



**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
Totale	CHF	11'980.00

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 – 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, www.hotelgastro.ch