

FORMAZIONI AGEVOLATE NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE.

Panoramica di tutte le formazioni e formazioni continue nell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera sussidiate tramite CCNL.

Gennaio 2021



**FORMAZIONE-
INCLUSA.CH**



**TU FAI
CARRIERA.**

**NOI
PAGHIAMO.**

Il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene con contributi estremamente generosi sia la formazione sia la formazione continua. Nessun altro ramo professionale aiuta finanziariamente in ugual misura il proprio settore della formazione e offre simili opportunità di inserimento e carriera professionali. In questo modo il CCNL lancia un forte segnale contro la carenza di manodopera qualificata nel ramo professionale.

Anche lei e i suoi collaboratori avete la possibilità di beneficiare di formazioni e formazioni continue sostenute finanziariamente dal CCNL: questo vale dalla formazione base nell'industria alberghiera e della ristorazione fino all'esame professionale superiore.

FORMAZIONE E FORMAZIONE CONTINUA QUASI GRATUITE GRAZIE AL CCNL

CHI BENEFICIA DEI VANTAGGI OFFERTI DAL CCNL?

Sono sostenuti finanziariamente

- Le collaboratrici e i collaboratori la cui azienda, al momento dell'iscrizione a un corso di formazione o formazione continua, è assoggettata obbligatoriamente al **CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione**.
- Anche **una persona non assoggettata obbligatoriamente al CCNL** (per esempio responsabili aziendali e i loro familiari) può accedere a questa offerta. L'accesso è limitato a una volta all'anno per azienda.
- Se lei è stato impiegato presso un'azienda dell'industria alberghiera e della ristorazione **fino a sei mesi prima dell'iscrizione** a un corso di formazione, può beneficiare del finanziamento tramite CCNL a determinate condizioni. In questo caso, per definire la sua situazione voglia contattare il settore **sussidi di Hotel & Gastro formazione Svizzera**, n. tel. 041 392 77 53.

È FACILE ACCEDERE AI VANTAGGI OFFERTI DAL CCNL

1 Scelga la sua formazione continua. Può trovare tutte le proposte in questa pubblicazione oppure sul sito www.formazione-inclusa.ch.

2 Di norma, sui **moduli d'iscrizione** alle formazioni e alle formazioni continue cofinanziate dal CCNL le pongono delle domande concernenti **l'assoggettamento al CCNL**.

3 Risponde **sì** a una di queste domande?
In caso affermativo, Hotel & Gastro *formazione Svizzera* le invia **automaticamente la documentazione** per la richiesta di finanziamento tramite CCNL.

**PANORAMICA
DI TUTTE LE
PROPOSTE
DISPONIBILI.**

Riservate modifiche di prezzo e offerta. Tutte le informazioni aggiornate relative ai corsi nelle rispettive lingue italiano, tedesco e francese sono sempre a disposizione online sul sito formazione-inclusa.ch I posti e i mezzi finanziari sono limitati. Non sussiste nessun diritto a ottenere il sussidio. Le iscrizioni sono considerate secondo la data d'invio.

1. Offerte di base	
1.1 Corso di lingue fide per la gastronomia / il settore alberghiero	8
1.2 Corso di formazione Progresso	9
2. Corsi di formazione continua	
2.1 Corso della durata di un giorno per formatrici / formatori	10
2.2 Seminario di base Gastro G1 con certificato di GastroSuisse (esame per esercenti)	11
2.3 Sommelier svizzero della birra®	12
2.4 Azienda formatrice TOP (AF-TOP)	13
3. Formazioni di recupero	
3.1 Formazioni di recupero con AFC	14
4. Esami di professione	
4.1 Capocuoca / capocuoco con attestato professionale federale	17
4.2 Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale	19
4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale	20
4.4 Chef de réception con attestato professionale federale	21
4.5 Sommelière / sommelier con attestato professionale federale	22
5. Esami professionali superiori	
5.1 Capo cucina con diploma federale	25
5.2 Capo della ristorazione con diploma federale	26
5.3 Capo del settore alberghiero-economia domestica con diploma federale	27
5.4 Capo della ristorazione collettiva con diploma federale	28

1 OFFERTE DI BASE

1.1 Corso di lingue fide per la gastronomia / il settore alberghiero

La lingua è la chiave più importante per l'integrazione professionale e sociale. Colga l'opportunità e migliori le sue conoscenze linguistiche.

