

CUOCA IN DIETETICA

CUOCA IN DIETETICA

CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

PROCEDURA PASSERELLA



ARTISET



NUOVA FORMAZIONE



Cuochi in dietetica AFC

ABROGATO NEL 2022



**Cuoca in dietetica con attestato professionale federale/
Cuoca in dietetica con attestato professionale federale (APF)**

CONDIZIONI DI AMMISSIONE

All'esame finale è ammesso chi:



è in possesso del attestato federale di capacità di cuoca/cuoco AFC in dietetica

Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse



Parte di esame 4.2:

Presentazione (esame orale, 10 minuti)



Parte di esame 4.3

Colloquio tecnico (esame orale, 20 minuti)



Descrizione Il colloquio comincia subito dopo la presentazione.



PARTE DI ESAME PASSERELLA

Parte d'esame	Tipo d'esame	Durata	Ponderazione
● 3. Diete adeguate alle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione	orale	30 min.	1
● 4. Lavoro di progetto			1
4.1 Lavoro di progetto	scritto	redatto in precedenza	
4.2 Presentazione	orale	10 min.	
4.3 Colloquio tecnico	orale	20 min.	
Totale		60 min.	

Titolo riconosciuto a livello federale: "Cuoca in dietetica con attestato professionale federale/Cuoco in dietetica con attestato professionale federale"

Parte di esame 3: Diete adeguate alle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione (esame orale)



- Partendo da una situazione pratica, il candidato deve capire le esigenze del cliente ed elaborare e motivare delle possibili soluzioni.

Campi di competenze operative:

- Attuazione di diete adeguate alle esigenze
- Organizzazione di procedure aziendali

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Modulo 4: lavoro di progetto



Questa voce d'esame si esamina una situazione pratica messa in atto in azienda.

I candidati pianificano e descrivono un progetto nel proprio campo di attività, lo attuano nell'azienda, lo valutano e lo analizzano.

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Calendario

Corso preparatorio alla procedura d'esame passerella

Luogo della formazione:

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo



**Hotel & Gastro
formation**
by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Temi	Data
Introduzione al dossier	Venerdì 17- 03 - 2023
Competenze professionali	Venerdì 21 – 04 - 2023
Competenze professionali	Venerdì 28 - 04 - 2023
Competenze professionali	Venerdì 05 – 05 - 2023
Preparazione esame - prova presentazioni	Venerdì 16 - 06 - 2023

Riferimenti

corso procedura passerella



ARTISET



- **Organizzazioni cappello**
ARTISET – Hotel & Gastro Formation Svizzera –
H+ Gli Ospedali Svizzeri



- **Responsabile per HGF Ticino** Pierromeo Mauri; capocuoco APF – Cuoco in dietetica AFC –
Docente professionale – Sous-chef all'Ospedale
Regionale di Locarno «La Carità»



- **Istituto di riferimento**
Direttore Signor Jacopo Soldini



- **Procedura di qualifica HGF Weggis**



INFORMAZIONI

- **Iscrizione corso agevolato 5 marzo 2023**
- **iscrizione esame di ottobre entro il 14 aprile 2023**
- **consegna dossier di riflessione 7 agosto 2023**
- **esame ottobre passerella 2023**



L'iscrizione al corso di preparazione non include automaticamente l'iscrizione all'esame.

Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

CONTATTI



Hotel&gastro formazione Ticino
Via Gemmo 11
6900 Lugano

091 942 48 72



SSSAT Bellinzona
Viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona

091 814 65 11



Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

DOMANDE





GRAZIE PER L'ATTENZIONE

E' ciò che pensiamo già di sapere che ci impedisce di imparare cose nuove

Claude Bernard (fisiologo francese)