FORMARSI PER CRESCERE

L'offerta di formazione continua
da settembre 2022

www.gastroformazione.ch
seguici su e su GastroFormazione

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

Sezione di GASTROSUISSE | Certificata EDUQUA SCEF 045 Quality. Our Passion.

TRANSGOURMET

natura

bio di prima mano

Assortimento bio a prezzo professionale

transgourmet.ch/natura

TRANSGOURMET PRODEGA

Formarsi per crescere

Mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progresso, lavorare insieme è un successo. (Henry Ford)

Scopri, scegli, pianifica e iscriviti! Il settore della formazione professionale di GastroTicino accompagna tutti gli interessati in un processo di apprendimento e miglioramento continuo professionale e personale. La nuova offerta formativa è pensata per i soci e collaboratori del settore: i corsi sono in **presenza** e a **distanza**.

L'opuscolo rimane **digitale** e la comunicazione avviene tramite **gastroformazione.ch**, la pagina **Facebook**, la pagina **Instagram**, le newsletter, il telefono, di persona, per mail e tramite eventi informativi.

Formarsi, ma quanto mi costa? Per alcuni corsi, il prezzo è agevolato per i soci, per altri il settore dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene i propri dipendenti, **assoggettati al CCNL**, grazie a **contributi finanziari importanti**. Una panoramica di tutti i corsi è su **formazione-inclusa.ch**.

Non sempre è semplice concedersi il **tempo** da dedicare alla formazione. Si può ottimizzare coinvolgendo il proprio team: oggi la formazione si sposta nelle **aziende**. Un invito a voler considerare di organizzare un corso ad hoc in azienda, con i propri collaboratori, nel momento più opportuno e soprattutto progettato in base alle **proprie necessità**.

Il vostro successo è per noi gratificante e siamo a disposizione per la vostra crescita di competenze, aggiornamento e miglioramento continuo... **Accoglienza e cordialità, disponibilità, professionalità... al vostro servizio!**

Informazioni sulle offerte di formazione 2022-23:

- **Collaborazioni con le associazioni** partner e di categoria del settore: Hotel & Gastro formazione (www.hotelgastro.ch), HotellerieSuisse (www.hotelleriesuisse.ch), Hotel & Gastro Union (www.hotelgastrounion.ch) e Associazione dei diplomati delle Scuole specializzate superiori della Svizzera italiana (www.atst.ch) e **nuovo partner da quest'anno l'Associazione Economia Domestica Ticino: tutti i dipendenti delle associazioni partner sono considerati SOCI** e quindi beneficiano di vantaggi finanziari.
- **Novità: diversi nuovi corsi di formazione continua, di base e superiore dal 2023!**
- **Livelli di competenza:** i corsi sono divisi per tutti e per professionisti, per aziende.
- **Iscrizioni: online** (previa creazione dell'utente), per telefono o mail.
- **Condizioni dei corsi:** specificate online per ogni corso.
- **Contributi finanziari:** per molti corsi di formazione a catalogo.
- **Altri sconti e vantaggi?** Per i corsi di perfezionamento: carta vantaggi, MyLugano Card e abbonamento Arcobaleno (annuale), danno la possibilità di avere sconti e vantaggi.
- **Social Media:** **Facebook** GastroFormazione è il punto d'informazione e interazione con noi da consultare costantemente, nuovo **Instagram** di GastroFormazione. Seguiteci!
- **Continuano le offerte di webinar e corsi gratuiti per i soci.**
- **Omaggio:** ogni partecipante riceve un omaggio offerto a ogni corso in collaborazione con **New Ability**.

---

*Riconosciamo infine l'impegno e la professionalità dei nostri **formatori** ai quali va il nostro ringraziamento e un grazie speciale anche a tutti i nostri **partner** il cui sostegno per noi è determinante! Un grazie particolare anche ai **corsisti**, che credono nella formazione, alla nostra associazione e a tutti coloro i quali con i loro suggerimenti ci aiutano a migliorare!*

In collaborazione con:

HotellerieSuisse Ticino · Hotel & Gastro Union dal 1886 · atst ODEC-TICINO · Arcobaleno Comunità tariffale

GASTROFORMAZIONE

Gabriele Beltrami
Direttore di GastroTicino

Valentina de Sena
Responsabile della formazione professionale

GastroTicino | Via Gemmo 11 | 6900 Lugano | Tel. +41 91 961 83 11
www.gastroformazione.ch | valentina.desena@gastroticino.ch

PERCHÉ UN ESERCIZIO DI RISTORAZIONE SU DUE SI AFFIDA A NOI?

