



In collaborazione con **GASTRO SUISSE**

---

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

# **Esercente albergatore Esercente albergatrice (G2)**

**Opuscolo informativo 2026/2027**

---

## **INFORMAZIONI**

GastroTicino, via Gemmo 11, 6900 Lugano,  
tel. +41 91 961 83 11, fax +41 91 961 83 25  
[info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)  
[www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)

La nostra scuola è certificata:



**GastroTicino** organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento dell'Attestato Professionale Federale di **Esercente albergatore/trice G2**, a condizione che vi siano **almeno 12 iscritti**.

I partecipanti al corso Esercente albergatore/trice G2 scoprono i principali strumenti gestionali e potranno testarli, adattarli ed applicarli nella pratica professionale e in funzione del proprio settore d'attività.

L'esame professionale mira alla valutazione complessiva delle competenze degli esercenti albergatori. Si intende così assicurare un livello qualitativamente elevato ed omogeneo in Svizzera per l'esercizio di questa specifica e complessa professione.

## **DESTINARI E CONDIZIONI DI AMMISSIONE**

Quadri del settore alberghiero e della ristorazione, gerenti, responsabili aziendali nella gastronomia standardizzata, direttori di piccole e medie imprese nel settore alberghiero e della ristorazione.

Sono ammesse al corso le persone maggiorenne in possesso dei seguenti requisiti:

- Diploma cantonale di esercente (G1);
- Attestato federale di capacità o diploma di scuola secondaria II o di un titolo equipollente;
- Pratica professionale di almeno 2 anni al 100% (al momento dell'esame finale) in una posizione dirigenziale nel contesto del settore alberghiero;
- Certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equivalenza.

## **OBIETTIVI ED ESAMI**

I candidati devono dimostrare di aver acquisito le competenze e le conoscenze necessarie per dirigere un'azienda di dimensioni medio-piccole nel ramo gastronomico in base a principi imprenditoriali. Essi avranno competenze generali e dirigono l'azienda essenzialmente senza responsabili dei singoli settori specifici. Gli esercenti albergatori sono in grado di:

- allestire e realizzare un concetto aziendale in grado di prendere in considerazione le attuali esigenze degli ospiti e atto a posizionare l'azienda in modo chiaro sul mercato;
- allestire un'offerta orientata alle esigenze continuando a svilupparla costantemente;
- calcolare prezzi e ideare misure pubblicitarie e comunicative;
- gestire un gruppo di persone di varie provenienze e funzioni, in modo che esso divenga un team competente di collaboratori;
- gestire l'azienda in funzione delle rispettive dimensioni sotto il profilo finanziario, giuridico ed organizzativo;
- organizzare e supervisionare tutti i processi di vendita, magazzinaggio, produzione e fornitura di servizi;

- allestire, realizzare e supervisionare i progetti inerenti alla garanzia della qualità (igiene ecc.);
- utilizzare gli strumenti di gestione e controllo in modo ottimale;
- stabilire e curare attivamente il contatto con tutte le cerchie coinvolte nell'azienda, siano essi ospiti, collaboratori, partner o autorità.

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 e sono gestiti da GastroSuisse.

#### **Modulo 1: Personalità**

- Tecniche di apprendimento e lavoro
- Tecniche di presentazione
- Comportamento professionale

#### **Modulo 2: Marketing**

- Fondamenti, sviluppo del mercato, tendenze
- Marketing online
- Concetto di marketing
- Applicazione

#### **Modulo 3: Gestione del personale**

- Requisiti, motivazione
- Gestione e comunicazione
- Comunicazione interculturale
- Concetto di gestione

#### **Modulo 4: Organizzazione aziendale**

- Organizzazione strutturale e procedurale
- Gestione qualità
- Gestione ambientale

#### **Modulo 5: Finanze**

- Contabilità finanziaria
- Contabilità aziendale e analitica
- Allestimento bilancio e preventivo

## **Modulo 6: Amministrazione e diritto**

- Diritto del lavoro, CCNL
- Salari
- Amministrazione del personale
- Corrispondenza
- Diritto societario
- Legge federale sull'esecuzione e sul fallimento

## **Modulo 7:** A scelta tra:

### **Modulo Gastronomia (tedesco e francese)**

- Tendenze
- Competenze culinarie e alimentari
- "Foodmoduling"
- "F&B Management et Controlling"

### **Modulo Settore alberghiero (tedesco e francese)**

- Marketing alberghiero, distribuzione
- Front Office
- Housekeeping
- Controlling, Yield Management

### **Modulo Gastronomia standardizzata (tedesco e francese)**

- Sistemi, gestione dei processi
- Gastronomia standardizzata
- La risorsa umana nel sistema
- Concetti a confronto

### **Modulo Gestione eventi (tedesco, francese e italiano)**

- Concetto di evento
- Marketing dell'evento
- Gestione dell'evento
- Sicurezza e prevenzione

Fa stato il regolamento concernente l'esame di professione in vigore (valido dal 23.3.2010) ed approvato a livello federale. Il documento è consultabile su [www.sbfi.admin.ch](http://www.sbfi.admin.ch).