Con la promozione delle lingue tramite il «corso di lingue fide per la gastronomia / il settore alberghiero» Hotel & Gastro *formazione* Svizzera le offre la possibilità di ampliare e consolidare le conoscenze linguistiche necessarie per il suo ambito di lavoro. Questi corsi sono svolti dalla scuola di lingue *academia*. Ne approfitti ora e aumenti la qualità del suo lavoro.

Durata	25 giorni di corso con 2 lezioni giornaliere. Totale 50 lezioni
Costo	CHF 1'100.– con sussidio tramite CCNL solo CHF 50.–
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni lezione frequentata (50 lezioni) al datore di lavoro vengono corrisposti CHF 10.– se il grado di occupazione è 100% (max. CHF 500.–). Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Sedi dei corsi	In tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatore	Hotel & Gastro <i>formazione</i> Svizzera

1.2 Corso di formazione Progresso

Il corso di formazione Progresso per collaboratori senza un titolo nell'industria alberghiera e della ristorazione rappresenta la sua opportunità per assolvere una formazione continua solida e orientata alla pratica. Il corso di formazione Progresso la qualifica per il suo lavoro in cucina, nel servizio, nell'economia domestica o nella gastronomia standardizzata. Questa formazione continua di Hotel & Gastro *formazione Svizzera* le procura molti vantaggi: migliora le sue competenze professionali, allevia il lavoro del suo datore di lavoro e l'ospite è soddisfatto.

Durata	25 giorni di corso (corso 1; 10 giorni / corso 2; 10 giorni / corso 3; 5 giorni)
Costo	CHF 3'450.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 100.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (25 giorni) al datore di lavoro vengono corrisposti CHF 100.- se il grado di occupazione è 100% (max. CHF 2'500.-) . Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Sedi dei corsi	In tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatore	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i>

1

2

3

4

5

6

2 CORSI DI FORMAZIONE CONTINUA

2.1 Corso della durata di un giorno per formatrici / formatori

Formatori, istruttori e formatori professionali utilizzano una documentazione aggiornata e completamente rielaborata e conoscono bisogni ed esigenze della «generazione Z».

Durata	1 giorno
Costo	CHF 250.– con sussidio tramite CCNL gratuito
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di lavoro
Sedi dei corsi	In tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatore	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i>

2.2 Seminario di base Gastro G1 con certificato di GastroSuisse (esame per esercenti)

Il certificato G1 di GastroSuisse è conforme alle prescrizioni cantonali più severe in materia di formazione ed esame ed è pertanto riconosciuto da tutti i cantoni come attestato di capacità.

Il seminario di base G1 le fornisce le competenze per assumere la responsabilità di gestire un'azienda dell'industria alberghiera e della ristorazione. Inoltre, superando gli esami di fine modulo richiesti, lei sarà già a metà percorso per sostenere l'esame di professione come esercente albergatore con attestato professionale federale (G2).

Durata	40 giorni con insegnamento in presenza oppure sei mesi con accesso alle piattaforme applicative in modalità e-learning (suddivisi in 6 moduli)
Costo	Il costo è variabile Esame di certificato G1 per insegnamento in presenza Sussidio tramite CCNL per ogni modulo frequentato CHF 450.- (max. CHF 2'700.-), per ogni modulo in caso di e-learning CHF 200.- (max. 1'200.-)
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di lavoro
Sedi dei corsi	Tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese (e-learning disponibile soltanto in tedesco)
Operatore	Centro di formazione cantonali di GastroSuisse / gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale

1

2

3

4

5

6

2.3 **Sommelier svizzero della birra®**

Nella storia lunga oltre 10'000 anni della birra molto è successo. Negli ultimi tempi la birra gode di un netto aumento di immagine nella società: se prima la birra era la bevanda della classe lavoratrice e degli uomini, oggi molte amanti e molti amanti della birra celebrano la varietà delle birre svizzere e la fiorente scena dei birrifici. Imperial Pale Ale, Geuze fruttate e birre leggere ma aromatiche arricchiscono la cultura della birra, completano gli stili di birra classici e stupiscono gli ospiti. Servite in bottiglie artistiche, aperte come vini spumanti e bevute da bicchieri di cristallo, il nuovo piacere di gustare la birra lascia un' impressione positiva e durevole all'ospite. Il piacere per la birra dà slancio anche alle vendite nella gastronomia.