PERCHÉ LA SALUTE È TUTTO SWICA

In qualità di partner di GastroSuisse vi proponiamo una vasta gamma di servizi per la salute della vostra azienda. Approfittate di soluzioni per l'indennità giornaliera per malattia, la copertura contro gli infortuni o di un'eccezionale gestione della salute. In più beneficiate di vantaggi derivanti dal contratto collettivo. Per un menu di prestazioni perfetto:
telefono 0800 80 90 80 o swica.ch/gastro

In collaborazione con

GASTROSOCIAL

Corsi di formazione - Indice

GESTIONE AZIENDALE

6 • CCNL corso base: corretta interpretazione e applicazione (nuovo)
• Colloqui con il personale
7 • Come aumentare il rendimento del personale (nuovo)
• Come costruire un business plan (nuovo)
9 • Come diventare un imprenditore di successo (nuovo)
• Come vendere i propri prodotti e servizi (nuovo)
10 • Comunicazione online (nuovo)
• Conduzione del personale
11 • Conteggi stipendi nella ristorazione e nell'industria alberghiera
• Copywriting per ristoranti e hotel (nuovo)
12 • Diversity & Inclusion: da sfida a opportunità (nuovo)
13 • Food cost nella ristorazione (nuovo)
14 • Gestione delle finanze aziendali (nuovo)
15 • Management & Leadership: comunicare per essere ascoltati (nuovo)
17 • Management & Leadership: perché mi comporto così... e gli altri? (nuovo)
18 • Management & Leadership: motivazione - motivati in azione? (nuovo)
19 • Management & Leadership: organizzazione = efficacia, efficienza, ordine e consapevolezza (nuovo)
20 • Management & Leadership: gestire i conflitti? ...meglio prevenirli! (nuovo)
21 • Parlare in pubblico si può (nuovo)
22 • Protezione dei dati: la privacy – cosa cambia (nuovo)
23 • Restaurant Experience – come distinguersi (nuovo)
24 • Sicurezza sul lavoro «PECOS»
• Webinar: team management (nuovo)
25 • Welcome to Social Workshop - Instagram e Social Media (nuovo)

PERFEZIONAMENTO PROFESSIONALE

26 • Barman: corso base per American Bartender
• Birra: degustazione di diverse birre con provenienze e stili diversi (nuovo)
27 • Birra: degustazione di birre
• Birra: foodpairing (nuovo)
28 • Birra e formaggio (nuovo)
29 • Birra: il "Sommelier svizzero della birra®"
31 • Caffè & Latte art
• Cocktails internazionali
32 • Food & Beverage manager nella ristorazione
33 • Igiene e sicurezza alimentare: corretta gestione HACCP nella produzione e conservazione delle derrate
35 • Igiene e sicurezza alimentare: corso base accellerato (nuovo)
• Igiene e sicurezza alimentare: gli allergeni nella produzione, somministrazione e vendita
36 • Igiene e sicurezza alimentare: i CCP cosa sono, come identificarli e come gestirli
• Igiene e sicurezza alimentare: l'autocontrollo e l'HACCP in azienda (corso base)
37 • Igiene e sicurezza: Temi su richiesta riguardanti derrate alimentari e oggetti d'uso (nuovo)
38 • La legionella e i rischi sottovalutati nelle strutture di lavoro e accoglienza
• Servizio in sala
39 • Vino: corso base (nuovo)

CUCINA

40 • Basi di nutrizione, allergie e intolleranze alimentari, celiachia (nuovo)
• Carne: metodo di cottura a secco
41 • Carne: metodo di cottura a umido
• Cioccolato corso base
43 • Come conciliare Gusto e Salute. Il sistema immunitario e gli alleati in cucina (nuovo)
• Come utilizzare gli scarti alimentari (nuovo)
44 • Cottura a bassa temperatura (nuovo)
45 • Cucina corso base completo
46 • Cucina corso avanzato (nuovo)
• Dolci vegani
47 • Gelati e sorbetti
• Impiattamento moderno (nuovo)
48 • Intaglio frutta e verdura
• Pane e lievitati salati
49 • Percorso di Pasticceria (nuovo)
50 • Pizza corso base
• Pizza: corso di aggiornamento per professionisti della Pizza (nuovo)
51 • Pizza e lievitati senza glutine (nuovo)
52 • Pizzaiolo/a con diploma cantonale 2022-23
53 • Selvaggina dei nostri cacciatori (nuovo)
54 • Sushi e Poke Bowls
55 • Vegana o vegetariana? Una cucina da scoprire!

