

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

**Cuoco/a**

**in base all'art. 33**  
della Legge federale sulla formazione professionale  
per l'ottenimento dell'  
Attestato Federale di Capacità di Cuoco/a

**Opuscolo informativo 2021/2022**

---

## **CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE DI TIROCINIO NELLA PROFESSIONE DI CUOCO/A in base all'art. 33 LFPr**

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 cuoco/a, a condizione che vi siano **almeno 18 iscritti (massimo 20)**.

### **CONDIZIONI DI AMMISSIONE**

Sono ammesse al corso le persone maggiorenni con esperienza pratica di cuoco/a e che dimostrino d'aver esercitato la professione per **almeno 5 anni** (al momento dell'esame).

Sono ammessi gli stranieri attivi o residenti in Ticino con permesso valido. Per gli stranieri è richiesto di avere almeno 1 anno di esperienza in Svizzera.

### **OBIETTIVI E CONTENUTI**

#### Obiettivi

Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di cuoco/a, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di cuoco/a qualificato/a AFC.

#### Contenuti

#### **1. Conoscenze professionali (380 ore / lezione)**

- Conoscenze aziendali
- Calcolo professionale
- Conoscenza dell'alimentazione
- Conoscenza dei menu
- Conoscenza delle derrate alimentari
- Conoscenze culinarie

#### **Seconda lingua - tedesco (35 ore / lezione)**

#### **2. Lezioni cultura generale (150 ore / lezione)**

- Lingua italiana e comunicazione
- Società
- Nozioni di informatica e calcolo

#### **3. Corso pratico (8 giorni)**

- Preparazione pratica agli esami finali

## **PROCEDURA DI QUALIFICAZIONE (esami)**

Conformemente all'Ordinanza dell'UFFT sulla formazione professionale di base di *cuoco/a* del 5.5.2009, la procedura di qualificazione si suddivide nelle seguenti materie:

### **Lavori pratici** (ca. 7-8 ore)

Il candidato deve eseguire i lavori in modo indipendente. I lavori della procedura di qualificazione vengono valutati in base alle materie e voci seguenti:

1. igiene, sicurezza sul lavoro e redditività
2. apprestamento carni, volatili selvaggina, pesce e verdura
3. minestre
4. antipasti e piatti a base di pesce
5. piatto forte
6. contorni, verdure e insalate
7. dolci

### **Conoscenze professionali - scritto / orale** (ca. 3 ore)

1. conoscenze culinarie e delle derrate alimentari (esame orale 60 min.)
2. conoscenze aziendali, conoscenza dei menu e dell'alimentazione (esame scritto 90 min.)
3. calcolo professionale (esame scritto 90 min.)

### **Cultura generale** (ca. 1 ora)

1. processo di elaborazione (lezioni in aula e lavoro autonomo)
2. lavoro di approfondimento (LA) svolto durante l'anno (scritto)
3. presentazione (orale)

## **Risultati della procedura di qualificazione**

Il risultato finale della procedura di qualificazione è espresso con una nota complessiva determinata dalle seguenti note:

1. lavori pratici (doppia valutazione)
2. conoscenze professionali
3. cultura generale

La nota complessiva è data dalla media di queste note (1/4 della somma delle note) ed è arrotondata ad un decimo.

L'esame è superato se la nota nei lavori pratici e la nota complessiva non è inferiore al 4.0.

## **COSTO DEL CORSO**

La quota di iscrizione (teorico e pratico, materiale didattico incluso) è di **CHF 3'000.00**. Prima dell'inizio del corso, deve essere corrisposto almeno l'importo di CHF 1'500.00. La rimanenza deve essere versata entro e non oltre il 31 dicembre dell'anno d'inizio corso.

In difetto di pagamento del saldo entro tale data, il/la candidato/a non è più autorizzato/a a seguire i corsi. Gli importi fino ad allora pagati verranno computati sul totale della quota di iscrizione e non verranno rimborsati. L'organizzatore si riserva di richiedere il pagamento della somma non ancora corrisposta, fino a concorrenza della quota di iscrizione, oltre alle spese amministrative, giudiziarie e di incasso.

Il costo del parcheggio presso il Centro Professionale Trevano (di competenza loro) viene definito in base ai giorni di frequenza del corso.

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

### **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 conoscenze professionali e cultura generale, così come il corso pratico, si tengono presso il Centro Professionale di Trevano-Canobbio.

La frequenza è settimanale da **gennaio 2021 a giugno 2022** (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) a Hotel & Gastro *formazione*, art. 33, via Gemmo 11, 6900 Lugano.

**Termine d'iscrizione per il corso 2021/2022: 30 settembre 2020.**

### **INFORMAZIONI**

#### Sostegno alla formazione

Collaboratori attivi in aziende che sottostanno al CCNL possono beneficiare del sostegno alla formazione. Per ottenere il sostegno è necessario inoltrare una richiesta scritta presso Hotel & Gastro *formation* di Weggis, **durante** il primo semestre di formazione. Ulteriori informazioni possono essere richieste al n. 041 / 392 77 77.

#### 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