

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

**Addetto/a di cucina**

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

**Opuscolo informativo 2022/2023**

---

**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. 33 LFP**

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 addetto/a di cucina a condizione che vi sia la classe con almeno 10 iscritti.

### **CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALLE PROCEDURE DI QUALIFICAZIONE**

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

- |   |                        |
|---|------------------------|
| <b>1. Lezioni di conoscenze professionali</b> | <b>200 ore lezione</b> |
| <b>2. Lezioni cultura generale</b>            | <b>90 ore lezione</b>  |
| <b>3. Corsi pratici</b>                       | <b>5 giorni</b>        |

### **COSTO DEL CORSO, CONDIZIONI DI RINUNCIA E ABBANDONO**

La quota di iscrizione (teorico e pratico, materiale didattico) è da definire.

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

### **SEDE E ORARIO DEL CORSO**

Le lezioni teoriche si tengono presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano-Canobbio.

Non è possibile parcheggiare presso l'istituto scolastico CPT.

Le lezioni pratiche si tengono presso GastroTicino, Lugano.

La frequenza è settimanale (mercoledì) da **agosto 2022 a giugno 2023** (secondo il **calendario scolastico**). L'orario delle lezioni è dalle 8.00-17.00.

### **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) all'indirizzo: Hotel & Gastro formazione, via Gemmo 11, 6900 Lugano, tel. 091 942 48 72, info@formazione.ch.

**Termine d'iscrizione per il corso 2022/2023: 30 giugno 2022.**