SENSIBILIZZAZIONE

56 • Ditelo con i fiori (nuovo)
• L'arte dell'accoglienza al cliente
57 • Rianimazione cardio-polmonare e defibrillazione
• Webinar - Efficienza energetica – energie rinnovabili e incentivi cantonali (nuovo)

CORSI DI FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI

58 • Addetto/a di cucina CFP (nuovo)
• Capo/a cucina e Capo/a della ristorazione con Diploma federale
59 • Capocuoco/a APF – Responsabile della ristorazione APF
• Cuoco/a AFC
60 • Cuoco/a in dietetica APF (nuovo)
• Esercente / Albergatore APF - G2 (nuovo)
61 • Impiegato/a di ristorazione AFC – Impiegato/a d'albergo AFC
• Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF
62 • Sommelier/ère APF

CCNL corso base: corretta interpretazione e applicazione

NUOVO

Obiettivi Conoscere i requisiti minimi imposti dal CCNL e dal Codice delle obbligazioni svizzero. A fine corso il partecipante disporrà delle conoscenze base per tutelarsi nell'ambito della conclusione di contratti di lavoro, protezione dalla disdetta, malattia, infortunio, assenze ingiustificate, ecc.

Programma Durante il corso verranno ripresi i principi essenziali per la conclusione e la disdetta di un contratto di lavoro. A tal proposito, con esempi pratici, verranno illustrati i principali diritti del datore di lavoro e dei dipendenti, le strategie per porre fine a dei rapporti di lavoro, rispettivamente come tutelarsi di fronte a disdette ritenute ingiustificate e/o intempestive. Allo stesso tempo verranno proposti casi pratici di violazioni contrattuali da parte del datore di lavoro e/o del dipendente, valutando congiuntamente le possibili conseguenze legali.

Metodo Corso teorico con esempi pratici

Destinatari Esercenti, gerenti, responsabili del personale alla prima esperienza nel settore della ristorazione, corso refresh.

Requisiti Nessuna conoscenza specifica

Insegnante Avv. Olivier Ferrari

Durata 2 mezze giornate

Date e orario 23 e 30 novembre 2022, 8:30-12:30
2 e 9 marzo 2023, 8:30-12:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci

Numero minimo 8 partecipanti

Colloqui con il personale

Obiettivi Conoscere le tecniche per condurre colloqui di selezione e scegliere il candidato migliore, imparare a condurre un colloquio di valutazione/qualifica da svolgere regolarmente con i propri dipendenti per fare il punto della situazione, apprendere gli strumenti per condurre professionalmente un colloquio di licenziamento, essere in grado di utilizzare il colloquio d'uscita per ottenere informazioni utili alla conduzione della propria attività.

Programma Acquisizione di strumenti per migliorare la propria professionalità nel campo delle risorse umane tramite i colloqui di assunzione e di qualifica, integrazione del nuovo personale, colloqui di licenziamento e d'uscita.

Metodo Corso teorico attivo e pratico attraverso esempi reali, consigli e discussioni in aula.

Destinatari Persone con responsabilità in azienda, responsabili del personale, capi reparto, capi team, direttori, gerenti.

Requisiti Nessuno

Insegnante Patrizia Ronconi, specialista del personale, formatrice per adulti.

Durata 1 giorno

Date 22 novembre 2022; nel 2023 date da stabilire

Orario 8:30-16:45

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

Come aumentare il rendimento del personale NUOVO

Obiettivi Saper selezionare il personale con tecniche efficaci; saper motivare il personale; conoscere le tecniche per aumentare la performance desiderata del dipendente; essere in grado di misurare il rendimento effettivo del personale.

Programma Come costruire un budget del personale; conoscere ed utilizzare tecniche di assunzioni efficaci; come aumentare la performance e come misurarla; conoscere ed applicare tecniche di motivazioni efficaci; esercitazioni pratiche: simulazioni su come motivare il personale.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche.

Destinatari Gerenti e ristoratori, responsabili HR, chi desidera aprire una sua azienda, figure manageriali (top e middle management), team leader.

Requisiti Nessuno

Insegnante Francesco Saverio Schirillo, business coach per USI Start Up Center, formatore motivazionale per aziende.

Durata 1 giorno

Date e orari 18 gennaio 2023, 8:30-17:00
26 aprile 2023; 8:30-17:00

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 4 partecipanti

Come costruire un business plan NUOVO

Obiettivi Essere in grado di costruire un piano strategico-operativo pluriennale da un proprio progetto; conoscere i principi di un'analisi di marketing; conoscere le possibilità di finanziamento e le strategie da applicare; saper monitorare l'andamento aziendale ed attuare le giuste correzioni.

