25
Caffè & Latte art	26
Food & Beverage manager nella ristorazione	27
Igiene e sicurezza alimentare: l'autocontrollo e l'HACCP in azienda (corso base)	28
Igiene e sicurezza alimentare: produzione domestica con finalità commerciali (nuovo)	29
Sicurezza igienica alimentare: come gestire i pericoli (nuovo)	30
Servizio in sala: teoria e pratica (nuovo)	32





CUCINA

Brunch a buffet (nuovo)	34
Cioccolato corso base	36
Cucina consapevole, nutriente e a zero sprechi (nuovo)	37
Cucina vegetariana gourmet (nuovo)	38
Cucina corso base completo	40
Carving experience con frutta e verdura	41
Gelati e sorbetti	42
Pane e lievitati	43
Paste involte dolci e salate (nuovo)	44
Percorso di Pasticceria	45
Pizza corso base	46
Pizze e lievitati senza glutine (nuovo)	47
Pizzaiolo/a con diploma cantonale 2026-27	48



SENSIBILIZZAZIONE

Quello che mangiamo conta: la salute nel piatto (nuovo)	50
Il fattore umano (nuovo)	51
Proteggere ciò che conta (nuovo)	52



CORSI DI FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI

Corsi per esercenti

Diploma cantonale di esercente e Certificato G1	54
Esercente / Albergatore APF (G2)	55

Corsi settore cucina

Addetto/a di cucina CFP	56
Cuoco/a AFC	56
Capocuoco/a APF	57
Cuoco/a in dietetica APF	58
Capo/a cucina DF	59

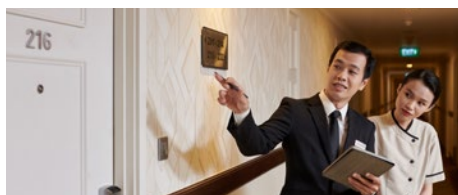
Corsi settore ristorazione

Impiegato/a di ristorazione AFC	60
Responsabile della ristorazione APF	61
Sommelier/ère APF	62
Capo/a della ristorazione DF	63



Corsi settore alberghiero economia domestica

Impiegato/a del settore alberghiero-economia domestica AFC	64
Impiegato/a in comunicazione alberghiera AFC - Impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC	65
Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF	66



ASSICURAZIONI SOCIALI E CONTEGGI STIPENDI NELLA RISTORAZIONE E NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

Obiettivi

Conoscere le principali assicurazioni sociali e il loro funzionamento; 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

Panoramica delle assicurazioni sociali, 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 (2 mezze giornate o giorno intero)

Date e orario

6 e 13 ottobre 2026, 8:30-12:00

12 maggio 2027, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti

Il vostro partner nella ristorazione collettiva e nella gastronomia!



I prossimi corsi

05.10.2026

Corso Academy iCombi Pro

06.10.2026

Corso Academy iVario Pro

*Tutti i corsi si svolgono dalle ore 14 alle ore 17
presso la sede AMG*

AMG Assistenza SAGL
Attrezzature alberghiere

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

091 994 97 92

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, comportamento e generazione; sviluppare maggiormente la propria comunicazione e sensibilità interpersonale; conoscere alcune tipologie di leadership e le leve di motivazione del personale.

Programma

Basi di comunicazione, comunicazione non verbale e ascolto, differenze generazionali, tecniche di conduzione del personale, come trasmettere al meglio un messaggio, accenno a tecniche di leadership, motivazione e demotivazione del personale.

Metodo

Corso teorico interattivo ricco di esercitazioni pratiche.

Destinatari

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

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Patrizia Ronconi, specialista del personale e formatrice per adulti

Durata

1 giorno

Date e orario

4 dicembre 2026, 08:30 - 16:45

Nel 2027 date da definire.

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 partecipanti



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.



**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

- ◆ 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	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 operative nel coordinamento di colleghi.
Requisiti	Esperienza di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione e interesse a migliorare la comunicazione e la gestione del team.
Insegnante	Claudia Vitale – Formatrice aziendale specializzata in Human Skills e Coaching organizzativo
Durata	4 mattine
Date e orario	11, 18, 25 novembre e 2 dicembre 2026, 08:30–12:30 6, 13, 20 e 27 aprile 2027, 8:30-12:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 360.– soci / CHF 410.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	7 partecipanti (massimo 12)

GASTRO+ SUISSE

NUOVO CORSO PRATICO ANTINCENDIO

Obiettivi

- ◆ Conoscere le basi del fuoco;
- ◆ Riconoscere un pericolo d'incendio;
- ◆ Imparare il corretto comportamento in caso di emergenza;
- ◆ Evitare di esporsi a pericoli in caso di incendio;
- ◆ Conoscere i tipi di estintori sul mercato e saperli utilizzare correttamente;
- ◆ Essere in grado di spegnere il fuoco in maniera corretta.

Programma

Allarmare correttamente; il corretto comportamento in caso d'incendio; il triangolo del fuoco; le classi del fuoco; la segnaletica.

Prove pratiche di spegnimento di un principio d'incendio con simulatore, con estintori, con una coperta ignifuga e reazione chimiche di uno spegnimento di un incendio di grassi con materiali non idonei.

Metodo

Destinatari

Requisiti

Insegnante

Date

Corso teorico e pratico (in esterno con qualsiasi tempo)

Tutti gli interessati.

Nessuno.

Fabio Nebuloni, esperto del settore

18 settembre 2026, 16 ottobre 2026, ore 8:30-12:00

5 novembre 2026, 10 dicembre 2026, ore 8:30-12:00 o 13:30-17:00

Per il 2027 date da stabilire

Durata

3.5 ore

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 160.00 soci / CHF 200.00 non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

10 partecipanti



NUOVO

LEAR: NOVITÀ, CASI CONCRETI E RISCHI DA EVITARE

Obiettivi

- ◆ Conoscere le principali novità legislative e regolamentari della LEAR.
- ◆ Comprendere gli obblighi e le responsabilità delle aziende del settore.
- ◆ Identificare le situazioni che possono generare rischi amministrativi o sanzioni.
- ◆ Chiarire dubbi pratici attraverso il confronto con un esperto legale.

Programma

Introduzione e aggiornamento normativo (evoluzione della LEAR e dei regolamenti applicativi, principali modifiche recenti e impatti sul settore); curiosità e casi particolari della LEAR (situazioni insolite e domande frequenti, errori ricorrenti riscontrati durante i controlli, interpretazioni e orientamenti delle autorità competenti, esempi concreti dal settore); focus su rischi e sanzioni (violazioni più frequenti, conseguenze amministrative e pecuniarie, come prevenire contestazioni e problemi legali); domande, confronto e consulenza pratica (sessione aperta di domande e risposte, analisi di casi portati dai partecipanti, suggerimenti operativi per la gestione aziendale).

Metodo

Corso teorico.

Destinatari

Gerenti, responsabili HR, direttori d'albergo, responsabili di ristorante, capi servizio

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Avv. Marco Garbani

Durata e orario

2 ore, 9:00-11:00

Date e orari

22 settembre 2026, 24 novembre 2026, 11 gennaio 2027, 20 aprile 2027

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 0.- soci / CHF 50.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6-10 partecipanti



LEADERSHIP NELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ: CORSO INTENSIVO BASE

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**. All'inizio del corso, ogni partecipante svolgerà il test di personalità **EASI**, uno strumento di analisi riconosciuto a livello internazionale che permette di comprendere comportamenti, motivazioni e modalità relazionali individuali. EASI si basa su quattro principali profili comportamentali — Enthusiast, Analyst, Supporter e Implementer — e aiuta a identificare il modo in cui ciascuno comunica, prende decisioni, gestisce il cambiamento e collabora con gli altri.

Il risultato del test non rappresenta soltanto un momento di riflessione personale profonda, ma diventa il vero **fil rouge** dell'intero percorso formativo.

