

BENVENUTI



ARTISET



CUOCA IN DIETETICA

CUOCA IN DIETETICA

CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE



NUOVA FORMAZIONE



Cuochi in dietetica AFC

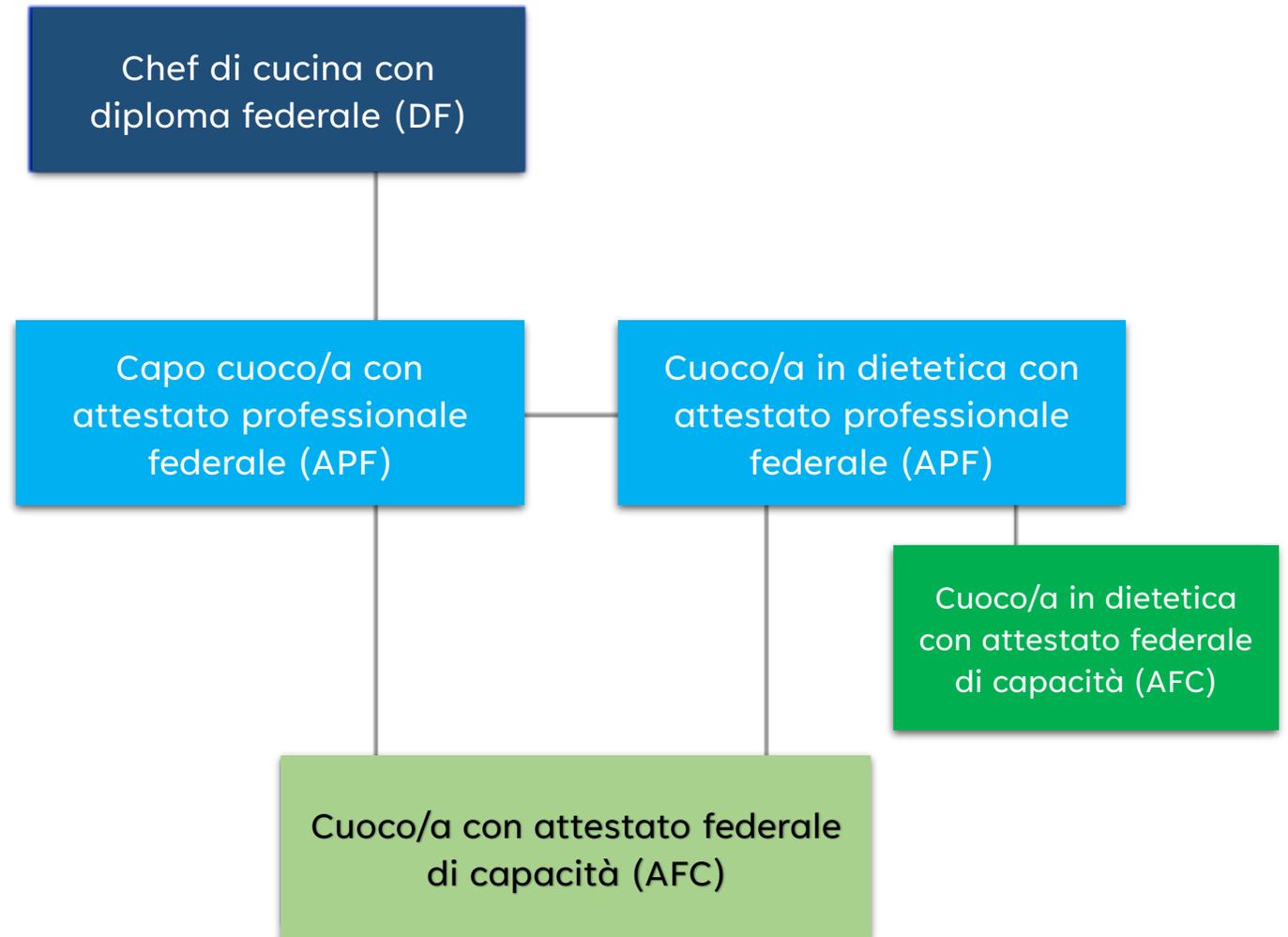
ABROGATO NEL 2022



Cuoca in dietetica con attestato professionale federale/

Cuoca in dietetica con attestato professionale federale (APF)

