

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

Addetto/a di cucina

**in base all' art. 32
dell'Ordinanza sulla Formazione Professionale (OFPr)**
e all'art. 33 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr)
per l'ottenimento dell'
Certificato di Formazione Pratica

Opuscolo informativo 2026/2027

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 ADDETTO/DI CUCINA CFP in base all'art. 32 OFPr e all'art. 33 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr)

Hotel & Gastro *formazione* Ticino organizza il corso di preparazione agli esami finali di tirocinio ai sensi dell'art. 32 dell'Ordinanza sulla Formazione Professionale (OFPr) e all'art. 33 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr), nella professione di addetto/a di cucina a condizione che vi sia la classe con almeno **10 iscritti**.

CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Sono ammesse al corso le persone maggiorenni con esperienza pratica in cucina che dimostrino d'aver esercitato la professione per **almeno 2 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 della lingua italiana.

OBIETTIVI E CONTENUTI

Obiettivi

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

Contenuti

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Lezioni di conoscenze professionali | 205 ore lezione |
| 2. Lezioni cultura generale | 90 ore lezione |
| 3. Corsi pratici | 6 giorni |

FINANZIAMENTO CCNL

Il finanziamento è assicurato soltanto se tale richiesta viene introdotta in modo tempestivo e completo e viene approvata dall'Ufficio di controllo del CCNL di Basilea. I contingenti CCNL sono limitati (gli importi di seguito sono a forfait).

Formazione CFP addetto/a di cucina	CHF 4'000.-
Premio in caso di superamento dell'esame alla persona partecipante	CHF 1'000.-
Premio in caso di superamento dell'esame al datore di lavoro	CHF 2'000.-

COSTO DEL CORSO

La quota di iscrizione per il corso (teorico) è di **CHF 2'000.00**. I laboratori didattici per i residenti in Ticino sono inclusi, a pagamento (**CHF 150.00/giorno**) per chi risiede fuori Cantone. Il materiale didattico è a carico del/la partecipante di ca. **CHF 600.00** (piattaforma WIGL).

L'importo di CHF 2'000.00 deve essere versato a Hotel & Gastro formazione prima dell'inizio del corso. In difetto di pagamento del saldo entro tale data, il/la candidato/a non è più autorizzato/a a seguire il corso. In caso di mancato pagamento, 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 a chi di competenza (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 ORARIO DEL CORSO

Le lezioni teoriche si tengono presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano-Canobbio tutti i **mercoledì**, secondo il calendario scolastico, da **settembre 2026 a giugno 2027** (secondo il **calendario scolastico**). Non è possibile parcheggiare presso l'istituto scolastico.

Le lezioni pratiche si tengono presso GastroTicino, Lugano.

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 2026/2027: 30 giugno 2026.

INFORMAZIONI

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano
+41 91 942 48 72, info@formazione.ch, www.hotelgastro.ch