## COSTI DEL CORSO

Costi del corso di formazione (32 giorni)	CHF 4'800.-	
Modulo opzionale	<u>CHF 1'100.-</u>	
Totale	CHF 5'900.-	
Esami modulari	<u>CHF 700.-</u>	* <i>l'esame finale verrà organizzato da GastroSuisse.</i>
Costi del corso di preparazione	CHF 6'600.-	** <i>residenza in Svizzera e partecipazione all'esame finale</i>
Esame finale*	<u>CHF 500.-</u>	*** <i>al momento dell'iscrizione al corso l'azienda deve essere assoggettata al CCNL</i>
<b>Totale</b>	<b>CHF 7'100.-</b>	
contributo della Confederazione**	- CHF 3'300.-	
contributo del CCNL***	- CHF 2'640.-	
<u>contributo del CCNL*** esame finale</u>	- CHF 500.-	
<b>Costo del corso con sovvenzioni</b>	<b>CHF 660.-</b>	
<b>Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione</b>		<b>CHF 3'800.-</b>
<b>Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL</b>		<b>CHF 660.-</b>

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

Non sono incluse del costo del corso le spese del vitto, dell'eventuale alloggio e degli esami modulari di recupero.

## 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 sovvenzioni finanziarie grazie al CCNL.

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, a condizione che ciò sia definito nel formulario del sussidio.

Si applica per tutti i partecipanti: i collaboratori/trici che, al momento degli esami finali hanno il domicilio in Svizzera, 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).

Per ottenere il **sostegno finanziario da parte della Confederazione**, da richiedere dopo avere assolto l'esame finale ([www.sbsfi.admin.ch](http://www.sbsfi.admin.ch)), è necessario essere in possesso della fattura allegata e della relativa ricevuta di pagamento che le invieremo a fine corso. Inoltre, anche l'avviso d'esame, che si riceverà direttamente dal fornitore dell'esame.

## 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.-.

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 così come gli esami modulari si tengono presso GastroTicino di Lugano. La frequenza del corso è settimanale (lunedì) nel periodo da **settembre 2026 a giugno 2027**. L'orario delle lezioni è dalle 8.30-17.00.

## ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare, mediante compilazione dell'apposito formulario, corredata dalla documentazione richiesta a: GastroTicino, via Gemmo 11, 6900 Lugano.

**Periodo d'iscrizione per il corso 2026/2027: entro 31 luglio 2026.**

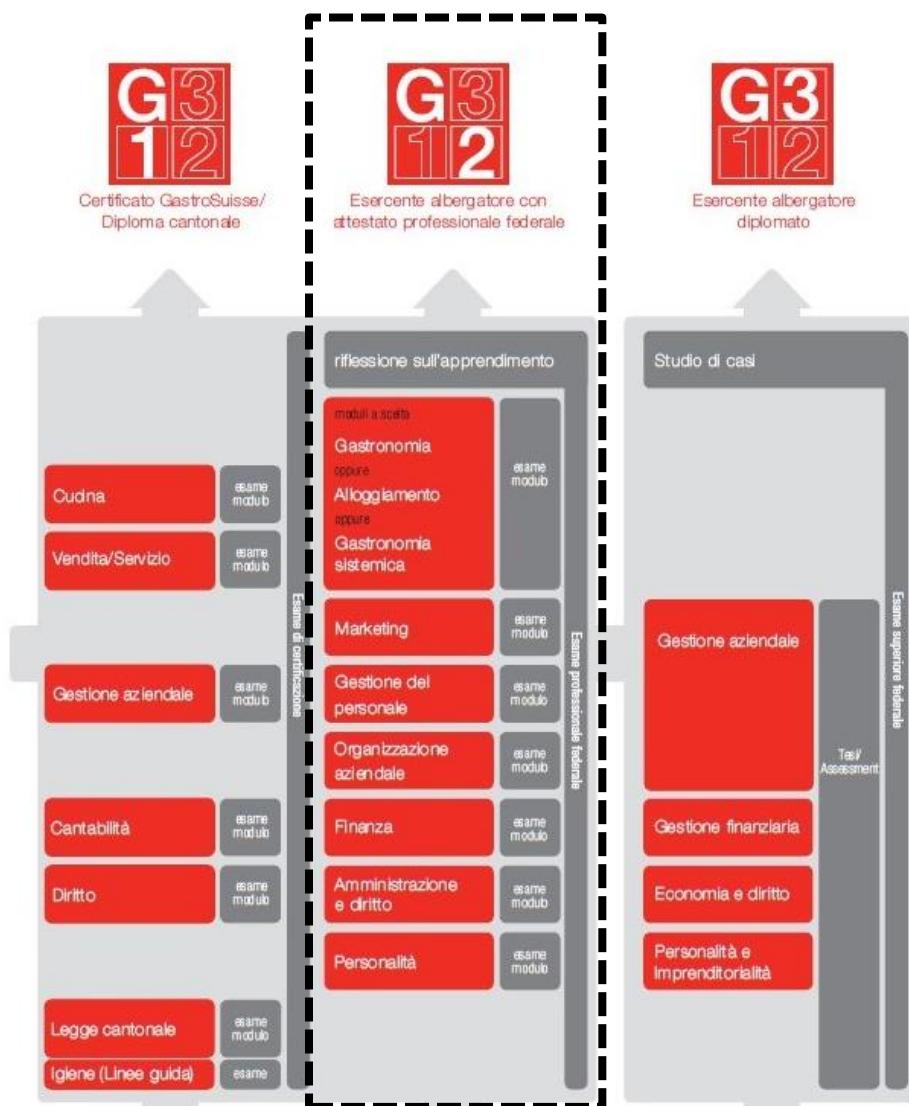
## INFORMAZIONI

GastroTicino  
via Gemmo 11  
6900 Lugano  
tel. +41 91 961 83 11, fax +41 91 961 83 25,  
[info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)  
[gastroticino.ch](http://gastroticino.ch)  
[gastroformazione.ch](http://gastroformazione.ch)



# Formazione per esercenti albergatori.

## Formazione in 3 livelli. Parallello alla professione.



**GASTRO SUISSE**

Per l'Albergheria e la Ristorazione