

FORMAZIONI AGEVOLATE NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE.

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

Gennaio 2022



**FORMAZIONE-
INCLUSA.CH**

**TUTTI I CORSI
SONO GRATUITI
FINO AL 31
DICEMBRE 2022**

**TU CONTI-
NUI A
FORMARTI.**

**NOI
PAGHIAMO.**

**FORMAZIONE DI BASE
E FORMAZIONE
CONTINUA
GRATUITE GRAZIE AL
CCNL!**

Il ramo alberghiero e della ristorazione prolunga nuovamente l'offensiva per la formazione fino alla fine del 2022

Il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene la formazione di base e superiore con contributi estremamente generosi. Nessun altro ramo sussidia in tale misura il proprio settore della formazione e offre simili opportunità attrattive di inserimento e carriera. In questo modo il CCNL lancia un forte segnale contro la penuria di personale qualificato nel ramo.

Allo scopo di arginare le perduranti conseguenze della pandemia e contrastare la forte carenza di personale qualificato, i partner sociali dell'industria alberghiera e della ristorazione prolungano nuovamente di un intero anno l'offensiva nazionale proponendo formazioni e formazioni continue gratuite. Durante questo periodo, sono assunte tutte le spese per le formazioni e formazioni continue iniziate nel 2021 e che inizieranno nel 2022 e che fanno parte del progetto di formazione continua promosso dal CCNL. Inoltre vengono aumentate sensibilmente le indennità per perdita di guadagno versate ai datori di lavoro.

L'offensiva per la formazione si rallegra per il grande apprezzamento riscontrato; nel 2021 è già stata utilizzata da oltre 2'000 persone.

Invitiamo lei e i suoi collaboratori ad approfittare delle formazioni e formazioni continue – che si estendono dalla formazione base fino all'esame professionale superiore – finanziate tramite il CCNL. Si tratta di una buona cosa per tutti!

CHI BENEFICIA DEI VANTAGGI OFFERTI DAL CCNL?

Sono sostenuti finanziariamente

- Il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene la formazione di base e superiore con contributi estremamente generosi.
- Anche **una persona non assoggettata obbligatoriamente al CCNL** (es. responsabile aziendale e i membri della sua famiglia) può accedere a un'offerta. L'accesso è limitato a una volta all'anno per azienda.
- Se lei è stato/a impiegato/a 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 di base 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 dell'iscrizione.

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
2.5	Formazione per il conseguimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a 14
3. Formazioni di recupero	
3.1	Formazioni di recupero con AFC 15
4. Esami di professione con Attestato Professionale Federale (APF)	
4.1	Capocuoco/a con APF 17
4.2	Responsabile della ristorazione APF 19
4.3	Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF 20
4.4	Chef de réception APF 21
4.5	Esercente albergatore/trice G2 APF 22
4.6	Sommelier/ère AFP 23
4.7	Cuoco/a in dietetica APF 24
5. Esami professionali superiori con Diploma Federale (DF)	
5.1	Capo/a cucina DF 26
5.2	Capo/a della ristorazione DF 27
5.3	Capo/a del settore alberghiero-economia domestica DF 28
5.4	Capo/a della ristorazione collettiva DF 29

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 50 lezioni

Costo CHF ~~1'100.-~~

con l'offensiva per la formazione 2022:

CHF 0.-

con il sostegno tramite il CCNL finora:

CHF 50.-

Indennità per il datore di lavoro

Per ogni giornata di frequenza del corso (25 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

con l'offensiva per la formazione 2022:

CHF 14.- (max. CHF 700.-)

con il sostegno tramite il CCNL finora:

CHF 10.- (max. CHF 500.-)

Sedi dei corsi In tutta la Svizzera

Lingue dei corsi Italiano, tedesco, francese

Operatore Hotel & Gastro *formazione* 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. Questa formazione continua di Hotel & Gastro *formazione Svizzera* le offre 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 l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.- con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 100.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (25 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza. con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 138.- (max. CHF 3'410.-) con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 100.- (max. CHF 2'500.-)
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 di corso
Costo	CHF 250.– con sussidio tramite CCNL gratuito
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di guadagno
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	52 giorni
Costo	Il costo è variabile con l'offensiva per la formazione: CHF 0.– con il sostegno tramite il CCNL finora: max. CHF 2'700.– per insegnamento in presenza o max. CHF 1'200.– in caso di e-learning
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di guadagno
Sedi dei corsi	Tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese (e-learning disponibile soltanto in tedesco)
Operatore	Centri di formazione cantonali di GastroSuisse / gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale

1

2

3

4

5

6

2.3 **Sommelier svizzero della birra®**

dal 2023

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 di corso compreso l'esame
Costo e indennità per il datore di lavoro	per informazioni sulle sovvenzioni CCNL rivolgersi direttamente al segretariato di GastroTicino
Sedi dei corsi	Lugano, Zurigo, Pully
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatore	GastroSuisse / gastrosuisse.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 con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.– per persona e giorno di corso con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 20.– per persona e giorno di corso Per i non membri di HotellerieSuisse CHF 380.– per persona e giorno di corso con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.– per persona e giorno di corso con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 80.– per persona e giorno di corso
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di guadagno
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

2.5 Formazione per il conseguimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

nuovo dal 2022

GastroTicino offre la possibilità di una moderna formazione per poter lavorare con professionalità in uno dei settori della ristorazione più apprezzati: la pizzeria.