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

MIX_DANCE MIX_ART MIX_FREETIME
MIX_SPORT MIX_CHEF

NewAbility
Associazione

Facebook Instagram YouTube LinkedIn

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

Durante il corso, teoria, esercitazioni pratiche, simulazioni e momenti di confronto verranno continuamente collegati ai profili individuali emersi dall'analisi EASI

Questo permette ai partecipanti di:

- ◆ comprendere meglio i propri punti di forza e le proprie aree di miglioramento;
- ◆ aumentare la consapevolezza del proprio stile comunicativo e relazionale;
- ◆ migliorare la collaborazione con colleghi, team e clienti;
- ◆ imparare a gestire conflitti, cambiamenti e pressione in modo più efficace;
- ◆ valorizzare le differenze comportamentali all'interno dei gruppi di lavoro;
- ◆ sviluppare una leadership autentica e coerente con la propria personalità.

L'approccio del corso rende ogni esperienza formativa unica: i contenuti non rimangono teorici, ma vengono interpretati e applicati concretamente sulla base delle caratteristiche personali di ogni partecipante.

Grazie all'integrazione del modello EASI, il corso assume quindi una forte impronta esperienziale e personalizzata, trasformando la formazione in un percorso pratico di crescita professionale e personale.

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
Date	7, 14 e 21 ottobre 2026 (webinar primo giorno 14:00-16:30)
Durata e orario	7, 14, 21 aprile 2027 (webinar primo giorno 14:00-16:30)
Luogo	2,5 giorni, 14:00-16:00 webinar iniziale e 8:30-17:00 in presenza Gastro-Ticino, Lugano
Costo	CHF 350.00 soci / CHF 410.00 non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	6 partecipanti



NUOVO**LEADERSHIP 1: DECIDERE BENE QUANDO CONTA DAVVERO (PRINCIPIO "DECIDI")****Obiettivi**

- ◆ Riconoscere i propri automatismi e bias decisionali
- ◆ Decidere con metodo in contesti ad alta pressione e ambiguità
- ◆ Scegliere il livello di partecipazione del team adatto a ogni situazione
- ◆ Comunicare le decisioni in modo da costruire fiducia e commitment
- ◆ Assumersi la responsabilità delle scelte anche di fronte all'incertezza
- ◆ Applicare il profilo EASI alla lettura del proprio stile decisionale

Programma

È un percorso di cinque moduli, uno per ogni principio di Leadership 5, progettati per portare in profondità i temi che il corso base ha introdotto.

Un leader credibile decide con chiarezza, anche quando la situazione è incerta o urgente.

Il modulo **"decidi"** affronta una delle sfide più concrete del management operativo: come decidere bene sotto pressione, senza bloccarsi e senza sbagliare per eccesso di velocità.

Il partecipante impara a riconoscere i propri automatismi decisionali, a scegliere il livello di coinvolgimento del team giusto per ogni situazione, e a comunicare le proprie decisioni in modo da generare adesione — non solo obbedienza.

Esci dall'aula con un piano decisionale su un caso reale della tua struttura.

Metodo

Blended Learning: poca teoria, molta pratica, esercizi concreti e un transfer da portare nella tua struttura.

Destinatari

Tutti gli interessati che vogliono imparare ad affrontare i problemi lavorativi mediante tecniche e metodologie specifiche ed efficaci.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

16 settembre 2026, 17 febbraio 2027

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO

LEADERSHIP 2: LA CONVERSAZIONE MANAGERIALE DA OBBLIGO A STRUMENTO STRATEGICO (PRINCIPIO “PARLA”)

Obiettivi

- ◆ Ascoltare in modo davvero attivo, non solo educato
- ◆ Riconoscere e interrompere i propri meccanismi difensivi in conversazione
- ◆ Condurre un colloquio di sviluppo con struttura ed efficacia
- ◆ Gestire una conversazione di correzione comportamentale in modo rispettoso e chiaro
- ◆ Mantenere la relazione anche nelle conversazioni emotivamente cariche
- ◆ Leggere il proprio profilo EASI come mappa delle conversazioni in cui si è più vulnerabili

Programma

È un percorso di cinque moduli, uno per ogni principio di Leadership 5, progettati per portare in profondità i temi che il corso base ha introdotto.

Relazioni professionali e aspettative reciproche: la qualità delle relazioni si costruisce o si distrugge nelle conversazioni quotidiane.

Il modulo “parla” affronta una delle sfide più difficili del management operativo: la comunicazione. La maggior parte dei problemi di gestione del personale nasce da conversazioni non fatte, fatte male o fatte troppo tardi. Questo corso trasforma la conversazione da momento informale a competenza manageriale strutturata. Il partecipante impara a condurre le conversazioni più critiche del suo ruolo: sviluppo, correzione, aspettative; con metodo, empatia e orientamento al risultato. Smette di rimandare le conversazioni difficili perché sa come affrontarle.

Metodo

Blended Learning: poca teoria, molta pratica, esercizi concreti e un transfer da portare nella tua struttura.

Destinatari

Tutti gli interessati che vogliono imparare ad affrontare i problemi lavorativi mediante tecniche e metodologie specifiche ed efficaci.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

30 settembre 2026, 24 febbraio 2027

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO**LEADERSHIP 3: COSTRUIRE E FAR CRESCERE UN GRUPPO CHE FUNZIONA DAVVERO (PRINCIPIO “GUIDA”)****Obiettivi**

- ◆ Diagnosticare la fase di sviluppo del proprio team
- ◆ Scegliere le leve di leadership più adatte alla fase del gruppo
- ◆ Identificare le disfunzioni presenti nel team e agire su di esse
- ◆ Costruire un clima in cui le persone si sentano sicure di esprimersi
- ◆ Introdurre rituali di team semplici e sostenibili anche in contesti operativi ad alta intensità
- ◆ Usare il mix di profili EASI del team come risorsa, non come problema

Programma

È un percorso di cinque moduli, uno per ogni principio di Leadership 5, progettati per portare in profondità i temi che il corso base ha introdotto.

Spazio per il team e cultura del feedback: un team non è la somma dei singoli — ha una vita propria che il leader deve saper leggere e orientare.

Il modulo “guida” sposta la prospettiva dalla relazione con il singolo collaboratore alla dinamica del gruppo come sistema. Il partecipante impara a leggere la fase di sviluppo del proprio team, a scegliere le leve di leadership più efficaci per quella fase, e a costruire un ambiente in cui responsabilità e collaborazione siano la norma. Il partecipante porta via un piano d'azione concreto per il proprio team reale.

Metodo

Blended Learning: poca teoria, molta pratica, esercizi concreti e un transfer da portare nella tua struttura.

Destinatari

Tutti gli interessati che vogliono imparare ad affrontare i problemi lavorativi mediante tecniche e metodologie specifiche ed efficaci.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

15 ottobre 2026, 3 marzo 2027

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO

LEADERSHIP 4: GESTIRE IL CONFLITTO SENZA DISTRUGGERSI (PRINCIPIO “ARMONIZZA”)

Obiettivi

- ◆ Riconoscere il tipo e lo stadio di un conflitto prima che degeneri
- ◆ Scegliere lo stile di risposta più efficace per ogni situazione
- ◆ Intervenire come terzo senza prendere parti
- ◆ Condurre una mediazione semplice tra due collaboratori
- ◆ Usare la comunicazione come strumento di de-escalation
- ◆ Leggere nel profilo EASI le tendenze di risposta al conflitto proprie e altrui

Programma

È un percorso di cinque moduli, uno per ogni principio di Leadership 5, progettati per portare in profondità i temi che il corso base ha introdotto.

Leadership partecipativa e orientamento al risultato: un team partecipativo funziona solo se il manager sa gestire il disaccordo senza soffocarlo

Il modulo “armonizza” in un settore ad alta intensità relazionale come l’ospitalità, il conflitto è quotidiano: tra reparti, tra turni, tra colleghi, con gli ospiti. Ignorarlo non lo risolve, lo aggrava. Questo corso trasforma il conflitto da problema da evitare a risorsa da gestire. Il partecipante impara a riconoscere precocemente i segnali, a scegliere la strategia giusta per ogni tipo di conflitto, e a condurre una mediazione semplice tra collaboratori.