Durata	8 giorni compreso l'esame
Costo	Per i membri di GastroSuisse CHF 2'100.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 300.- Per i non membri di GastroSuisse CHF 2'800.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 500.-
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di lavoro
Sedi dei corsi	Lugano, Zurigo, Pully
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatore	GastroSuisse / gastrouisse.ch/it/concetto-settoriale

Altri corsi di formazione per sommelier in lingua tedesca si possono trovare sul sito www.weiterbildung-inklusive.ch

2.4 Azienda formatrice TOP (AF-TOP)

Un marchio di qualità nazionale per aziende di tirocinio eccellenti

«Azienda formatrice TOP» è un label intersettoriale che consente alle aziende di progredire nel loro compito formativo e di far certificare le loro prestazioni in base ad appositi criteri. Il sistema è articolato in tre livelli. Nel primo le aziende devono allinearsi ai criteri fondamentali di preparazione al ruolo di formatore e assolvere un corso di un giorno. Il secondo livello richiede la partecipazione a un corso di tre giorni per l'ampliamento delle competenze formative. Il terzo livello è riservato all'audit che ne conferma il possesso.

Un formatore professionale deve essere formato per ogni professione di formazione.

Durata	1 giorno di corso per ottenere il livello 1 3 giorni di corso per ottenere il livello 2. Il livello 3 comprende il coaching in azienda e non viene sussidiato tramite il CCNL.
Costo	Per i membri di HotellerieSuisse CHF 320.- per persona e giorno di corso Sussidio tramite CCNL CHF 20.- per persona e giorno di corso Per i non membri di HotellerieSuisse CHF 380.- per persona e giorno di corso Sussidio tramite CCNL CHF 80.- per persona e giorno di corso
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di lavoro
Sedi dei corsi	In tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatore	TOP Azienda formatrice / topausbildungsbetrieb.ch

1

2

3

4

5

6

3 FORMAZIONI DI RECUPERO

3.1 Formazioni di recupero con AFC

I partecipanti che assolvono una formazione di recupero nell'industria alberghiera e della ristorazione possono chiedere un rimborso ammontante a CHF 4'000.-. Il rimborso avviene a conclusione della formazione di recupero inoltrando una dichiarazione di frequenza da parte della scuola professionale interessata. Si possono ottenere i moduli di richiesta presso Hotel & Gastro *formazione Svizzera*.

Durata	individuale
Costo	individuale Rimborso unico tramite CCNL CHF 4'000.-
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di lavoro
Sedi dei corsi	In tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatori	Diverse scuole professionali

1

2

3

4

5

6

4 ESAMI DI PROFESSIONE

Superando l'esame di professione lei dispone delle capacità e competenze necessarie per far fronte a elevate esigenze professionali e per assumere compiti di conduzione. L'esame di professione costituisce pertanto la formazione preliminare appropriata per i futuri quadri in tutti i settori dell'industria alberghiera e della ristorazione.

A proposito del costo le ricordiamo quanto segue: l'importo **non** comprende spese per il vitto, spese di trasferta nonché spese per eventuali ripetizioni di esami modulari e/o esami finali. Gli esami di professione beneficiano inoltre del sussidio della Confederazione.

4.1 Capocuoca / capocuoco con attestato professionale federale

Come capocuoca / capocuoco lei ha la competenza necessaria per svolgere un lavoro qualificato e specializzato nel modo di cucinare e nella produzione di cucina nonché per assumere funzioni direttive a livello di quadro intermedio.