Il corso può essere svolto come formazione di base o continua per persone che lavorano nel settore e vogliono migliorare le proprie competenze professionali.

Durata	24 giorni di corso + 2 giorni per gli esami
Costo	CHF 2'000.- con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.- con il sostegno tramite il CCNL: CHF 400.-
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di lavoro
Sedi dei corsi	GastroTicino, via Gemmo 11, 6900 Lugano e Pizzarella, via Mulino Rosso 21, 6517 Arbedo
Lingue dei corsi	Italiano
Operatore	GastroTicino, Lugano

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 come il cuoco/a, l'impiegato/a di ristorazione, l'impiegato/a d'albergo, 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	con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.– con il sostegno tramite il CCNL finora: rimborso unico 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 Capocuoco/a APF

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 31 giorni di corso e 5 giorni d'esame

Costo Da CHF 4'800.- fino a 8'300.-
con sussidio CCNL: CHF 0.-
con il sostegno tramite il CCNL finora:
CHF 900.- fino a 1'250.-

Indennità per il datore di lavoro

Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.
con l'offensiva per la formazione 2022:
CHF 168.- (max. CHF 6'048.-)
con il sostegno tramite il CCNL finora:
CHF 122.- (max. CHF 4'392.-)

Lingue dei corsi Italiano, tedesco, francese

I corsi pratici di preparazione non sono sussidiati tramite il CCNL, bensì dalla Confederazione.

1

2

3

4

5

6

Operatori

Hotel & Gastro *formazione* Ticino

Sede del corso Bellinzona

con sussidio tramite CCNL finora CHF 1'100.–

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo

Sede del corso Bellinzona

con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–

Hotel & Gastro *formazione* Svizzera

Sede del corso Weggis e Zurigo

con sussidio tramite CCNL finora CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Sede del corso Pully

con sussidio tramite CCNL finora CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formazione* Berna

Sede del corso Berna

con sussidio tramite CCNL finora CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formazione* SG AR AI FL

Sede del corso San Gallo

con sussidio tramite CCNL finora CHF 900.–

GastroZürich

Sede del corso Zurigo

con sussidio tramite CCNL finora CHF 900.–

Scuola professionale artigianale di Basilea

Sede del corso Basilea

con sussidio tramite CCNL finora CHF 920 – 1'250.–

H+ Bildung

Sede del corso Aarau

con sussidio tramite CCNL finora CHF 900.–

4.2 Responsabile della ristorazione APF

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 31 giorni di corso e 5 giorni d'esame

Costo Da CHF 5'700.– fino a 9'000.–
con sussidio CCNL: CHF 0.–
con il sostegno tramite il CCNL finora:
CHF 1'100.–

datore di lavoro Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

con l'offensiva per la formazione 2022:
CHF 168.– (max. CHF 6'048.–)
con il sostegno tramite il CCNL finora:
CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)

Lingue dei corsi Italiano, tedesco, francese

Operatori Hotel & Gastro *formazione Svizzera*,
Hotel & Gastro *formation Suisse*,
Hotel & Gastro *formazione Ticino*

I corsi pratici di preparazione non sono sussidiati tramite il CCNL, bensì dalla Confederazione.

1

2

3

4

5

6

4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF

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	34 giorni di corso e 4 giorni d'esame
Costo	Da CHF 5'300.- fino a 9'050.- con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.- con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 1'100.-
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (38 giorni) e ogni giornata d'esame (3 giorni di esami di modulo, 1 giorno di esame finale) sono corrisposti CHF 168.- se il grado d'occupazione è 100% con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 168.- (max. CHF 6'348.-) con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 122.- (max. CHF 4'636.-)
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

I corsi pratici di preparazione non sono sussidiati tramite il CCNL, bensì dalla Confederazione.