Metodo

Blended Learning: poca teoria, molta pratica, esercizi concreti e un transfer da portare nella tua struttura.

Destinatari

Tutti gli interessati che vogliono imparare ad affrontare i problemi lavorativi mediante tecniche e metodologie specifiche ed efficaci.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

28 ottobre 2026, 10 marzo 2027

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO**LEADERSHIP 5: GUIDARE IL CAMBIAMENTO SENZA PERDERE IL TEAM PER STRADA (PRINCIPIO “CAMBIA”)****Obiettivi**

- ◆ Capire perché i cambiamenti falliscono e come evitare gli errori più comuni
- ◆ Leggere la curva emotiva del team durante una transizione
- ◆ Trasformare le resistenze da ostacoli a informazioni utili
- ◆ Pianificare un cambiamento con un framework strutturato
- ◆ Comunicare il cambiamento in modo da generare adesione, non solo compliance
- ◆ Usare la conoscenza dei profili EASI del team per anticipare e gestire le reazioni

Programma

È un percorso di cinque moduli, uno per ogni principio di Leadership 5, progettati per portare in profondità i temi che il corso base ha introdotto.

Responsabilità sulle condizioni organizzative: modificare le condizioni dell'azienda richiede la capacità concreta di pianificare, comunicare e sostenere il cambiamento nel tempo.

Il modulo **“cambia”** pone l'accento in cui dichiarare la responsabilità sul cambiamento è il principio. Saperlo guidare è la competenza. Questo corso colma il gap tra le due cose. Il partecipante acquisisce un framework pratico per pianificare e condurre un cambiamento nel proprio perimetro, impara a gestire le resistenze senza schiacciarle, e mantiene il team motivato nelle fasi di transizione. Il partecipante porta via un piano di change reale da applicare nella propria struttura.

Metodo

Blended Learning: poca teoria, molta pratica, esercizi concreti e un transfer da portare nella tua struttura.

Destinatari

Tutti gli interessati che vogliono imparare ad affrontare i problemi lavorativi mediante tecniche e metodologie specifiche ed efficaci.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

11 novembre 2026, 17 marzo 2027

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO

PROCEDURA DI CONCILIAZIONE NELLE LITI: OPPORTUNITÀ, OBBLIGHI E STRATEGIE

Obiettivi

- ◆ Comprendere il ruolo e gli scopi della procedura di conciliazione.
- ◆ Conoscere i casi in cui la conciliazione è obbligatoria.
- ◆ Distinguere tra conciliazione, mediazione e causa giudiziaria.
- ◆ Valutare rischi, costi e benefici di un accordo conciliativo.
- ◆ Prepararsi adeguatamente a una seduta di conciliazione.

Programma

Introduzione alla procedura di conciliazione (perché esiste la conciliazione? Obiettivi del legislatore, Principi fondamentali della procedura, Vantaggi e limiti della conciliazione, Errori più frequenti commessi dalle parti); Quando la conciliazione è obbligatoria? (ambito di applicazione; le controversie di lavoro, le liti commerciali e contrattuali, eccezioni alla procedura conciliativa, conseguenze del mancato rispetto della procedura); Svolgimento della procedura (presentazione dell'istanza, convocazione delle parti, ruolo dell'autorità di conciliazione, documentazione da preparare, possibili esiti della seduta); casi pratici del settore alberghiero e della ristorazione (analisi e discussione di casi concreti: esempio contestazione relativa a straordinari e ore supplementari, licenziamento e richiesta di indennizzo da parte di un collaboratore, controversia tra esercizio pubblico e fornitore, disaccordo contrattuale tra datore di lavoro e gerente); consigli pratici per datori di lavoro e gerenti (come prepararsi, quali documenti portare, come negoziare efficacemente, quando conviene raggiungere un accordo, quando è opportuno proseguire in giudizio); domande e confronto con l'avvocato (spazio dedicato ai quesiti dei partecipanti e alla discussione di situazioni concrete provenienti dalle aziende presenti).

Metodo

Corso teorico.

Destinatari

Gestori, gerenti, responsabili HR, fiduciari e amministratori di aziende del settore alberghiero e della ristorazione.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Avv. Marco Garbani

Durata e orario

2 ore, 9:00-11:00

Date e orari

20 ottobre 2026, 16 febbraio 2027, 10 maggio 2027

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 0.- soci / CHF 50.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6-10 partecipanti



**REGIONE TICINO-
GRIGIONI**

HOTEL & GASTRO UNION

L'organizzazione degli impiegati

NUOVO**SICUREZZA ANTINCENDIO PER GESTORI, GERENTI
E PERSONALE DI LOCALI PUBBLICI**

Fornire ai responsabili dei locali pubblici le competenze necessarie per prevenire gli incendi, gestire correttamente le emergenze e assicurare l'incolumità di clienti e personale, adempiendo ai propri obblighi di legge.

Obiettivi

- ◆ Comprendere i propri obblighi legali in materia di sicurezza antincendio
- ◆ Individuare i principali rischi d'incendio nel proprio locale
- ◆ Verificare l'idoneità delle misure antincendio e delle vie di fuga
- ◆ Gestire correttamente un'emergenza incendio
- ◆ Organizzare e formare il personale per la sicurezza dei clienti

Programma

1. Introduzione e quadro normativo
2. Principi di prevenzione incendi nei locali pubblici
3. Misure di protezione e dispositivi antincendio
4. Gestione dell'emergenza e comportamento in caso di incendio

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Gestori, gerenti, responsabili di esercizi pubblici (bar, ristoranti, discoteche, sale eventi, ecc.)

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Ing. Andrea Marchetti, esperto in sicurezza e specialista antincendio SWISSI (www.marchettiengineering.ch)

Date

3 settembre 2026, 8:30-12:30
 20 novembre 2026, 8:30-12:30
 27 gennaio 2027, 13:30-17:30
 13 aprile 2027, 13.30-17.30

Durata

4 ore

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 100.00 soci / CHF 150.00 non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti



NUOVO SICUREZZA SUL LAVORO «PERCO»

Corso completo o refresh

Obiettivi corso PERCO

- ◆ Basi legali e normative della sicurezza sul lavoro e la tutela della salute
- ◆ Cause di incidenti e rischi per la salute
- ◆ Prevenzione degli infortuni sul lavoro e dei danni alla salute
- ◆ Aspetti di sicurezza integrale
- ◆ Concetto di implementazione delle linee guida CFSL nella vostra azienda

Obiettivi corso REFRESHER:

- ◆ Cambiamenti e aggiornamenti delle basi legali e normative della sicurezza sul lavoro e la tutela della salute
- ◆ Cause di incidenti e rischi per la salute
- ◆ Prevenzione degli infortuni sul lavoro e dei danni alla 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

Personale con responsabilità in azienda.

Insegnante

Ing. Andrea Marchetti, esperto in sicurezza (www.marchettiengineering.ch)

Durata e orario

17 febbraio 2027

Date

12 aprile 2027

08:15-11:30 e 13:15-16:45 (per il refresher mezza giornata)

Orario

GastroTicino, Lugano

Luogo

CHF 340.- soci / CHF 380.- non soci (incluso il manuale sulla sicurezza)

Costo

CHF 130.- soci / CHF 170.- non soci (per il corso refresher di mezza giornata)

Certificato **PERCO** (PERsona di **CO**ntatto per la sicurezza sul lavoro) o

Attestato di frequenza (per chi svolge il corso refresher, consigliato ogni 5 anni, a condizione di aver già frequentato il corso PERCO).

Numero minimo

6 partecipanti



MARCHETTI ENGINEERING

IL VOSTRO PARTNER PER LA SICUREZZA

NUOVO

APERITIVO: UN'ARTE, UNA TRADIZIONE

Un'esperienza pratica e conviviale dedicata alla cultura dell'aperitivo in Ticino, alla valorizzazione dei prodotti locali e alla creazione di cocktails ispirati al territorio.