Programma Descrizione del progetto; come predisporre una swot analisys; come conoscere il mercato in cui si opera o si vuole entrare; quali strategie adottare; piano operativo; piano finanziario.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche.

Destinatari Chi desidera aprire una sua azienda, chi si occupa della gestione di una azienda, figure manageriali (top e middle management), Team leader e tutti gli interessati.

Requisiti Nessuno

Insegnante Francesco Saverio Schirillo, business coach per USI Start Up Center, formatore motivazionale per aziende.

Durata 1 giorno

Date e orari 12 ottobre 2022, 8:30-17:00
8 febbraio 2023, 8:30-17:00

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 4 partecipanti

OTTENERE UNA QUALIFICA PERSONALE IN SOLE CINQUE SETTIMANE

FORMAZIONE DI BASE PROGRESSO
DA COLLABORATORI SENZA QUALIFICA A PROFESSIONISTI

- ☑ **Collaboratori qualificati in sole cinque settimane!**
- ☑ **Per Cucina, Servizio, Economia domestica**
- ☑ **Collaboratori qualificati e motivati per la vostra azienda**
- ☑ **Corsi sempre sull'intero territorio svizzero**
- ☑ **A costo zero grazie al CCNL**
- ☑ **I prossimi corsi a Losone inizieranno il 21 novembre 2022 e il 20 novembre 2023.**

E PER LA PREPARAZIONE LINGUISTICA:
il corso di lingua fide in presenza oppure online. I prossimi corsi inizieranno il 7 novembre 2022 e il 6 novembre 2023.

APPROFITTATENE SUBITO!
www.il-mio-progresso.ch
Telefono: 091 942 48 72

PROGRESSO
il-mio-progresso.ch
Corso di perfezionamento
Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Come diventare un imprenditore di successo NUOVO

Obiettivi Conoscere ed adottare i comportamenti utili ad essere un imprenditore di successo; saper gestire l'azienda con processi performanti; essere in grado di costruire un team vincente; saper fare piani strategici ed operativi per aumentare la performance aziendale e monitorare l'andamento aziendale.

Programma L'importanza della Vision; come diventare un leader e generare consenso; come creare un team vincente; conoscere ed applicare processi aziendali performanti; costruire un piano di marketing; come monitorare l'andamento della propria azienda.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche

Destinatari Imprenditori; chi desidera aprire una sua azienda; chi si occupa della gestione di una azienda; figure manageriali (top e middle management); team leader.

Requisiti Nessuno

Insegnante Francesco Saverio Schirillo, business coach per USI Start Up Center, formatore motivazionale per aziende.

Durata 16 ore (2 giorni)

Date e orari 21 e 28 settembre 2022, 8:30-17:00
16 e 23 gennaio 2023; 8:30-17:00
23 e 31 maggio 2023, 8:30-17:00

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 350.– soci / CHF 400.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 4 partecipanti

Come vendere i propri prodotti e servizi NUOVO

Obiettivi Pianificare e monitorare un piano di vendita; saper svolgere tutte le fasi operative del percorso di vendita; essere in grado di utilizzare tecniche di vendita efficaci; acquisire nuovi clienti e fidelizzare i clienti dell'azienda.

Programma Come costruire un budget di vendita; come costruire un piano vendite; conoscere ed utilizzare tecniche di vendita efficaci; come acquisire nuovi clienti; conoscere ed applicare tecniche di fidelizzazione efficaci; esercitazioni pratiche: simulazioni di vendita.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche.

Destinatari Imprenditori, addetti alle vendite/marketing, chi desidera aprire una sua azienda, figure manageriali (top e middle management), team leader.

Requisiti Nessuno.

Insegnante Francesco Saverio Schirillo, business coach per USI Start Up Center, formatore motivazionale per aziende.

Durata 12 ore

Date e orari 21 e 23 novembre 2022, 8:30-17:00 e 8:30-12:30
21 e 28 marzo 2023, 8:30-17:00 e 8:30-12:30
5 e 12 giugno 2023, 8:30-17:00 e 8:30-12:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 280.– soci / CHF 330.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 4 partecipanti

Comunicazione online

NUOVO

Il corso d'introduzione al Digital marketing è mirato a far chiarezza sul mondo digitale per il settore della ristorazione

Obiettivi
Conoscere le principali aree del digital marketing per poter fare una corretta gestione online della propria azienda/attività; apprendere quali sono gli strumenti per implementare o migliorare una presenza online efficace; saper valutare quali sono i social media che possano aumentare il successo del vostro business con la presenza online; essere in grado di gestire la comunicazione online su vari canali (sito internet, social network, ecc.).

