

In collaborazione con



---

**Corso teorico di preparazione  
all'esame per l'ottenimento del  
Diploma Federale di**

**Capo/a 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

**I capi della ristorazione hanno a disposizione un ampio campo di attività con diverse funzioni a livello di quadro. Lavorano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering. A dipendenza dell'azienda, fra i loro compiti rientrano diversi approfondimenti o specializzazioni.**

I capi della ristorazione gestiscono il settore commerciale di un'azienda gastronomica. Allestiscono il conto d'esercizio, il Bilancio e il Conto economico, pianificano il preventivo e calcolano i prezzi di vendita per il ristorante. Grazie a misure mirate di vendita e promozione nei mezzi di comunicazione aumentano il grado di notorietà dell'azienda. Per simili presenze svolgono un apposito corso di vendita con il proprio team di collaboratori, inoltre rappresentano l'azienda verso l'esterno.

In un'azienda gastronomica da media a grande i capi della ristorazione provvedono affinché le procedure di lavoro nel servizio e nella vendita siano efficienti. I programmi informatici specifici del ramo semplificano la pianificazione dell'organizzazione aziendale e di vendita. Allestiscono analisi sulla frequenza degli ospiti, sulla cifra d'affari dell'azienda e verificano la gestione della qualità. Inoltre, adottano misure per prevenire incidenti e incendi.

Come dirigenti versatili nel settore dell'alimentazione, i capi della ristorazione sono in grado di scegliere le giuste bevande e le giuste pietanze per la loro offerta e di abbinarle correttamente. Devono tener conto anche di aspetti economici ed ecologici e delle relative prescrizioni concernenti l'igiene e l'obbligo di dichiarazione. Inoltre, sanno applicare le prescrizioni del diritto in vigore nel settore alberghiero e della ristorazione. Si informano sulle tendenze in campo alimentare, sulle nuove correnti nella gastronomia nonché sugli sviluppi turistici: in questo modo le loro conoscenze sono sempre aggiornate.

Come dirigenti di un'azienda gastronomica i capi della ristorazione dirigono i collaboratori secondo i principi di gestione moderna del personale e si impegnano affinché la formazione dei giovani avvenga con competenza.

I capi della ristorazione contribuiscono a plasmare in modo determinante le vendite del ramo gastronomico. Rappresentano l'azienda nei confronti degli ospiti con i quali sono in grado di intrattenersi in modo competente sia nelle lingue nazionali sia in inglese.

---

**Hotel & Gastro *formazione Ticino*** organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento del Diploma Federale di **Capo/a della ristorazione**, a condizione che vi siano **almeno 12 iscritti**.

## CONDIZIONI DI AMMISSIONE

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

- titolo dell'esame di professione come responsabile della ristorazione;
- 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.

## 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 4 | Direzione e conduzione |
| Modulo 2 | Marketing e vendita      | Modulo 5 | Finanze                |
| Modulo 3 | Organizzazione aziendale | Modulo 6 | Economia e diritto     |

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](http://www.hotelgastro.ch).

## COSTI DEL CORSO

|                               |     |                |
|-------------------------------|-----|----------------|
| Costi del corso di formazione | CHF | 10'400.-       |
| Esami modulari (6)            | CHF | 960.-          |
| Esame finale                  | CHF | <u>1'700.-</u> |
| Totale                        | CHF | 13'060.-       |

contributo della Confederazione - CHF 5'680.- (residenza in Svizzera + partecipazione all'esame finale)

contributo del CCNL - CHF 4'544.- (fa stato il momento dell'iscrizione al corso)

**Costo del corso senza nessuna sovvenzione CHF 13'060.-**

**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione CHF 7'380.-**

**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL CHF 1'136.-**

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

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

## 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 parallelamente all'esercizio della propria professione è settimanale 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

