

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

Cuoco/a

**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'
Attestato Federale di Capacità**

Opuscolo informativo 2027/2028

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. 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), a condizione che vi siano **almeno 18 iscritti (massimo 22 iscritti)**.

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)**
- 2. Lezioni cultura generale (90 ore / lezione)**
- 3. Laboratori didattici (corsi pratici in cucina - 10 giorni)**

PROCEDURA DI QUALIFICAZIONE (esami)

Conformemente all'Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base di *cuoco/a* del 20 giugno 2023, la procedura di qualificazione si suddivide nelle seguenti materie:

1. "Lavoro pratico"

- Lavoro pratico prestabilito (8 ore)
- Campi di competenze operative e colloquio professionale della durata di 30 minuti sottoelencati con le ponderazioni seguenti:

	Campi di competenze operative (CCO)	Ponderazione
1	Preparazione e presentazione di cibi e bevande	60 %
2	Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità Applicazione di procedure aziendali ed economiche	25 %
3	Colloquio professionale	15 %

2. Cultura generale (ca. 1 ora)

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

Risultati della procedura di qualificazione

La procedura di qualificazione con esame finale **è superata** se:

- per il campo di qualificazione «lavoro pratico» è attribuito almeno il 4; e
- la nota complessiva raggiunge almeno il 4.

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 150.00/giorno**) per chi risiede fuori Cantone).

Il materiale didattico è a carico del/la partecipante di ca. **CHF 700.00** (piattaforma WIGL).

L'importo di CHF 3'000.00 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).

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 AFC cuoco/a	CHF 5'000.-
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 2'500.-

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 2027 a giugno 2028**.

I corsi pratici si terranno durante l'anno scolastico (2 blocchi di 5 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 2027/2028: 30 ottobre 2026

INFORMAZIONI

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano

+41 91 942 48 72

info@formazione.ch

www.hotelgastro.ch