Programma
Il corso è suddiviso in 4 blocchi:

1. Introduzione: Cos'è il Digital Marketing
2. Web Marketing: strumenti legati al Sito Internet
3. Social Media Marketing: come funziona, quali sono i Social da utilizzare e quali sono i vantaggi
4. Spazio ai partecipanti: domande & risposte.

Metodo Corso teorico
Destinatari Tutti i ristoratori, esercenti e persone interessate al tema.
Requisiti Nessuno

Insegnante Michael Dolci, digital marketing social media manager
Durata 4 ore
Date e orari 27 settembre 2022, 8:30-12:30
19 ottobre 2022, 13:30-17:30
15 febbraio 2023, 8:30-12:30
20 marzo 2023, 13:30-17:30

Luogo GastroTicino, Lugano
Costo CHF 80.– soci / CHF 130.– non soci
Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 7 partecipanti

Conduzione del personale

Obiettivi
Acquisire metodi e strumenti operativi per agire al meglio nel settore della conduzione del personale imparando ad interagire con il proprio personale (ma anche con i propri clienti) a seconda della tipologia di carattere, della tipologia di generazione, priorità e motivazioni. Sviluppare maggiormente la propria comunicazione e sensibilità interpersonale, analizzare e conoscere in grandi linee le varie tipologie di leadership e l'uso della critica.

Programma
Saper ascoltare, come comunicare correttamente ovvero come le persone recepiscono i messaggi, le differenze generazionali, tecniche di conduzione di personale, motivazione e demotivazione del personale.

Metodo Corso teorico interattivo ricco di esercitazioni pratiche.

Destinatari Persone con responsabilità in azienda, responsabili del personale, capi reparto, capi team, direttori, gerenti.

Requisiti Nessuno

Insegnante Patrizia Ronconi, specialista del personale e formatrice per adulti

Durata 1 giorno
Date e orario 11 ottobre 2022; nel 2023 date da stabilire, 8:30-16:45

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

Conteggi stipendi nella ristorazione e nell'industria alberghiera

Obiettivi Essere a conoscenza dei cambiamenti legislativi in ambito di assicurazioni sociali, saper gestire e calcolare gli stipendi mensili dei collaboratori nel settore della ristorazione rispettando le regole del Contratto collettivo dell'industria alberghiera e della ristorazione (CCNL).

Programma Spiegazione delle condizioni quadro e delle calcolazioni per i contributi sociali, le deduzioni, la gestione del quaderno salari, l'assicurazione disoccupazione, gli assegni familiari, l'assicurazione malattia e infortuni, il 2° pilastro.

Metodo Teorico e pratico con esercitazioni di casi reali.

Destinatari Gerenti, contabili, fiduciari.

Requisiti Conoscenze di base (contabilità e CCNL)

Insegnante Oscar Chiavenna, GastroSocial Ticino

Durata 1 giorno

Date e orario 21 novembre 2022, 8:30-16:30
11 gennaio 2023, 8:30-16:30
24 maggio 2023, 8:30-16:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 230.– soci / CHF 280.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

Copywriting NUOVO per ristoranti e hotel

Obiettivi Questo corso ti darà l'opportunità di riflettere sulle potenzialità espressive del linguaggio, sull'importanza della parola scritta e del loro utilizzo, per distinguerti!

- Conoscere le basi del copywriting tradizionale e digitale;
- Conoscere i metodi di scrittura creativa mediante casi reali;
- Capire come si scrivono testi che si fanno notare, leggere e ricordare;
- Essere in grado di utilizzare le tecniche e conoscenze apprese per la propria strategia aziendale.

In un mondo ogni giorno più livellato da modelli a cui aderire e strategie da replicare, la capacità di trovare un linguaggio differenziante, unico, vero, che sappia generare interesse nelle persone ed emozionarle, è ciò che conta.

Programma Basi di copywriting e metodi di scrittura creativa che verranno spiegati mediante l'utilizzo di casi reali; scrittura efficacie e persuasiva, consigli e errori da non fare; brevi esercitazioni pratiche specifiche per il settore.

Metodo Narrativo corredato da numerose case history ed esempi reali.

Destinatari Ristoratori, albergatori, gerenti e addetti alla comunicazione enogastronomica.