Obiettivi

- ◆ Sapere quali sono i principali prodotti svizzeri e del Ticino
- ◆ Conoscere le tecniche di base di bartending
- ◆ Imparare le basi di abbinamento con il cibo
- ◆ Saper realizzare cocktails semplici e creativi con prodotti locali
- ◆ Essere in grado di organizzare un piccolo aperitivo per eventi privati o professionali

Programma

Cultura dell'aperitivo ticinese; prodotti tipici del territorio; tradizioni e tendenze moderne; introduzione agli abbinamenti; tecniche base di bartending; attrezzatura essenziale; tecniche di miscelazione; dosaggi e bilanciamento dei sapori. Preparazione di diversi cocktail con degustazione.

Metodo

Destinatari

Requisiti

Insegnante

Durata e orario

Date

Corso esperienziale, teorico (20%) e pratico (80%)

Tutti gli interessati appassionati di cucina e aperitivi, organizzatori di eventi, personale attivo nella ristorazione e nel turismo.

Nessuno.

Simone Bogarelli, formatore ed esperto del settore

1 serata, 17:30-21:30

10 novembre 2026, 22 febbraio 2027, 13 aprile 2027

GastroTicino, Lugano

Luogo

Costo

Attestato

Numero minimo

CHF 90.- soci / CHF 140.- non soci

Degustazioni dei cocktails e finger food inclusi.

Attestato di frequenza al corso

8-10 partecipanti



ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

NUOVO**BIRRE SVIZZERE: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO****Obiettivi**

- ◆ Conoscere le materie prime e la produzione della birra
- ◆ Avere delle nozioni di base sugli stili di birra (con attenzione particolare ai più bevuti in Svizzera) e conoscere il bicchiere corretto per ogni stile di birra
- ◆ Conoscere il mercato svizzero della birra
- ◆ Apprendere le tecniche di degustazione professionale della birra, differenze tra birra e vino
- ◆ Imparare i principali difetti della birra, con degustazione
- ◆ Essere in grado di creare abbinamenti cibo-birra con esempi pratici

Programma

Nozioni teoriche sulle materie prime e sulla produzione della birra, gli stili in Svizzera (lager, weiss, IPA, amber) e le regole del servizio; evoluzione del mercato svizzero; tecniche di degustazione: analisi visiva, olfattiva e degustativa e difetti comuni con degustazione guidata; principi base di abbinamento (concordanza, contrapposizione, intensità); differenze di abbinamento vino vs birra.

Durante le 2 serate si degustano diverse birre con abbinamenti reali di alcuni prodotti.

Metodo

Corso teorico e di degustazione

Destinatari

Tutti

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore

Durata e orario

2 serate da 3 ore; 17:30-20:30

Date

19 e 26 ottobre 2026

9 e 16 marzo 2027

24 e 25 maggio 2027

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 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

19-20 ottobre 2026, 18-19 gennaio 2027, 26-27 aprile 2027

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.

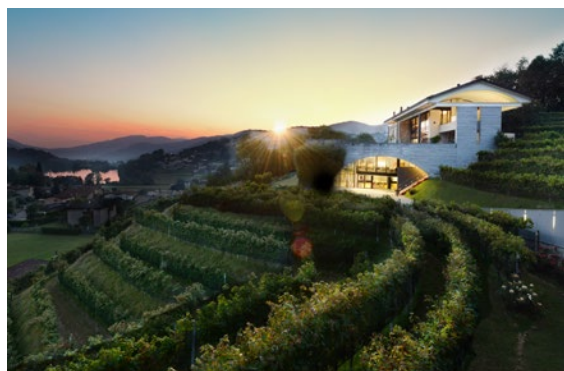
Corsi singoli: CHF 180.- / 230.- (caffetteria) e CHF 250.- / 300.- (latte art)

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

4-6 partecipanti



MONCUCCHETTO

CANTINA RISTORANTE EVENTI

Lugano

Via M. Crivelli Torricelli 27

www.moncucchetto.ch

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, calcolo 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 calcolo 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, formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hôtel

Durata e orario

2 giorni, 8:30-17:00

Date

16 e 23 novembre 2026

5 e 6 aprile 2027

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

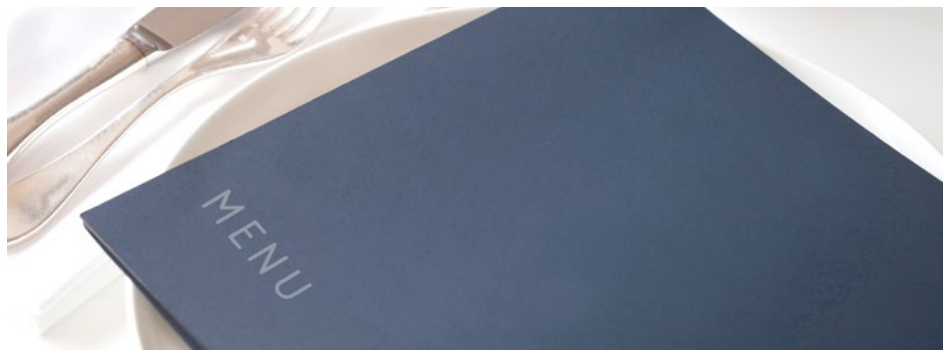
CHF 300.- soci / CHF 350.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti



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, di processi di produzione e sanificazione in tutta la filiera alimentare; Lead Auditor esperto di schemi di certificazione internazionali, da 30 anni svolge consulenze per aziende pubbliche e private.

Durata e orario

1 giorno, 08:30 - 16:30

Date

24 settembre 2026, 26 ottobre 2026, 19 gennaio 2027, 8 marzo 2027, 20 maggio 2027

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)



UNIONE SVIZZERA MAÎTRES D'HOTEL
RESPONSABILI NELLA RISTORAZIONE

Sezione Ticino: Casella Postale 725 – 6903 Lugano-Besso

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

Metodo

Destinatari

Corso teorico.

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

Requisiti

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene e sicurezza alimentare

Durata

6 ore

Date e orario

16 novembre 2026, 8:30-16.30

25 febbraio 2027, 8:30-16.30

13 aprile 2027, 8:30-16.30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso digitale

Numero minimo

6 partecipanti (massimo 14)



NUOVO

SICUREZZA IGIENICA ALIMENTARE: COME GESTIRE I PERICOLI

Pericoli vecchi e nuovi nell'ambito dell'autocontrollo alimentare del settore professionale

Obiettivi

Saper gestire i principali pericoli alimentari (biologici, chimici, fisici, allergeni); conoscere come prevenire infezioni e intossicazioni, la contaminazione crociata e cattiva prassi igienica, attraverso la gestione corretta dei CCP e i CP e dei rischi legati al personale ai fornitori, alla tipologia dei prodotti e degli ambienti di lavoro professionali; apprendere come ridurre il rischio di errori reali che causano non conformità, sanzioni e denunce penali.

Programma

Fondamenti di sicurezza alimentare (individuazione dei pericoli con esempi concreti in cucina); contaminazione crociata (cos'è e come avviene, principali veicoli); conservazione errata; introduzione pratica HACCP: i "veri" CCP, monitoraggi semplici, tracciabilità base. Errori chiave su cui insistere.

Casi studio di situazioni reali:

- ◆ Simulazione: preparazione alimento con errori correzione guidata.
- ◆ Simulazione: il cliente si sente male dopo il servizio analisi delle cause

Metodo

Corso teorico

Destinatari

Gerenti e operatori del settore alimentare (ristoranti, mense, attività produttive in genere); persone interessate.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene e sicurezza alimentare

Durata

4 ore

Date e orario

9 novembre 2026, 13:30-17:30

15 febbraio 2027, 8:30-12:30

1° giugno 2027, 8:30-12:30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti

GASTROFORMAZIONE



www.gastroformazione.ch

seguici su e su GastroFormazione

i nostri partner della formazione

GASTRO SUISSE

Hotel & Gastro
formation

HotellerieSuisse

gastrosuisse.ch | hotelgastro.ch | hotelleriesuisse.ch

Formazione continua: la chiave per il tuo successo.