Conosce tutti i campi della pianificazione dei menù, dell'approvvigionamento di derrate alimentari, dell'immagazzinamento, della lavorazione, della preparazione, della disposizione nonché dello smaltimento. Lavora in cucina conformemente alla legge e all'ordinanza sulle derrate alimentari, padroneggia tutti i metodi di cottura e li applica in favore di una sana alimentazione.

Durata	Circa 1 anno, 1 giorno la settimana, a Weggis in 6 corsi a blocchi
Costo	Da CHF 5'187.– fino a 8'500.–
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.– se il grado di occupazione è 100% (max. CHF 4'392.–). Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese

1

2

3

4

5

6

Operatori

Hotel & Gastro *formazione Svizzera*

Sede del corso Weggis e Zurigo

con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation Suisse*

Sede del corso Pully

con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formazione Berna*

Sede del corso Berna

con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formazione SG AR AI FL*

Sede del corso San Gallo

con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–

Hotel & Gastro *formazione Ticino*

Sede del corso Bellinzona

con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–

GastroZürich

Sede del corso Zurigo

con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–

Scuola professionale artigianale di Basilea

Sede del corso Basilea

con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'125.–

H+ Bildung

Sede del corso Aarau

con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'200.–

4.2 Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale

Come responsabile della ristorazione ha la competenza per svolgere un lavoro qualificato e specializzato nei campi dell'assistenza degli ospiti, della vendita e della tecnica di servizio nonché per assumere funzioni direttive a livello di quadro intermedio. Inoltre padroneggia l'organizzazione degli spazi destinati agli ospiti e alla vendita, la consulenza, la gestione delle derrate alimentari nonché le tecniche d'istruzione.

Durata	1 anno (giornata di presentazione e 6 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
Costo	Da CHF 4'800.– fino a 8'600.– con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.– se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 4'392.–). Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatori	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i> , Hotel & Gastro <i>formation Suisse</i> , Hotel & Gastro <i>formazione Ticino</i>

1

2

3

4

5

6

4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale

Come responsabile del settore alberghiero-economia domestica assume la responsabilità professionale e organizzativa nei campi a lei subordinati come la conservazione del valore, la pulizia, la lavanderia, l'alloggio o le postazioni di cura. In questa funzione lei dirige uno o più settori dell'economia domestica. Lavora in modo efficiente ed efficace secondo principi economico-aziendali e amministrativi.

Durata	1 anno (giornata di presentazione e 6 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno e 1 corso a blocco di 3 giorni)
Costo	Da CHF 5'150.- fino a 8'700.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (34 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 4'636.-) . Se il grado di occupazione inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatori	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i> , Hotel & Gastro <i>formation Suisse</i> , Hotel & Gastro <i>formazione Ticino</i>

4.4 Chef de réception con attestato professionale federale

Come chef de réception ha la competenza necessaria per svolgere lavori qualificati nei campi commerciali di un'azienda dell'industria alberghiera e della ristorazione come il front-office, il back-office, il marketing, la vendita nonché la contabilità. In questa funzione pianifica tutti i lavori nell'ambito dell'accoglienza, della portineria e della cassa, li esegue in modo autonomo e li sorveglia. Inoltre lei è in grado di distinguere le varie relazioni contrattuali con gli agenti di viaggio. Sulla base delle condizioni quadro dell'azienda valuta diritti e doveri derivanti da contratti di lavoro.

Durata	1 anno (giornata di presentazione e 6 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
Costo	Da CHF 4'500.– fino a 7'600.– con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.– se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 4'270.–) . Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatori	Hotel & Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

1

2

3

4

5

6

4.5 **Sommelière / sommelier con attestato professionale federale**

Come sommelière / sommelier consiglia gli ospiti sull'offerta di vini e bevande e sul vino da abbinare alle singole pietanze. È inoltre responsabile dell'allestimento e dell'organizzazione della carta dei vini, dell'acquisto di vini e della gestione della cantina. Fra i suoi compiti vi è anche l'organizzazione dell'assortimento di superalcolici e altre bevande.