Requisiti Nessuno

Insegnante Elisa Zuin, consulente marketing e comunicazione (enogastronomia - ambiente)

Durata e orario 1 pomeriggio, 13:30-17:00

Date 16 novembre 2022, 15 marzo 2023

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 170.– soci / CHF 220.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

Diversity, accessibility & inclusion: da sfida a opportunità

NUOVO

Obiettivi	Conoscere i concetti base di importanti temi d'attualità: diversità, accessibilità e inclusione in azienda e nella formazione; fornire ai partecipanti importanti spunti di riflessione e momenti di scambio e condivisione di esperienze con esempi concreti.
Programma	**Modulo 1** - Presentazione del tema, nuove possibilità e sfide per le imprese; Conoscenza della Dichiarazione ONU per le pari opportunità; Apertura a un mondo multiculturale, accessibile e inclusivo: equità, correttezza, uguaglianza e sostegno reciproco. **Modulo 2** - Esempi concreti e discussione di gruppo sul tema e testimonianze dirette
Metodo	Laboratorio di condivisione, discussione e riflessione di gruppo
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Giada Besomi, Presidente Associazione New Ability, esperta di accessibilità, inclusione e diversità.
Durata e orario	8 ore (2 moduli da 4 ore)
Date	14 e 28 febbraio 2023, 8:30-12:30
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 80.– soci / CHF 130.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Vogliamo **scoprire le abilità** di ogni persona per aiutarla a **esprimersi al meglio**, creare un ambiente di **rispetto reciproco**, dove ognuno è **libero** di essere se stesso, offrire attività aperte a **tutti** e favorire l'**inclusione**, **divertirci insieme** e vivere momenti di **creatività**.

NewAbility
Associazione

c/o Besomi Terapie Naturali
Via Industria 3 | Stabile 1 - Entrata C | 6814 Lamone
newability.ch

Food cost nella ristorazione NUOVO

Obiettivi

- Comprendere le diverse tipologie di food cost e i suoi pilastri fondamentali
- Essere in grado di ottimizzare, gestire e controllare il food cost del ristorante
- Conoscere la strategia per contenere le oscillazioni di prezzo nell'acquisto delle merci
- Imparare ad utilizzare il moltiplicatore
- Saper calcolare il giusto prezzo di vendita del piatto finito
- Esser in grado di applicare il metodo corretto di monitoraggio del food cost

Programma

1° giorno - Introduzione generale ai costi nella ristorazione; definizione del food cost; i pilastri fondamentali che lo compongono; la gestione corretta degli acquisti e dei fornitori per l'ottimizzazione del food cost; contenere le oscillazioni del prezzo d'acquisto della merce (prezzo limite).
2° giorno - I vari tipi di food cost (FCP – FCC – FCL); la scheda ricetta; Il controllo dei costi cucina; le scorte merci, le gratuità e i pasti del personale; il moltiplicatore e il prezzo di vendita.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche
Destinatari Gerenti, cuochi, personale attivo nel settore e tutti gli interessati
Requisiti Nozioni di base sulla calcolazione degli scarti
Insegnante Andrea Muggiano, cuoco e gerente

Durata 2 mattine
Date e orario 10 e 17 ottobre 2022, 8:30-12:30
20 e 27 marzo 2023, 8:30-12:30
Luogo GastroTicino, Lugano
Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
Numero minimo 6 partecipanti

Desideri il benessere?
L'economia domestica ci deve essere!

#ProvaDiCrisi
#VoilaEconomiaDomestica

oml Economia Domestica Ticino
membro dell'oml economia domestica svizzera

Associazione Economia Domestica Ticino
www.economiadomestica-ti.ch
info@economiadomestica-ti.ch
Tel. +41 78 211 41 82

Gestione delle finanze aziendali NUOVO

Obiettivi	Saper pianificare e monitorare la gestione della liquidità aziendale; conoscere il proprio Punto di Pareggio; essere in grado di ottimizzare i costi.
Programma	Come costruire i vari budget aziendali; calcolare il proprio Punto di Pareggio (durante il corso viene fornito un programma excel per il calcolo immediato); come gestire il flusso della liquidità aziendale; come adottare abitudine finanziarie efficaci; pianificazione finanziaria a medio e lungo termine.
Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche.
Destinatari	Gerenti, imprenditori e responsabili finanziari di aziende, chi desidera aprire una sua azienda, chi si occupa della gestione di una azienda, figure manageriali (top e middle management), team leader.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Francesco Saverio Schirillo, business coach per USI Start Up Center, formatore motivazionale per aziende
Durata	1 giorno
Date e orari	26 ottobre 2022, 8:30-17:00 1° marzo 2023; 8:30-17:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	4 partecipanti

Management & Leadership: comunicare per essere ascoltati

NUOVO

Obiettivi

Il corso permette di entrare in contatto con le competenze di base della comunicazione e applicarle in modo strategico.