Una priorità per
HotellerieSuisse Ticino.



NUOVO **SERVIZIO IN SALA: TEORIA E PRATICA**

Conoscenze di base e consigli utili per un servizio professionale

Obiettivi

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

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, conoscenza base delle bevande e delle misure di mescita, tecniche di servizio delle vivande e bevande dall'accoglienza al congedo dell'ospite. Nozioni di base sul galateo e sul corretto comportamento da adottare con gli ospiti.

Alla fine del corso il partecipante sarà in grado con le tecniche apprese di eseguire un servizio della ristorazione con precisione e professionalità.

Metodo

Corso teorico e pratico.

Destinatari

Tutti gli interessati, persone attive nel settore, personale interinale delle agenzie e studenti interessati al tema (anche non attivi nel settore).

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maîtres d'Hôtel

Durata

2 giorni o 4 serate

Date e orario

5, 6, 26 e 27 ottobre 2026, 18:00-22:00

10 e 17 novembre 2026, 8:30-17:00

1, 2, 24 e 25 febbraio 2027, 18:00-22:00

1 e 2 marzo 2027, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 160.- studenti prezzo speciale per l'intero percorso

CHF 320.- soci / CHF 370.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

8 partecipanti



**Sempre aggiornato su
 rassegne eno-gastronomiche
 ed eventi?**
Vai su ticinoatavola.ch

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 BRUNCH A BUFFET

Tecniche, creatività e presentazione

Obiettivi

- ◆ Conoscere le caratteristiche del brunch contemporaneo;
- ◆ Saper preparare alcune ricette dolci e salate adatte a un buffet brunch equilibrato;
- ◆ Creare un'offerta differenziata, redditizia e che valorizzi i prodotti locali e stagionali;
- ◆ Imparare le modalità di presentazione e di servizio.

Programma

Preparazione di diversi prodotti per la creazione di un brunch dolce (brownies, muffin, mars e riso soffiato, crostata, torta morbida di pere, ciambellone, plum cake, crème caramel) e salato (torte salate, quiches, plum cake salati, pizze e focacce). Degustazione finale inclusa. I partecipanti si portano a casa alcune preparazioni e il ricettario.

Metodo

Corso pratico.

Destinatari

Interessati al tema, persone attive nel settore.

Requisiti

Nessuno.

Insegnante

Paolo Poletti, pasticcere

Durata

4 ore

Date e orario

13 ottobre 2026, 9 marzo 2027; 17:00-21:00

20 gennaio 2027, 5 maggio 2027; 9:00-13:00

7 aprile 2027; 14:30-18:30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

Prezzo Soci CHF 160.- / Prezzo non Soci CHF 210.-

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6-12 partecipanti



edimen

Media • Marketing • Matching

Casa editrice leader in Canton Ticino
Architettura e design • Finanza e imprenditoria
Green e ambiente • Salute e benessere
Gastronomia e vino • Turismo



BUSINESS MATCHING

**Il presente e il futuro
delle imprese**

11-12.11.26

LUGANO • PALAZZO DEI CONGRESSI

**VIENI A
TROVARCI!**



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, trampaggio 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	24 ottobre 2026 27 febbraio 2027
Durata e orario	1 mattina, 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

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

NUOVO**CUCINA CONSAPEVOLE, NUTRIENTE E A ZERO SPRECHI****Obiettivi**

Saper descrivere i principi fondamentali della sostenibilità alimentare, della nutrizione bilanciata e della filosofia zero sprechi; riconoscere gli elementi che caratterizzano un piatto equilibrato e sostenibile, identificandone il valore nutrizionale e l'impatto ambientale; analizzare le proprie abitudini di acquisto e selezionare materie prime in modo consapevole per ridurre gli sprechi alimentari; applicare tecniche di taglio e metodi di cottura appropriati per ottimizzare l'utilizzo delle materie prime, valorizzare gli ingredienti e minimizzare gli scarti di lavorazione; conoscere le corrette modalità di conservazione degli alimenti per preservarne qualità, sicurezza e durata; essere consapevoli dei benefici economici, ambientali e nutrizionali derivanti dall'adozione di pratiche di cucina sostenibile e zero sprechi.

Programma

Principi di sostenibilità, nutrizione bilanciata e pilastri dello zero sprechi (il piatto bilanciato e sostenibile, la spesa consapevole, la filosofia Zero-sprechi); approfondimento delle tecniche di taglio per ridurre gli sprechi; preparazione di un menù circolare con tecniche di cucina veloce; nozioni sulla conservazione corretta dei cibi. Cena degustazione inclusa.

Metodo

Corso pratico e teorico

Destinatari

Cuochi, gerenti, persone interessate.

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Athos Da Rin, chef di cucina e formatore

Durata e orario

4 ore, 17:30-21:30

Date

22 settembre 2026, 16 novembre 2026, 20 gennaio 2027, 8 aprile 2027

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 partecipanti



NUOVO **CUCINA VEGETARIANA GOURMET**

A cena con Pietro Leemann

Un'esperienza formativa esclusiva che unisce alta formazione gastronomica e degustazione, ospitata direttamente presso l'Osteria Giardino Bordei. I partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino il metodo di lavoro di Pietro Leemann, approfondendo la sua filosofia culinaria e le tecniche che hanno reso la cucina vegetariana gourmet una protagonista dell'alta ristorazione. La lezione si sviluppa tra dimostrazioni pratiche, confronto professionale e una cena finale durante la quale saranno degustate le preparazioni realizzate, analizzate dal punto di vista tecnico, sensoriale e organizzativo.

Obiettivi

- ◆ Comprendere i principi della cucina vegetariana gourmet contemporanea;
- ◆ Valorizzare materie prime vegetali attraverso tecniche di alta cucina;
- ◆ Sviluppare piatti equilibrati dal punto di vista gustativo, estetico e nutrizionale;
- ◆ Utilizzare consistenze, cotture e fermentazioni per esaltare gli ingredienti vegetali;
- ◆ Acquisire spunti creativi per ampliare o rinnovare l'offerta gastronomica del proprio locale;
- ◆ Conoscere l'organizzazione di una cucina professionale dedicata all'alta cucina vegetariana.

Programma

Introduzione: la filosofia della cucina vegetariana gourmet e l'evoluzione della ristorazione vegetale e nuove tendenze del mercato.



In cucina: selezione e valorizzazione delle materie prime stagionali; tecniche di preparazione e cottura, equilibrio tra sapori, consistenze, colori e profumi; impiattamento e presentazione dei piatti.

Durante la serata: la cena esperienziale sarà contraddistinta dalla degustazione guidata delle preparazioni e si potranno fare analisi tecniche dei piatti, parlare di abbinamenti, servizio e tanto altro ancora.

I partecipanti acquisiranno strumenti concreti per progettare una proposta vegetariana gourmet di elevato livello, valorizzando tecnica, creatività, sostenibilità e qualità delle materie prime, con immediata applicabilità nella propria realtà professionale.

Metodo

Lezione dimostrativa a Bordei, con momenti di confronto diretto e degustazione finale dei piatti preparati. L'ambiente di lavoro reale consente ai partecipanti di osservare l'organizzazione della brigata, il servizio e gli standard qualitativi dell'alta ristorazione.

Destinatari

Professionisti della ristorazione (cuochi, chef, sous-chef, titolari di ristoranti, responsabili di cucina e operatori del settore alberghiero e della ristorazione).

Requisiti

Nozioni base di cucina.

Insegnante

Pietro Leemann, chef di cucina e titolare Osteria Giardino Bordei

Durata e orario

15:00-19:00 + cena

Date

19 novembre 2026, 8 aprile 2027

Luogo

Osteria Giardino Bordei (Centovalli)

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8-15 partecipanti



CUCINA CORSO BASE COMPLETO

Obiettivi

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

Programma

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

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

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

2° argomento Teoria: acquisto merce, immagazzinamento.

