

**Corso di preparazione  
all'esame finale di tirocinio  
nella professione di**

**Cuoco/a**

**in base all'art. 33**

della Legge federale sulla formazione professionale  
per l'ottenimento dell'  
Attestato Federale di Capacità di Cuoco/a

**Opuscolo informativo 2025/2026**

---

**INFORMAZIONI**

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano,  
tel. +41 91 942 48 72, fax +41 91 961 83 25  
info@formazione.ch  
www.hotelgastro.ch  
www.gastroformazione.ch

## **CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE DI TIROCINIO NELLA PROFESSIONE DI CUOCO/A in base all'art. 33 LFPr**

La **Hotel & Gastro *formazione* Ticino** organizza il corso di preparazione agli esami finali di tirocinio ai sensi dell'art. 33 della Legge Federale sulla formazione professionale nella professione di cuoco/a, a condizione che vi siano **almeno 18 iscritti (massimo 22)**.

### **CONDIZIONI DI AMMISSIONE**

Sono ammesse al corso le persone maggiorenni con esperienza pratica di cuoco/a e che dimostrino d'aver esercitato la professione per **almeno 3 anni** (al momento dell'esame) ma con un'esperienza pratica generale di **almeno 5 anni**.

Sono ammessi gli stranieri attivi (almeno 1 anno di esperienza in Svizzera) o residenti in Ticino con permesso valido. Sono richieste conoscenze base di informatica e della lingua italiana. Ogni partecipante deve esser in possesso un computer portatile per le lezioni.

### **OBIETTIVI E CONTENUTI**

#### Obiettivi

Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di cuoco/a, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di cuoco/a qualificato/a AFC.

#### Contenuti

#### **1. Conoscenze professionali (375 ore / lezione)**

- Conoscenze aziendali
- Calcolo professionale
- Conoscenza dell'alimentazione
- Conoscenza dei menu
- Conoscenza delle derrate alimentari
- Conoscenze culinarie

#### **Seconda lingua - tedesco (40 ore / lezione)**

#### **2. Lezioni cultura generale (90 ore / lezione)**

- Lingua italiana e comunicazione
- Società
- Nozioni di informatica e calcolo

#### **3. Corso pratico (8 giorni)**

- Preparazione pratica agli esami finali

## **PROCEDURA DI QUALIFICAZIONE (esami)**

Conformemente all'Ordinanza dell'UFFT sulla formazione professionale di base di *cuoco/a* del 5.5.2009, la procedura di qualificazione si suddivide nelle seguenti materie:

### **Lavori pratici** (ca. 7-8 ore)

Il candidato deve eseguire i lavori in modo indipendente. I lavori della procedura di qualificazione vengono valutati in base alle materie e voci seguenti:

1. igiene, sicurezza sul lavoro e redditività
2. apprestamento carni, volatili selvaggina, pesce e verdura
3. minestre
4. antipasti e piatti a base di pesce
5. piatto forte
6. contorni, verdure e insalate
7. dolci

### **Conoscenze professionali - scritto / orale** (ca. 3 ore)

1. conoscenze culinarie e delle derrate alimentari (esame orale 60 min.)
2. conoscenze aziendali, conoscenza dei menu e dell'alimentazione (esame scritto 90 min.)
3. calcolo professionale (esame scritto 90 min.)

### **Cultura generale** (ca. 1 ora)

1. processo di elaborazione (lezioni in aula e lavoro autonomo)
2. lavoro di approfondimento (LA) svolto durante l'anno (scritto)
3. presentazione (orale)

### **Risultati della procedura di qualificazione**

Il risultato finale della procedura di qualificazione è espresso con una nota complessiva determinata dalle seguenti note:

1. lavori pratici (doppia valutazione)
2. conoscenze professionali
3. cultura generale

La nota complessiva è data dalla media di queste note (1/4 della somma delle note) ed è arrotondata ad un decimo.

L'esame è superato se la nota nei lavori pratici e la nota complessiva non è inferiore al 4.0.

## **COSTO DEL CORSO**

La quota di iscrizione per il corso (teorico) è di **CHF 3'000.00**. I laboratori didattici per i residenti in Ticino sono inclusi, a pagamento (**CHF 50.-/giorno**) per chi risiede fuori Cantone). Il materiale didattico è a carico del/la partecipante di ca. **CHF 600.00** (piattaforma WIGL).

Prima dell'inizio del corso, deve essere corrisposto almeno l'importo di CHF 1'500.00. La rimanenza deve essere versata entro e non oltre il 31 dicembre dell'anno d'inizio corso.

In difetto di pagamento del saldo entro tale data, il/la candidato/a non è più autorizzato/a a seguire i corsi. Gli importi fino ad allora pagati verranno computati sul totale della quota di iscrizione e non verranno rimborsati. L'organizzatore si riserva di richiedere il pagamento della somma non ancora corrisposta, fino a concorrenza della quota di iscrizione, oltre alle spese amministrative, giudiziarie e di incasso.

La tassa d'esame è di **CHF 100.00** e va versata prima degli esami (di competenza della Divisione della Formazione Professionale, Breganzona).

### CONDIZIONI DI RINUNCIA E ABBANDONO

Se un candidato si ritira 15 giorni prima dell'inizio del corso, non ci sono costi amministrativi e la tassa di frequenza viene interamente restituita.

Se un candidato si ritira entro 15 giorni dall'inizio del corso, la tassa di frequenza gli viene restituita trattenendo i giorni di frequenza, il costo del materiale didattico completo e il 50% per gli inconvenienti. Se un candidato si ritira dopo 15 giorni dall'inizio del corso, la tassa di frequenza gli viene trattenuta interamente.

### SEDE E ORARI DEL CORSO

Le lezioni teoriche si tengono presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano-Canobbio tutti i **mercoledì**, secondo il calendario scolastico, da **gennaio 2025 a giugno/luglio 2026**.

I corsi pratici si terranno durante l'anno scolastico (2 blocchi di 4 giorni).

Non è possibile parcheggiare presso l'istituto scolastico.

L'orario delle lezioni è diurno dalle 8.00 alle 17.00.

### ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare, mediante compilazione dell'apposito formulario, corredato dalla documentazione richiesta (curriculum vitae, documento d'identità, permesso di lavoro, diplomi o attestati conseguiti e certificati di lavoro) a Hotel & Gastro *formazione*, art. 33, via Gemmo 11, 6900 Lugano.

**Termine d'iscrizione per il corso 2025/2026: 30 ottobre 2024.**

### INFORMAZIONI

#### Sovvenzioni finanziarie

Collaboratori attivi in aziende che sottostanno al CCNL possono beneficiare del sostegno alla formazione se al momento dell'iscrizione sono impiegati presso un'azienda assoggettata al CCNL. Per ottenere il sostegno è necessario inoltrare una richiesta scritta presso Hotel & Gastro *formation* di Weggis, **durante** il primo semestre di formazione. Ulteriori informazioni possono essere richieste al n. 041 / 392 77 77 o presso il segretariato di Hotel & Gastro *formazione*.

**Hotel & Gastro *formazione***, via Gemmo 11, 6900 Lugano, tel. +41 91 942 48 72,  
e-mail: info@formazione.ch, www.hotelgastro.ch, www.gastroformazione.ch.