- valutare il contesto comunicativo e pianificare in modo adeguato il processo comunicativo;
- impiegare le tecniche di comunicazione in modo efficace;
- riflettere sugli effetti della propria personalità verso gli interlocutori.

Questo corso fa parte di un programma dedicato a tutti coloro che desiderano migliorare le proprie capacità di MANAGEMENT & LEADERSHIP, si compone di 5 moduli didatticamente integrati tra loro ma indipendenti e fruibili anche singolarmente, in base alle effettive necessità/interessi personali. Offre una panoramica integrata delle principali competenze necessarie a collaborare all'interno di contesti multidisciplinari come gli ambiti della ristorazione e dell'albergheria: comunicazione, comportamento, motivazione, organizzazione e conoscenza di sé; queste sono le basi per ottenere risultati di successo all'interno di ambiti caratterizzati da elevata complessità e livelli di servizio eccellenti.

Programma

Principi base della comunicazione; comunicazione verbale, non verbale e para verbale; obiettivi e contenuto; il processo di comunicazione e le sue fasi cruciali; comunicazione e ascolto attivo; personalità e retorica; comunicare vs. informare; esercitazioni pratiche.

Metodo

Corso teorico con esercitazioni pratiche.

Destinatari

Tutti gli interessati al tema.

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

4 ottobre 2022, 16 gennaio 2023

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci. Sconto per l'acquisto di più moduli: 2 moduli 5% sul totale, 3 moduli 10% sul totale, 4 moduli 15% sul totale, 5 moduli 20% sul totale.

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti

DIGITAL MARKETING GROUP SWISS

www.dmgroupswiss.com

dm_group_swiss

info@dmgroupswiss.com

+41 77 277 44 46

CHC
business solutions

Software di Gestione Documentale & Workflow Aziendale

ARXIVAR NEXT: LA DIGITALFULNESS
La soluzione per la centralizzazione delle informazioni e la gestione dei processi di business

Semplificare la gestione delle risorse documentali e delle informazioni nella tua azienda diventa semplice grazie alla piattaforma ARXivar Next.

GESTIONE DOCUMENTALE

Cerca ed accedi alle informazioni in un click ovunque tu sia.

WORKFLOW

Ottimizza i tuoi flussi di lavoro con processi automatizzati.

CONTATTACI

Via Luganetto 2, CH-6962 Viganello-Lugano TI

+41 (0) 91 611 9090 INFO@CHCBS.CH WWW.CHCBS.CH

Management & Leadership: perché mi comporto così... e gli altri?

NUOVO

Obiettivi

Il corso permette di comprendere la natura del proprio stile comportamentale e riflettere consapevolmente sullo stile dei propri interlocutori.

- Valutare il proprio stile comportamentale e quello dei propri interlocutori;
- Gestire con successo le proprie relazioni professionali e personali;
- Sfruttare al meglio il proprio talento personale.

Questo corso fa parte di un programma dedicato a tutti coloro che desiderano migliorare le proprie capacità di MANAGEMENT & LEADERSHIP, si compone di 5 moduli didatticamente integrati tra loro ma indipendenti e fruibili anche singolarmente, in base alle effettive necessità/interessi personali. Offre una panoramica integrata delle principali competenze necessarie a collaborare all'interno di contesti multidisciplinari come gli ambiti della ristorazione e dell'albergheria: comunicazione, comportamento, motivazione, organizzazione e conoscenza di sé; queste sono le basi per ottenere risultati di successo all'interno di ambiti caratterizzati da elevata complessità e livelli di servizio eccellenti.

Programma

Principi base delle tecniche di analisi comportamentale; il modello D.I.S.C.; i 4 stili di base e la tecnica dei colori; autovalutazione: di che colore sono; criticità relazionali e strategie di gestione; emozioni e intelligenza emotiva; il modello Goleman; esercitazioni pratiche.

Metodo

Corso teorico con esercitazioni pratiche

Destinatari

Tutti gli interessati al tema

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Roberto Cucumazzo,
consulente e formatore aziendale

Date

24 ottobre 2022
7 febbraio 2023

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci. Sconto per l'acquisto di più moduli: 2 moduli 5% del totale, 3 moduli 10% sul totale, 4 moduli 15% sul totale, 5 moduli 20% sul totale.

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti

GASTROSUISSE
Per l'Albergheria e la Ristorazione

Management & Leadership: motivazione - motivati in azione? NUOVO

Obiettivi

Il corso permette di comprendere la natura delle proprie azioni e riflettere consapevolmente su quella dei propri interlocutori.