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

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

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

4° argomento Teoria: tipi di alimentazione.

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

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

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

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

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

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

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

8° argomento: Preparazione di menu completo in compagnia.

Metodo

Corso teorico e pratico

Destinatari

Tutti

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Paolo Campani, Capocuoco e formatore

Date

(sabato mattina)

19 settembre, 3, 10, 24 ottobre, 14, 21 e 28 novembre 2026

Nel 2027 date da definire.

Date e orari

8 mattine (sabato), 08:00 – 14:00 + pranzo (bevande incluse)

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 1'200.– soci / CHF 1'300.– non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

7 partecipanti

CARVING EXPERIENCE CON FRUTTA E VERDURA

L'arte thailandese che trasforma frutta e verdura in vere opere scenografiche

Obiettivi

Conoscere le origini e tradizioni dell'intaglio thailandese; sapere quali sono i materiali e gli strumenti professionali; imparare l'uso corretto del coltello da intaglio (stiletto thailandese, unico attrezzo per il vero intaglio), saper realizzare con semplici ingredienti delle piccole opere d'arte e motivi decorativi con frutta e verdura; valorizzare piatti, buffet e proposte culinarie con arte e colori.

Programma

Scelta della frutta e della verdura, nozioni di base generali sulla tradizione dell'intaglio thailandese, tecniche di base per l'intaglio, spiegazione dell'impugnatura e norme di sicurezza per l'utilizzo del coltellino da intaglio. Creazione di piccole opere d'arte, decorazioni semplici per buffet con frutta e verdura. 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

Destinatari

Corso pratico

Cuochi, collaboratori di cucina, persone attive nel settore (ristorazione, gastronomia, catering, eventi) e tutti gli interessati al tema.

Requisiti

Un certo grado di manualità.

Insegnante

Mario Privitera, maître d'Hôtel (www.carvingfruit.it)

Durata e orario

1 giorno, 08:30 - 16:45

Date

14 ottobre 2026, 13 aprile 2027

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

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

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti



GELATI E SORBETTI

Obiettivi

Apprendere le tecniche per la produzione di gelati e sorbetti, conoscere e saper applicare i corretti metodi di preparazione e conservazione, realizzazione pratica di diverse ricette.

Programma

Spiegazione e dimostrazione dei vari ingredienti e attrezzature da utilizzare (frullatore, mantecatore del gelato, ecc.), dimostrazione dei procedimenti e delle tecniche di produzione dei gelati e sorbetti, preparazione e realizzazione di diversi prodotti tenendo conto dei gusti e delle intolleranze e degli abbinamenti possibili. Degustazione finale. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di riprodurre le ricette con le tecniche apprese e realizzare in modo indipendente gelati e sorbetti proponendo gusti e abbinamenti particolari.

Metodo

Corso teorico e pratico

Destinatari

Tutti

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Luca Danesi, pasticciere

Durata

4 ore

Date e orari

19 settembre 2026; 9:00-13:00

10 aprile 2027; 9:00-13:00

10 maggio 2027; 13:30-17:30

Luogo

GastroTicino, Lugano o luogo da stabilire

Costo

CHF 90.- soci / CHF 140.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

7 partecipanti



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 pasticcere

Durata

1 mattina

Date

14 novembre 2026

Orario

20 febbraio 2027

Luogo

08:30 - 12:30
Laboratorio La Fonte, Agno

Costo

CHF 150.- soci / CHF 180.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

8 partecipanti



NUOVO**PASTE INVOLTE DOLCI E SALATE****Obiettivi**

Conoscere le diverse tipologie di paste involte adatte all'arrotolamento; apprendere i prodotti che si possono realizzare; preparazione delle paste e dei ripieni (dolci e salati); essere in grado di riprodurre tutti i prodotti dolci e salati con le tecniche corrette; conoscere le tecniche di cottura e di rigenerazione; saper presentare i prodotti sul piatto o su un buffet.

Programma

Le tipologie di prodotti, le tecniche d'impasto, la lavorazione e la cottura; preparazione degli impasti e dei ripieni; tecniche di realizzazione con la preparazione di un assortimento diversificato per un buffet: utilizzo della pasta sfoglia per varie preparazioni, gipfel, brioche, plunder, eccetera. Nozioni sulla presentazione, sull'abbinamento dei vari tipi di prodotti con le creme e farciture. Alla fine del corso è prevista la degustazione e l'asporto dei prodotti creati.

Metodo

Corso pratico

Destinatari

Tutti

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Roberto Guadagnin, panettiere e pasticcere

Durata

1 mattina

Date

12 settembre 2026

16 gennaio 2027

22 maggio 2027

Orario

08:30 - 12:30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 130.- soci / CHF 180.- 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.

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 glasce 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 glasce (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.

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.

Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata	3 sabati mattina (4 ore ogni corso)
Date	19, 26 settembre e 3 ottobre 2026 10, 17 e 24 aprile 2027
Orario	08:30 - 12:30
Luogo	GastroTicino Lugano (primo giorno La Fonte, Agno)
Costo	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci per singolo corso CHF 510.- soci / CHF 560.- non soci (se viene svolto l'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 delle 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

Stefano Spanu, formatore e pizzaiolo diplomato

Durata

3.5 ore

Date e orari

21 settembre 2026, 17:30-21:00

26 ottobre 2026, 17:30-21:00

25 gennaio 2027, 17:30-21:00

15 marzo 2027, 17:30-21:00

1° giugno 2027, 17:30-21:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 90.- prezzo speciale per tutti

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6-10 partecipanti



NUOVO**PIZZE E LIEVITATI SENZA GLUTINE****Obiettivi**

Acquisire competenze teoriche e pratiche per lavorare prodotti senza glutine in sicurezza; apprendere quali sono le materie prime senza glutine in commercio; conoscere i metodi di lavorazione degli impasti senza glutine; saper riprodurre pizze e prodotti da forno lievitati senza glutine in maniera sicura.

Programma

Le materie prime senza glutine: caratteristiche, utilizzi e approfondimenti delle principali farine naturali come riso, mais, grano saraceno, miglio, sorgo e teff, oltre agli amidi (fecola di patate, amido di mais) e ai mix commerciali; il ruolo di addensanti e leganti (come gomma di xantano o guar) per compensare l'assenza di glutine.

Preparazione di un impasto base senza glutine: idratazione, impasto, tecniche di lavorazione, gestione della consistenza, metodi di lievitazione; 2 tecniche di spianatura e particolare attenzione a tempi di cottura e alla temperatura.

Durante il corso i partecipanti realizzeranno diverse tipologie di prodotti: focacce classiche e farcite (sia dolci che salate), basi per pizza precotte preparate con differenti farine, per comprenderne le rese e le caratteristiche. Verranno inoltre dimostrate le principali tecniche di cottura.

Nel corso è inclusa la degustazione di tutte le preparazioni, 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: il corso, aperto sia a professionisti che a persone interessate al tema
Nessuno

Requisiti**Insegnante**

Stefano Spanu, formatore e pizzaiolo diplomato

Durata

4 ore

Date e orario

16 novembre 2026, 17:30-21:30

1° febbraio 2027, 17:30-21:30

21 aprile 2027, 17:30-21:30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 100.- prezzo speciale per tutti

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

7 partecipanti

**Maciniamo con passione dal 1888**

Mulino Maroggia SA

Ai Molini

6817 Maroggia

☎ +41 91 649 75 02

✉ info@mulinomaroggia.ch

🌐 www.mulinomaroggia.ch

PIZZAIOLO/A CON DIPLOMA CANTONALE 2026-27

Obiettivi

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

Programma

A fine corso i partecipanti saranno in grado di:

- ◆ riconoscere la qualità (acquisizione), il trattamento e la conservazione delle derrate alimentari necessarie per la preparazione della pizza;
- ◆ acquisire i procedimenti per la preparazione della pizza;
- ◆ riconoscere ed applicare le normative di legge in materia d'igiene alimentare e personale;
- ◆ eseguire tutti i procedimenti per ottenere una buona pizza: l'impasto, la conservazione delle palline, la manipolazione, la farcitura, la cottura 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

Destinatari

Requisiti

Insegnante

Corso teorico e pratico

Tutti

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

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.

