

In collaborazione con



**Corso teorico di preparazione
all'esame per l'ottenimento dell'
Attestato Professionale Federale di**

Cuoco/a in dietetica

Opuscolo informativo 2023/2024

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

CAMPI DI ATTIVITÀ CUOCO/A IN DIETETICA APF

I cuochi in dietetica con attestato professionale federale dispongono di approfondite conoscenze sulle modalità di preservare e promuovere la salute e il benessere dei clienti tramite una nutrizione equilibrata e corrispondente alle loro esigenze nonché di influenzare positivamente il decorso delle patologie anziché malattie.

I cuochi in dietetica lavorano nella ristorazione di ospedali, istituzioni per persone che necessitano di supporto, cliniche di riabilitazione e psichiatriche, centri sportivi di punta nonché nel ramo alberghiero wellness e della salute.

Mettono in atto diete prescritte dal medico e direttive sotto forma di ricette, pietanze e piani nutrizionali adattati alle diverse esigenze e malattie. Per la preparazione delle pietanze dietetiche impiegano in modo economico le forme specifiche di produzione e le tecniche di cottura.

I cuochi in dietetica:

- elaborano piani di menu e ricette basate su prescrizione medica. Il benessere dei pazienti è al centro della loro area di responsabilità.
- preparano i pasti per una vasta gamma di terapie nutrizionali, ad esempio per il diabete, i disturbi alimentari, le malattie cardiache e circolatorie, le allergie alimentari, le malattie dello stomaco, dell'intestino, del fegato e del pancreas o la malnutrizione.
- progettano un piano di menù vario e piatti gustosi, in modo che la dieta non significhi solo evitazione, ma anche un piacere per il palato.
- sono responsabili del calcolo delle sostanze nutritive e controllano la distribuzione degli alimenti.
- hanno una solida conoscenza della legislazione alimentare e ne controllano l'applicazione in azienda. Il rispetto delle norme igieniche è una cosa ovvia per loro ed è una priorità assoluta.
- a seconda del luogo di lavoro, il focus dell'attività varia. Nei grandi ospedali, lavorano principalmente in team insieme al servizio di consulenza nutrizionale. Nelle case di cura o nelle case di riposo per anziani, dove non è impiegato un nutrizionista, hanno un contatto più diretto con i pazienti.

Hotel & Gastro formazione Ticino organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento dell'Attestato Professionale Federale di **Cuoco/a in dietetica**, a condizione che vi siano **almeno 12 iscritti**.

CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Sono ammesse al corso le persone maggiorenni in possesso dei seguenti requisiti:

- Attestato federale di capacità come cuoco/a o titolo equipollente;
- Pratica professionale come cuoco/a di almeno 2 anni al 100% (al momento dell'esame finale);
- Certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equivalenza.

OBIETTIVI ED ESAMI

Gli esami modulari (verifiche delle competenze acquisite) comprendono compiti ed esercizi che verificano le competenze in base agli obiettivi d'insegnamento e ai contenuti della materia.

Ciascun modulo viene elaborato ed esaminato come unità a sé stante.

Il/La candidato/a deve dimostrare di aver elaborato le conoscenze acquisite e di saper presentare in modo indipendente le diverse interrelazioni.

I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno un'ora oppure un lavoro di progetto.

Modulo 1: Diete basate alle esigenze e

Modulo 2: Organizzazione aziendale

Fa stato il regolamento e le relative direttive concernenti l'esame di professione in vigore ed approvati a livello federale. I documenti sono consultabili su www.hotelgastro.ch.

COSTI DEL CORSO

Costi del corso di formazione (34 giorni)	CHF 6'800.-	
Esami modulari	CHF 320.-	
Costi del corso di preparazione	CHF 7'120.-	
Esame finale*	CHF 2'000.-	
Totale	CHF 9'120.-	
contributo della Confederazione**	- CHF 3'560.-	
contributo del CCNL***	- CHF 3'560.-	

* le spese dell'esame finale sono a carico del CCNL (nessun invio di una fattura), chi non ne fa parte riceverà la fattura da Hotel & Gastro formation, Weggis

** residenza in Svizzera e partecipazione all'esame finale

*** al momento dell'iscrizione al corso l'azienda deve essere assoggettata al CCNL

Costo del corso senza nessuna sovvenzione	CHF 9'120.-
Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione	CHF 5'560.-
Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL	CHF 0.-

Non sono incluse del costo del corso le spese del vitto, dell'eventuale alloggio, dei corsi pratici e degli esami modulari di recupero. I corsi pratici vengono organizzati dall'Associazione Svizzera cuochi che fatturerà direttamente al partecipante le spese.

SOSTEGNO FINANZIARIO

I partecipanti che, al momento dell'iscrizione a una formazione, sono impiegati presso un'azienda assoggettata obbligatoriamente al Contratto collettivo di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera (CCNL), possono beneficiare di sovvenzioni finanziarie grazie al CCNL.

In deroga a questo principio, i collaboratori/trici che, al momento dell'iscrizione non sono assoggettati al CCNL, possono ricevere un contributo dalla Confederazione pari al 50% dei costi del corso di formazione (a condizione che il corso sia pagato interamente dall'interessato/a, che il domicilio sia in Svizzera e che l'esame finale sia assolto).

Inoltre, i giorni di frequenza del corso e i giorni degli esami continuano ad essere riconosciuti come giornate lavorative effettivamente prestate per le quali viene corrisposta al datore di lavoro un'indennità per perdita di lavoro.

CONDIZIONI DI RINUNCIA E ABBANDONO

Se un candidato si ritira fino a 2 mesi prima dell'inizio del corso, non ci sono costi amministrativi e la tassa di frequenza viene interamente restituita.

Se un candidato si ritira nei 2 mesi prima dell'inizio del corso, è da corrispondere CHF 1'500.-.

Se un candidato si ritira a corso iniziato, è da corrispondere CHF 3'000.-.

I costi dei materiali didattici acquistati e delle tasse modulari completati non saranno rimborsati, la tassa di cancellazione sarà quindi aggiunta.

In caso di abbandono del corso per motivi gravi (malattia, incidente, ...), si applicano condizioni separate se viene presentato un certificato corrispondente.

SEDE E ORARI DEL CORSO

Le lezioni teoriche si tengono presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona; i corsi pratici si tengono presso il Centro Professionale Tecnico di Lugano-Trevano. La frequenza del corso è a blocchi da 2 a 5 giorni (calendario da definire) nel periodo da **fine agosto 2023 a fine aprile 2024**. L'orario delle lezioni è dalle 8.30-17.30.

ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare, mediante compilazione dell'apposito formulario, corredato dalla documentazione richiesta a Hotel & Gastro formazione, via Gemmo 11, 6900 Lugano.

Iscrizioni per il corso 2023/2024: entro 30 giugno 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, hotelgastro.ch, gastroformazione.ch

