

In collaborazione con



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

Responsabile della ristorazione

Opuscolo informativo 2025/2027

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 RESPONSABILE DI RISTORAZIONE APF

I/Le responsabili della ristorazione lavorano in ristoranti, alberghi, nella gastronomia standardizzata e commerciale nonché nel catering.

I/Le responsabili della ristorazione contribuiscono a plasmare in modo determinante l'entrata in scena di un ristorante o di un albergo.

Accolgono gli ospiti, li accompagnano al tavolo e provvedono inoltre al benessere dei clienti.

In virtù delle loro conoscenze professionali consigliano gli ospiti nella scelta del menu e delle bevande, indicano provenienza, composizione e tipi di preparazione delle diverse pietanze e bevande. I responsabili della ristorazione rappresentano l'azienda gastronomica nei confronti dei clienti con i quali si intrattengono conversando in modo competente.

Davanti agli ospiti svolgono lavori di servizio impegnativi come la scomposizione, il taglio e la fiammeggiatura di pietanze.

Con il loro team provvedono ad uno svolgimento efficiente nel servizio, nell'assistenza degli ospiti e nella vendita. Inoltre, sostengono i collaboratori laddove la situazione lo richiede. In caso di reclami da parte degli ospiti, dimostrano il proprio interesse verso le loro richieste.

Affinché fra la cucina e il servizio tutto funzioni alla perfezione, i responsabili della ristorazione padroneggiano l'organizzazione e la gerarchia della loro azienda. Per ottimizzare il servizio dei clienti e le procedure di lavoro, verificano regolarmente l'economicità e la produttività di questi punti di collegamento (interfaccia).

Sono pure responsabili del rispetto delle prescrizioni d'igiene sui posti di lavoro e delle disposizioni aziendali concernenti la prevenzione degli infortuni e la protezione antincendio. Inoltre, dirigono i collaboratori e formano impiegati di ristorazione e impiegati d'albergo.

I responsabili della ristorazione dispongono di ampie conoscenze in ambito finanziario e contabile e conoscono le interrelazioni economico-aziendali.

Collaborano alla pianificazione dell'offerta e alla formazione dei prezzi e, tramite una promozione mirata delle vendite nella consulenza della clientela, sono in grado di migliorare il marketing influenzando positivamente il risultato commerciale della loro azienda.

Hotel & Gastro *formazione* Ticino organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento dell'Attestato Professionale Federale di **Responsabile della ristorazione**, 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 impiegato/a di ristorazione, impiegato/a di gastronomia standardizzata a o titolo equipollente;
- Pratica professionale di almeno 3 anni nella ristorazione (al momento dell'esame finale);
- Corso di formazione per formatore/trice professionale (al momento dell'esame finale).

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	Ristorazione
Modulo 2	Marketing e vendita
Modulo 3	Organizzazione aziendale
Modulo 4	Direzione e conduzione
Modulo 5	Finanze

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	CHF	6'600.-
Esami modulari (5)	CHF	800.-
Esame finale	CHF	2'400.-
Totale	CHF	9'800.-

contributo della Confederazione - CHF 3'700.- (residenza in Svizzera+partecipazione all'esame finale)
contributo del CCNL - CHF 2'960.- (fa stato il momento dell'iscrizione al corso)

Costo del corso senza nessuna sovvenzione CHF 9'800.-
Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione CHF 6'100.-
Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL CHF 740.-

Attenzione: nel caso in cui tutti i criteri per ottenere la sovvenzione dal CCNL sono adempiuti, la decisione finale spetta all'ufficio competente.

I corsi pratici, svolti in Ticino, non sono inclusi nella preparazione teorica, organizzati da Hotel & Gastro Union hanno un costo di CHF 2'400.-.

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 ulteriori 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. La frequenza è settimanale (mercoledì) da **settembre 2025 a febbraio 2027** (secondo il calendario scolastico). 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.

Termine d'iscrizione per il corso 2025/2027: 30 giugno 2025.

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