Durata e orario

Lugogo

Costo

da settembre 2026 a marzo 2027 (esami inclusi), 27 giorni, 8:30-16:35
GastroTicino, Lugano e Pizzarella, Arbedo
CHF 2'400.- prezzo per tutti + CHF 520.- tassa 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





**Ogni giorno
al fianco dei
professionisti**



Two bottles of Gialdi wine are shown against a scenic background of a lake and snow-capped mountains. The bottle on the left is labeled 'Riflessi d'Epoca', 'MERLOT', and 'Brivio'. The bottle on the right is labeled 'SASSI GROSSI' and 'GIALDI'. The Gialdi logo, a stylized 'G' inside a circle, is positioned above the brand name 'GIALDI dal 1953'. Below this, the phrase 'Protagonisti del territorio' is written in a large, elegant script. At the bottom right, the text 'Gialdi Vini SA - 6850 Mendrisio - www.gialdi.ch' is printed.

NUOVO

QUELLO CHE MANGIAMO CONTA: LA SALUTE NEL PIATTO

Fondamenti dietetici e tecniche per un'alimentazione salutare

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

Fondamenti di Cucina Consapevole: il prezioso ruolo del cuoco nella prevenzione e nel benessere fisico e psicologico; conoscenza e uso degli ingredienti in modo consapevole: influenza del cibo sull'umore, sul sistema immunitario, sulle allergie e sull'infiammazione; tecniche di cottura/trasformazione: vapore, bassa temperatura, sottovuoto: pro e contro nella logica delle contaminazioni secondarie.

La Dietetica in Cucina: il ruolo di macro e micronutrienti; il rischio nascosto nell'uso dei prodotti "dietetici" (senza lattosio/senza glutine); nozioni di dietetica funzionale (es. rafforzare il sistema immunitario, gestire il colesterolo "alto", contrastare l'anemia).

Sicurezza Alimentare e Igiene: l'HACCP, l'autocontrollo attraverso buone pratiche di lavorazione; gestione corretta delle temperature nelle preparazioni (a freddo e a caldo) e nella conservazione, prevenzione delle contaminazioni crociate.

Cenni di sostenibilità alimentare.

Metodo	Corso teorico
Destinatari	Gerenti e operatori del settore alimentare (ristoranti, mense, attività produttive in genere); persone interessate al tema.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Alessandra Corcelli, biologa nutrizionista ed esperta d'igiene e sicurezza alimentare
Durata	1 giorno
Date e orari	15 settembre 2026, 8:30-16:30 26 gennaio 2027, 8:30-16:30 7 giugno 2027, 8:30-16:30
Luogo	GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta
Costo	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

NUOVO IL FATTORE UMANO

Riconoscere i momenti critici per lavorare meglio e sbagliare meno

Obiettivi

- ◆ Comprendere come energia, attenzione e lucidità cambiano nel corso della giornata;
- ◆ Riconoscere i propri momenti di massima efficacia e quelli di maggiore vulnerabilità;
- ◆ Saper utilizzare le conoscenze sui cronotipi per organizzare meglio attività e decisioni;
- ◆ Identificare i fattori che aumentano il rischio di errore nel lavoro quotidiano;
- ◆ Applicare strategie pratiche per recuperare lucidità nei momenti critici;
- ◆ Essere in grado di trasformare errori e imprevisti in occasioni di apprendimento e miglioramento.

Programma

Non siamo uguali in ogni momento della giornata. Ci sono ore in cui siamo più concentrati, lucidi e capaci di prendere decisioni efficaci. Altre in cui la stanchezza aumenta, l'attenzione cala e il rischio di errore cresce. Conoscere questi meccanismi permette di utilizzare al meglio le proprie risorse e di lavorare in modo più efficace.

Il ruolo del fattore umano nella performance quotidiana: cronotipi, energia mentale, stanchezza, recupero e capacità decisionale; i partecipanti scopriranno come riconoscere i propri momenti critici, come adattare il lavoro quando possibile e quali strategie pratiche utilizzare per mantenere lucidità e attenzione anche nei contesti più intensi; il valore dell'errore come fonte di apprendimento, per sviluppare un approccio più consapevole al miglioramento continuo. Alla fine del corso il partecipante avrà la consapevolezza dei propri momenti di massima efficacia e dei momenti critici, insieme a strategie concrete per sfruttare al meglio entrambi.

Metodo

Il percorso formativo prende avvio dalle esperienze e dalle sfide reali portate dai partecipanti. Attraverso attività pratiche, confronto guidato e condivisione tra pari, il gruppo costruisce insieme nuove consapevolezze e individua strategie concrete da sperimentare nel proprio contesto professionale.

Destinatari

Tutti coloro che desiderano comprendere meglio il proprio funzionamento, valorizzare le proprie energie e migliorare la qualità del proprio lavoro e delle proprie decisioni.

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Raffaella Buscemi, formatrice aziendale

Durata

4 ore

Date e orari

14 ottobre 2026, 14:00-18:00,
29 gennaio 2027, 9:00-13:00
22 marzo 2027, 14:00-18:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 95.- soci / CHF 145.- non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo

6 partecipanti

NUOVO **PROTEGGERE CIÒ CHE CONTA**

Priorità, attenzione e lucidità nelle giornate ad alta intensità

Obiettivi

Comprendere come attenzione, memoria e capacità decisionale siano influenzate dalla pressione quotidiana; riconoscere i principali fattori che frammentano il focus e aumentano il carico mentale; saper distinguere tra ciò che richiede una risposta immediata e ciò che merita attenzione consapevole; saper utilizzare liste, pianificazione e sistemi esterni alla memoria per liberare risorse mentali; essere in grado di recuperare lucidità e concentrazione anche nelle giornate più intense e proteggere tempo, energie e attenzione per far avanzare ciò che conta davvero.

Programma

Nelle giornate più intense ci sembra che il tempo non basti mai, ma anche attenzione, memoria e capacità decisionale sono risorse limitate, soprattutto sotto pressione. Interruzioni continue, cambi di programma, richieste simultanee e informazioni da ricordare aumentano il carico mentale e rendono più difficile mantenere il focus su ciò che conta davvero. Questo workshop aiuta a comprendere come funziona la nostra attenzione sotto pressione e offre strumenti pratici per proteggerla. Attraverso esempi concreti ed esercitazioni, i partecipanti scopriranno come utilizzare pianificazione, liste e semplici strategie di organizzazione personale per alleggerire il carico mentale, ridurre le dimenticanze e migliorare la qualità delle proprie decisioni.



Partendo dalla gestione dell'attenzione, il workshop affronta anche il tema delle priorità, aiutando i partecipanti a dedicare tempo ed energie alle attività che generano maggiore valore. Esci dall'aula con strumenti pratici per liberare risorse mentali, recuperare lucidità e proteggere ciò che conta davvero nel tuo lavoro.

Metodo	Il percorso formativo prende avvio dalle esperienze e dalle sfide reali portate dai partecipanti. Attraverso attività pratiche, confronto guidato e condivisione tra pari, il gruppo costruisce insieme nuove consapevolezze e individua strategie concrete da sperimentare nel proprio contesto professionale.
Destinatari	Tutte le persone che operano in contesti caratterizzati da ritmi intensi, frequenti interruzioni e richieste simultanee e desiderano migliorare la gestione delle priorità, dell'attenzione e del carico mentale.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Raffaella Buscemi, formatrice aziendale
Durata	4 ore
Date e orari	23 settembre 2026, 9:00-13:00; 25 novembre 2026, 9:00-13:00 22 febbraio 2027, 14:00-18:00, 23 aprile 2027, 9:00-13:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 95.- soci / CHF 145.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

TIPACK
group sa

Corsi per esercenti



DIPLOMA CANTONALE DI ESERCENTE E 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 (modulo supplementare per ottenere anche il Certificato G1).

