



**Corso di preparazione  
all'esame finale di**

**Capo/a cucina**

per l'ottenimento del Diploma Federale

**Opuscolo informativo 2023/2025**

---

## **CORSO DI PREPARAZIONE PER L'OTTENIMENTO DEL DIPLOMA FEDERALE DI CAPO/A CUCINA**

La **Hotel & Gastro *formazione* Ticino** organizza il corso di preparazione all'esame professionale superiore per l'ottenimento del Diploma Federale di Capo/a Cucina a condizione che vi siano **almeno 12 iscritti (massimo 16)**.

**Le / i capi cucina lavorano come quadri di livello superiore nelle cucine di aziende alberghiere o della ristorazione, ospedali, istituti sanitari, case per anziani, convitti nonché della gastronomia standardizzata, commerciale e collettiva.**

Le / i capi cucina dispongono di eccellenti conoscenze culinarie e sorvegliano la preparazione di pietanze nelle cucine di alberghi, ristoranti, aziende della ristorazione collettiva e catering. Controllano i processi e garantiscono procedure di lavoro efficienti e di qualità elevata. A dipendenza della situazione e dell'offerta, determinano il grado di profondità della preparazione.

I capo cuochi delegano gli incarichi ai loro sostituti che a loro volta dirigono il team di cucina. I capi cucina sono in primo luogo responsabili di compiti direttivi, organizzativi e di vigilanza e, in misura minore, sono impegnati nella preparazione di piatti e pietanze. Come quadri dirigenti, le / i capi cucina svolgono pure molteplici attività commerciali. Per esempio, creano per la loro azienda gastronomica un'offerta stimolante di servizi e prodotti ed elaborano svariate carte dei menu. Per posizionare con successo la loro azienda sul mercato, pianificano misure pubblicitarie e promozionali. Le / i capi cucina seguono costantemente le ultime tendenze in campo gastronomico e integrano queste conoscenze nella loro strategia di vendita.

Molto importante per gli ospiti è un buon rapporto qualità-prezzo e i capi cucina devono tenerne conto nella calcolazione dei prezzi. Con le ditte fornitrici trattano prodotti e costi e sorvegliano tutto il consumo di materiale. Inoltre, sono responsabili della pianificazione di preventivi, allestiscono conti economici e calcoli di redditività oppure si occupano di questioni giuridiche nell'ambito del ramo professionale. Come dirigenti di un team, guidano i loro collaboratori secondo i moderni principi di gestione del personale. Oltre a ciò, adottano misure di prevenzione degli infortuni ed elaborano un programma d'igiene che corrisponda alle direttive legali.

I capi cucina plasmano attraverso idee creative l'immagine della propria azienda. Negli ospedali sono invece in primo piano criteri come gli aspetti nutrizionali degli alimenti e la coordinazione tra cucina normale e cucina dietetica.

## CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Sono ammesse al corso ed agli esami finali le persone in possesso di:

- titolo dell'esame di professione come cuoca / cuoco della gastronomia, cuoca / cuoco d'ospedale, d'istituto sanitario e della ristorazione collettiva o un attestato equipollente riconosciuto;
- 3 anni di pratica professionale con funzione direttiva o di quadro dopo aver assolto l'esame di professione;
- certificati di fine modulo richiesti oppure le rispettive dichiarazioni di equipollenza.

## BASI LEGALI E MODULI

### Base legale

Regolamento d'esame del 12 settembre 2011 approvato a livello federale

### Preparazione dell'esame

Le qualifiche richieste per l'esame sono acquisite sotto forma di corsi a blocchi. Il regolamento d'esame e le rispettive direttive si possono ottenere presso *Hotel & Gastro formation Svizzera*.

### Moduli

- Gestione della cucina
- Marketing e vendita
- Organizzazione aziendale
- Direzione e conduzione
- Finanze
- Economia e diritto

## COSTO DEL CORSO

La quota di iscrizione ammonta di **CHF 11'980.00**.

Insegnamento e sussidi didattici	CHF	9'500.00
Esami modulari	CHF	780.00
Esame finale	CHF	1'700.00
<b>Totale</b>	<b>CHF</b>	<b>11'980.00</b>

Il costo del corso deve essere corrisposto prima dell'inizio del corso.

In difetto di pagamento del saldo, il/la candidato/a non è più autorizzato/a a seguire il corso.

## 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 CORSI

Le lezioni teoriche di si tengono presso la Scuola Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona.

La frequenza, parallelamente all'esercizio della propria professione, è settimanale da **settembre 2023 a febbraio 2025** (secondo il calendario scolastico). L'orario delle lezioni è dalle 8.00-17.00.

## ESAMI MODULARI ED ESAME FINALE

Sono previsti 6 esami modulari (uno per ogni materia) all'interno della formazione e l'esame finale gestito da Hotel & Gastro formation di Weggis.

## TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Titolo riconosciuto a livello federale di "Capo cucina con diploma federale".

## ISCRIZIONI

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

**Termine d'iscrizione per il corso 2023/2025: 30 giugno 2023.**

## INFORMAZIONI

Finanziamento da parte della Confederazione

- Le persone domiciliate in Svizzera che prendono parte a cicli di formazione per la preparazione a esami di professione o esami professionali superiori con inizio dopo il 31 luglio 2017 possono richiedere sussidi federali per i corsi preparatori. Questo sistema di finanziamento sostituirà quello delle sovvenzioni cantonali.
- È previsto che, una volta sostenuto l'esame di professione o l'esame professionale superiore, i partecipanti riceveranno retroattivamente una sovvenzione pari al 50% circa dei costi computabili dei corsi di preparazione. Il sovvenzionamento non è in alcun modo

legato all'esito degli esami. Potrà tuttavia beneficiare del sostegno soltanto chi sosterrà l'esame finale dopo aver superato i singoli esami di fine modulo. I contributi saranno versati direttamente ai partecipanti dopo l'esame finale.

- Chi frequenta corsi di formatore beneficia eventualmente già di un sostegno finanziario da parte del Cantone. La possibilità, per i candidati ammessi a un esame professionale con attestato professionale federale, di accedere in via supplementare anche al sovvenzionamento federale sarà oggetto di decisione nei prossimi mesi.
- Per maggiori informazioni si rimanda al sito internet della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) – [www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch) – alla sezione «Finanziamento dei corsi di preparazione agli esami federali».

#### Finanziamento da parte del CCNL alla formazione

- 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 ulteriori sovvenzioni finanziarie grazie al CCNL.
- L'ammontare di tale sostegno supplementare è attualmente oggetto di trattative.
- I giorni di frequenza dei corsi e i giorni degli esami continueranno a essere riconosciuti come giornate lavorative effettivamente prestate per le quali viene corrisposta al datore di lavoro un'apposita indennità per perdita di lavoro.
- Anche in futuro il finanziamento offerto dal CCNL sarà regolamentato nel quadro di una convenzione di formazione e/o richiesta di sussidio tra Hotel & Gastro *formation* svizzera, la persona partecipante e il datore di lavoro. Questo strumento al momento non può essere attivato in quanto diversi contenuti sono ancora in fase di definizione.
- Hotel & Gastro *formation* svizzera provvederà a informare tutti gli iscritti non appena il modello di finanziamento avrà assunto la sua forma definitiva. Naturalmente fino a tale data l'iscrizione al ciclo di formazione con inizio dal 2018 non avrà carattere vincolante.

#### Contatto

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano, tel. +41 91 942 48 72,  
fax +41 91 961 83 25, e-mail: [info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch), [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)