4.4 Chef de réception APF

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	31 giorni di corso e 4 giorni d'esame
Costo	Da CHF 4'700.- fino a 8'000.- con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.- con il sostegno tramite il CCNL finora: 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 viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza. con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 168.- (max. CHF 5'880.-) con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 122.- (max. CHF 4'270.-)
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 Esercente albergatore/trice G2 APF

dal 2023

Il corso di preparazione per l'ottenimento dell'attestato professionale federale di esercente albergatore/trice si rivolge in particolare ai dirigenti del settore ristorazione, ai responsabili operativi dei ristoranti di gastronomia standardizzata, degli hotel di piccole e medie dimensioni e ai responsabili della gestione degli eventi grazie al modulo opzionale.

Durata	32 giorni di corso e 4 giorni d'esame
Costo e indennità per il datore di lavoro	Per informazioni sulle sovvenzioni CCNL rivolgersi direttamente al segretariato di GastroTicino
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatori	GastroTicino, Lugano, GastroBern, GastroLuzern, GastroSt. Gallen, GastroGraubünden, GastroZürich, GastroSuisse

4.6 Sommelier/ère APF

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 32 giorni di corso e 5 giorni d'esame

Costo Da CHF 5'000.– fino a 12'400.–
con l'offensiva per la formazione 2022:
CHF 0.–
con il sostegno tramite il CCNL finora:
CHF 900 - 1'775.–

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 viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

con l'offensiva per la formazione 2022:
CHF 168.– (max. CHF 6'216.–)
con il sostegno tramite il CCNL finora:
CHF 122.– (max. CHF 4'514.–)

Lingue dei corsi Italiano, tedesco, francese

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

1

2

3

4

5

6

4.7 Cuoco/a in dietetica APF

dal 2023

I cuochi in dietetica con attestato professionale dispongono di una conoscenza approfondita che consente loro di mantenere e rafforzare la salute e il benessere dei clienti e di influenzare positivamente il decorso della malattia attraverso una dieta equilibrata adattata alle esigenze. Lavorano nella ristorazione ospedaliera, nelle istituzioni al servizio di persone bisognose di sostegno, nelle cliniche di riabilitazione e psichiatria, nei centri sportivi d'élite e nel settore della salute e del benessere. Adattano le diete e le direttive alimentari dietetiche prescritte dai medici nelle ricette, nei piatti e i dei menu giornalieri idonei per le diverse malattie ed esigenze. Durante la preparazione dei piatti sani, usano i metodi di produzione e di cottura specifici, garantendo il mantenimento della redditività.

Durata

35 giorni di corso, 5 giorni d'esame

Costo

Da CHF 5'560.– fino a 9'120.–

Con l'offensiva per la formazione 2022:

CHF 0.–

Con il sostegno tramite il CCN:

CHF 1'100.–

Indennità per il datore di lavoro

Per ogni giornata di frequenza del corso e ogni giornata d'esame al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

con l'offensiva per la formazione 2022:

CHF 168.– (max. CHF 6'720.–)

con il sostegno tramite il CCNL:

CHF 122.– (max. CHF 4'880.–)

Luoghi del corso

Weggis, Pully/Morges, Bellinzona

Lingue

Italiano, francese, tedesco

Operatori

Hotel & Gastro *formazione Svizzera*

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.

1

2

3

4

5

6

5.1 Capo/a cucina DF

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	41 giorni di corso e 4 giorni d'esame
Costo	Da CHF 7'050.- fino a 12'400.- con sussidio CCNL: CHF 0.- con il sostegno tramite il CCNL finora: 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 viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza. con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 224.- (max. CHF 10'080.-) con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
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

5.2 Capo/a della ristorazione DF

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 41 giorni di corso e 4 giorni d'esame

Costo Da CHF 7'050.- fino a 12'400.-
con sussidio CCNL: CHF 0.-
con il sostegno tramite il CCNL finora:
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 viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.
con l'offensiva per la formazione 2022:
CHF 224.- (max. CHF 10'080.-)
con il sostegno tramite il CCNL finora:
CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)

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

5.3 Capo/a del settore alberghiero-economia domestica DF

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	41 giorni di corso e 4 giorni d'esame
Costo	Da CHF 7'050.- fino a 12'400.- con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.- con il sostegno tramite il CCNL finora: 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 viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza. con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 224.- (max. CHF 10'080.-) con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
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

5.4 Capo/a della ristorazione collettiva DF

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	41 giorni di corso e 4 giorni d'esame
Costo	Da CHF 7'050.- fino a 12'400.- con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 0.- con il sostegno tramite il CCNL finora: 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 viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza. con l'offensiva per la formazione 2022: CHF 224.- (max. CHF 10'080.-) con il sostegno tramite il CCNL finora: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
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

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

Madame Iris Aeschlimann

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

Telefono 021 804 85 30

Email i.aeschlimann@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch



formazione-inclusa.ch

Finanziato tramite CCNL dell'industria alberghiera
e della ristorazione