Metodo e durata

Diploma cantonale di esercente corso teorico 30 giorni.
Certificato G1 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

Per iscriversi al corso di preparazione all'esame per l'ottenimento del Diploma cantonale di esercente è necessario che la Commissione d'esame approvi i requisiti d'ammissione al corso e relativi esami. Pertanto, è necessario seguire due passaggi:

1. Registrazione sulla piattaforma esami <https://esame.diplomaesercente.ch/login>

2. Iscrizione al corso (solo dopo aver ricevuto la conferma via e-mail dalla Commissione d'esame)

Data, frequenza e orario

Diploma cantonale di esercente: 3.5 giorni la settimana

Certificato G1: 5 giorni la settimana

Orario: 8:30-16.15 ca.

Date da consultare su

www.gastroformazione.ch/scuola-esercenti/calendario

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costi

Diploma cantonale di esercente: corso teorico

CHF 4'977.- (inclusi materiale didattico, pranzi)

Certificato G1: corso teorico CHF 6'600.- (inclusi materiale didattico, pranzi)

Diploma cantonale di esercente esami finali CHF 1'330.-

Certificato G1 CHF 1'520.-

Gli esami sono organizzati dalla Commissione d'Esame,
www.ti.ch/diplomaesercente

Attestato

Diploma cantonale di esercente e/o 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

Destinatari e requisiti

Corso teorico (32 giorni)

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@gastro-ticino.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto 2027.

Dal 2027-2028, frequenza settimanale (lunedì), 8:30-17:00.

Data, frequenza e orario

Luogo

Costo

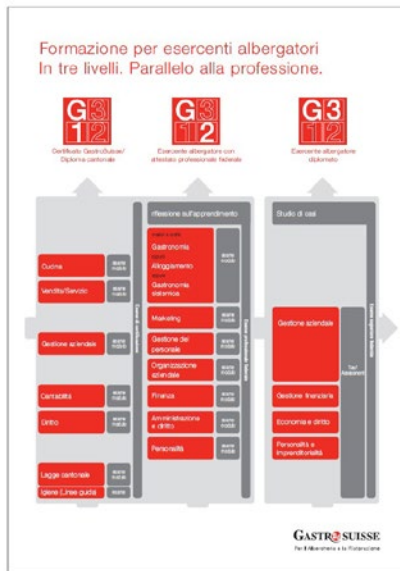
GastroTicino, Lugano

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

Attestato Professionale Federale



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 (33 giorni) e laboratorio pratico (6 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 (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine agosto di ogni anno.

Data, frequenza e orario

Settembre 2027-Giugno 2028, frequenza settimanale (mercoledì); 8:00-17:00

Luogo

Costo

Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano

CHF 2'000.- + materiale didattico + tassa d'esame CHF 100.-.

Il corso è sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'ammissione all'esame finale è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione.

Attestato

Certificato Federale di Formazione Pratica (CFP)

CUOCO/A CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ 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 (66 giorni) e laboratorio pratico (10 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 (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2026.

Data, frequenza e orario

Gennaio 2027 - Giugno 2028; frequenza settimanale (mercoledì); 8:00-17:00.

Luogo

Costo

Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano.

CHF 3'000.- + materiale didattico + tassa d'esame. Il corso è sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'ammissione all'esame finale è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione.

Attestato

Attestato Federale di Capacità (AFC)

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

Destinatari e requisiti

Organizzatore e iscrizioni

Data, frequenza e orario

Luogo

Costo

Attestato

Corso teorico, 1,5 anni, corsi pratici (facoltativi).

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.

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2027.

2027-2029, frequenza settimanale (mercoledì), 8:30-17:30.

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona
Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'600.-, Esami modulari CHF 800.-, Esame finale CHF 1'700.-

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.

Attestato Professionale Federale (APF)

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.

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2027.

Data, frequenza e orario

Luogo

Anni 2027-2028, 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.-

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.

Attestato

Attestato Professionale Federale (APF)



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

Destinatari e requisiti

Corso teorico, 1,5 anni

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 (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2027.

Data, frequenza e orario

Anni 2027-2029 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 (DF)



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 e corsi pratici (laboratori didattici). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch.

Metodo e durata

Corso teorico (47 giorni) e laboratorio pratico (10 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 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 (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2027. Settembre 2026-Giugno 2027, frequenza settimanale martedì (con alcune eccezioni), 8:00-17:00.

Data, frequenza e orario

Il corso ha luogo ogni anno nello stesso periodo.

Luogo

Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano.

Costo

CHF 2'500.-. + materiale didattico + tassa d'esame. Il corso è sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'ammissione all'esame finale è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione.

Attestato

Attestato Federale di Capacità (AFC)

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!**



**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**

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 (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2027.

Data, frequenza e orario

Luogo

Anni 2027-2029, 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.-

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.

Attestato

Attestato Professionale Federale (APF)



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.

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

Organizzatore e iscrizioni

Data, frequenza e orario

Luogo

Anni 2027-2029, 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.-.

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

Attestato

Attestato Professionale Federale (APF)

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

Destinatari e requisiti

Corso teorico, 1.5 anni.

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@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2027.

Data, frequenza e orario

Anni 2027-2029, 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 della ristorazione (DF)





**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

Corsi settore alberghiero - economia domestica

IMPIEGATO/A DEL SETTORE ALBERGHIERO-ECONOMIA DOMESTICA CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

Programma

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

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

Corso teorico (ca. 40 giorni) e laboratorio pratico (10 giorni).

Persone attive nel settore alberghiero ed economia domestica (housekeeping) con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore).

Organizzatore e iscrizioni

L'iscrizione deve essere inoltrata al Centro professionale tecnico Trevano, Area formazione continua, Att. Lorenza Maggini, 6952 Canobbio (lorenza.maggini@edu.ti.ch) tramite il formulario d'iscrizione (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2026.

Data, frequenza e orario

Gennaio 2027-Giugno 2028, frequenza settimanale giovedì, 8:00-17:00.

Luogo

Costo

Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano.

CHF 1'300.- ca. + materiale didattico + taxa d'esame. Il corso è sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'ammissione all'esame finale è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione.

Attestato

Attestato Federale di Capacità (AFC)

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

www.hotelgastro.ch

 **HotellerieSuisse**
Ticino

 **HOTEL & GASTRO**
UNION
L'organizzazione degli impiegati

GASTRO **TICINO**

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, 20 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 (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2026.

Data, frequenza e orario

Settembre 2026-Giugno 2028, frequenza irregolare, 8:00-17:00.

Luogo

Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano.

Costo

Materiale didattico della professione.

Attestato

Attestato federale di capacità (AFC)



RESPONSABILE DEL SETTORE ALBERGHIERO-ECONOMIA DOMESTICA CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma

Il corso si suddivide in 7 moduli: Gestione dei collaboratori; Marketing e comunicazione; Organizzazione aziendale; Acquisto, smaltimento, ecologia e igiene; Amministrazione, diritto e finanze; Tecnica della pulizia e della lavanderia; Prestazioni di servizio nell'hotellerie e gastronomia esperienziale.

Metodo e durata

Destinatari e requisiti

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

Personale attivo 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 (da richiedere) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2026.

Data, frequenza e orario

Anni 2026-2028, 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 1'950.-.

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.

Attestato

Attestato Professionale Federale (APF)





QUANDO IL SERVIZIO UNISCE

Chi lavora nell'ospitalità ha bisogno di un solido sostegno. Come assicuratore sociale con una profonda conoscenza del settore garantiamo una base sicura su cui poter contare. Con chiarezza, un approccio personalizzato e grande affidabilità.

gastrosocial.ch



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