PANORAMICA DELLA FORMAZIONE AGGIORNATA



Riferimenti nuova formazione

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse



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



- Corso di preparazione all'esame (corso teorico)
Direttore sig. Jacopo Soldini



- Corso di preparazione all'esame (corso pratico)
Direttrice sig.ra Cecilia Beti



- Procedura di qualifica orale e pratica HGF Weggis



MODULI

CORSO PREPARATORIO



- Diete basate sull'esigenze
- Organizzazione aziendale

ESAMI DI MODULO



- I due certificati di fine modulo vengono consegnati ai candidati dopo aver superato gli esami.
- Sono necessari per l'ammissione all'esame finale.
- I certificati di fine modulo hanno una validità di cinque anni a partire dalla loro data di emissione.

Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Condizione per l'esame finale

All'esame finale è ammesso chi:



E in possesso del attestato federale di capacità di cuoca/cuoco oppure di un titolo equivalente;

Entro il termine d'iscrizione all'esame può attestare almeno due anni di esperienza professionale con un grado d'occupazione del 100%;

Dispone dei necessari certificati di fine modulo

Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

PARTE DI ESAME



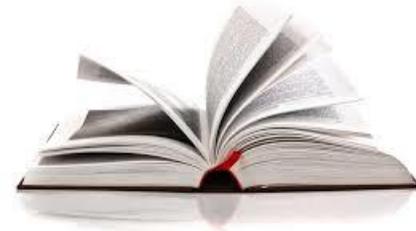
Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Parte d'esame	Tipo d'esame	Durata
1. Cucinare pietanze dietetiche inclusa la preparazione del lavoro	pratico	390 min.
2. Diete basate sulle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione	scritto	150 min.
3. Diete basate sulle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione	orale	30 min.
4. Lavoro di progetto 4.1 Lavoro di progetto 4.2 Presentazione 4.3 Colloquio tecnico e di riflessione	allestito in anticipo orale orale	10 min. 20 min.
	Totale	10 ore

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

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

CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME

Luogo della formazione:

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo



Prerequisiti di conoscenza dell'alimentazione

Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Calendario della formazione

Luogo della formazione:

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo



Modulo 1: diete b

½ giornata: introduzione e presentazione al corso 28.08.2023

Temi	Mese	Giorno	Blocchi	
Nutrizione	Settembre	6-7-8-11	1 sett.	
Supporto per lavoro di progetto	Settembre	12		
Calcoli del valore nutrizionale per pietanze dietetiche e ricette	Settembre	21-22	2 giorni	
Consulenza nutrizionale	Novembre	6-7	13-14	2 giorni a sett.
		20-21	27-28	
Calcolo e progettazione di pietanze dietetiche	Dicembre	14-15-18-19	4 giorni	
Piani nutrizionali per diverse diete	Gennaio	12-15-16	3 giorni	

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Calendario della formazione

Luogo della formazione:

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo



Modulo 2: Organizzazione aziendale

Modulo 2: Organizzazione aziendale	Mese	Giorno	Blocchi
Organizzazione di lavori nella cucina dietetica	Marzo	8-11-12	3 giorni
Leggi e prescrizioni della cucina dietetica	Aprile	11-12-15-16	4 giorni
Rilevazione delle prestazioni ed economicità	Aprile	22-23	1 settimana
Comunicazione e collaborazione	Aprile	24-25	
Preparazione all'esame – prova presentazione	Aprile	26	

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Inclusa 1 giornata di preparazione esame

CORSO PRATICO

Luogo della formazione:

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano

c/o Il Polo dell'alimentazione e dei servizi della Svizzera italiana (PASSI)



Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Moduli	Temi	Giorni
N°1	Alimentazione consistenza definita/ alimentazione per post-operatoria	1
N°2	Alimentazione per il diabete	1
N°3	Alimentazione definita da sodio e potassio	1
N°4	Nutrizione per l'intolleranza al glutine/ Nutrizione definita dalle proteine/ Gestione degli allergeni	1
N°5	Prova esame pratico	1

CORSO PRATICO



Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

- **Luogo del corso :** Aprile 2024
- **Orari dei gironi di corso:** dalle 7.30 alle 18.00 circa

costi	
Moduli 1-4 (giorni	CHF 2'100
Prova d'esame pratico	CHF 1'200
totale	CHF 3'300.

- **Incluso:** pasti e documenti

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

CPT Trevano
Via Trevano, 6952 Canobbio

091 815 10 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)