Durata

Circa 1 anno e mezzo

Costo

**Da CHF 7'050.– fino a 12'100.–
con sussidio tramite CCNL solo
CHF 1'350.–**

Indennità per il datore di lavoro

Per ogni giornata di frequenza del corso (32 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.– se il grado d'occupazione è 100% **(max. CHF 4'514.–)**.

Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.

Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese

Operatori

**Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich,
Zurigo
Changins, école du vin, Nyon**

1

2

3

4

5

6

ESAMI PROFESSIONALI SUPERIORI

Superando l'esame professionale superiore lei dispone delle capacità e competenze necessarie per far fronte alle massime esigenze professionali e assumere compiti impegnativi di direzione. L'esame professionale superiore costituisce pertanto la formazione continua ideale per i quadri di livello medio e superiore.

A proposito del costo le ricordiamo quanto segue: l'importo **non** comprende spese per il vitto, spese di trasferta nonché spese per eventuali ripetizioni di esami modulari e/o esami finali. Gli esami professionali superiori beneficiano inoltre del sussidio della Confederazione.

5.1 Capo cucina con diploma federale

Come capo cucina ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione e compiti professionali specifici nel mondo del lavoro della cucina. Lavora soprattutto nelle cucine di una certa dimensione del ramo alberghiero, della ristorazione, della ristorazione collettiva, della gastronomia standardizzata e commerciale, della gastronomia di ospedali e istituti di cura nonché del catering. Di conseguenza lei assume una funzione direttiva a livello di quadro superiore e detiene la responsabilità generale delle prestazioni nel campo della cucina.

Durata	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
Costo	Da CHF 6'850.- fino a 12'000.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'500.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (41 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.-). Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, francese, tedesco
Operatori	Hotel & Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

1

2

3

4

5

6

5.2 Capo della ristorazione con diploma federale

Come capo della ristorazione dispone di ampie e approfondite conoscenze professionali e ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione nonché compiti professionali specifici nel campo del servizio, della vendita e della ristorazione.

Durata	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
Costo	Da CHF 6'850.- fino a 12'000.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'500.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (41 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.-). Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, francese, tedesco
Operatori	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i> , Hotel & Gastro <i>formation Suisse</i> , Hotel & Gastro <i>formazione Ticino</i>

5.3 Capo del settore alberghiero-economia domestica con diploma federale

Come capo del settore alberghiero-economia domestica lei ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione e compiti professionali nel mondo del lavoro degli alberghi e dell'economia domestica. Combina, valuta e giudica materiali, organizzazione di spazi, arredamenti interni e decorazioni in relazione a programmi aziendali, stili, effetti, colori, tendenze, manutenzione, durata di vita, sicurezza, igiene, ecologia ed ergonomia.

Durata	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
Costo	Da CHF 6'850.- fino a 12'000.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'500.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (41 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.-) . Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, francese, tedesco
Operatori	Hotel & Gastro formazione Svizzera, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

5

6

5.4 Capo della ristorazione collettiva con diploma federale

Come capo della ristorazione collettiva ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione nonché compiti professionali specifici. È pure in grado di valutare l'organizzazione strutturale e procedurale di un'azienda della ristorazione collettiva e di elaborare proposte di miglioramento.

Durata	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
Costo	Da CHF 6'850.- fino a 12'000.- con sussidio tramite CCNL solo 1'500.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (41 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.-) . Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
Lingue dei corsi	Italiano, francese, tedesco
Operatori	Hotel & Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

NOTE

In caso di domande voglia
contattarci sul sito formazione-inclusa.ch

1

2

3

4

5

6

FORMAZIONE INCLUSA. CONTATTO.

Svizzera tedesca e Ticino

Hotel & Gastro *formazione* Svizzera

Sussidi

Signor Jonas Schmid

Eichstrasse 20

Casella postale 362

6353 Weggis

Telefono 041 392 77 53

Email subventionen@hotelgastro.ch

Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch

Svizzera romanda

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Monsieur Yann Christophe

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

Telefono 021 804 85 30

Email y.christe@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch



formazione-inclusa.ch

Finanziato tramite CCNL dell'industria alberghiera
e della ristorazione