- Comprendere e interpretare le energie motivazionali in ambito professionale;
- Gestire strategicamente le proprie energie e quelle degli altri;
- Alimentare e controllare la motivazione dei propri collaboratori.

Questo corso fa parte di un programma dedicato a tutti coloro che desiderano migliorare le proprie capacità di MANAGEMENT & LEADERSHIP, si compone di 5 moduli didatticamente integrati tra loro ma indipendenti e fruibili anche singolarmente, in base alle effettive necessità/interessi personali. Offre una panoramica integrata delle principali competenze necessarie a collaborare all'interno di contesti multidisciplinari come gli ambiti della ristorazione e dell'albergheria: comunicazione, comportamento, motivazione, organizzazione e conoscenza di sé; queste sono le basi per ottenere risultati di successo all'interno di ambiti caratterizzati da elevata complessità e livelli di servizio eccellenti.

Programma

Principi di base della motivazione umana; modelli e teorie di analisi della motivazione in ambito professionale; elementi di soddisfazione - elementi di insoddisfazione - cosa motiva le persone; leve e strategie per gestire la motivazione; esercitazioni pratiche.

Metodo

Corso teorico con esercitazioni pratiche

Destinatari

Tutti gli interessati al tema

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Roberto Cucumazzo,
consulente e formatore aziendale

Date

9 novembre 2022
7 marzo 2023

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci. Sconto per l'acquisto di più moduli: 2 moduli 5% del totale, 3 moduli 10% sul totale, 4 moduli 15% sul totale, 5 moduli 20% sul totale.

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti

CARRIERA ALBERGHIERA

www.carrieraalberghiera.ch

Management & Leadership: NUOVO
organizzazione = efficacia, efficienza, ordine e consapevolezza

Obiettivi

Il corso permette di entrare in contatto con le competenze di base dell'organizzazione aziendale e utilizzarle per massimizzare i principi di efficacia, efficienza e risultato.

- Definire una strategia ed un assetto organizzativo coerenti con gli obiettivi aziendali;
- Assegnare compiti e responsabilità in modo chiaro, organico e strutturato;
- Gestire consapevolmente le principali risorse disponibili (persone, mezzi e tempi).

Questo corso fa parte di un programma dedicato a tutti coloro che desiderano migliorare le proprie capacità di MANAGEMENT & LEADERSHIP, si compone di 5 moduli didatticamente integrati tra loro ma indipendenti e fruibili anche singolarmente, in base alle effettive necessità/interessi personali. Offre una panoramica integrata delle principali competenze necessarie a collaborare all'interno di contesti multidisciplinari come gli ambiti della ristorazione e dell'albergheria: comunicazione, comportamento, motivazione, organizzazione e conoscenza di sé; queste sono le basi per ottenere risultati di successo all'interno di ambiti caratterizzati da elevata complessità e livelli di servizio eccellenti.

Programma

Tecniche di design organizzativo (strategia organizzativa, strategia operativa); tecniche di definizione di ruoli e gerarchie (descrizione semplificata delle responsabilità, descrizione del profilo delle competenze); tecniche di gestione organica delle attività.

Metodo

Corso teorico con esercitazioni pratiche

Destinatari

Tutti gli interessati al tema

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

5 dicembre 2022
30 marzo 2023

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci. Sconto per l'acquisto di più moduli: 2 moduli 5% del totale, 3 moduli 10% sul totale, 4 moduli 15% sul totale, 5 moduli 20% sul totale.

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti

Consulenza Ticino
www.consulenzaticino.ch
Risorse Umane
Organizzazione
Cambiamento

Management & Leadership: gestire i conflitti? ...meglio prevenirli!

NUOVO

Obiettivi

Il corso permette di entrare in contatto con le competenze di base per prevenire analizzare e gestire i conflitti.

- Percepire i segnali precursori di un conflitto;
- Riconoscere e analizzare le cause e definire le contromisure;
- Applicare strumenti di gestione dei conflitti.

Questo corso fa parte di un programma dedicato a tutti coloro che desiderano migliorare le proprie capacità di MANAGEMENT & LEADERSHIP, si compone di 5 moduli didatticamente integrati tra loro ma indipendenti e fruibili anche singolarmente, in base alle effettive necessità/interessi personali. Offre una panoramica integrata delle principali competenze necessarie a collaborare all'interno di contesti multidisciplinari come gli ambiti della ristorazione e dell'albergheria: comunicazione, comportamento, motivazione, organizzazione e conoscenza di sé; queste sono le basi per ottenere risultati di successo all'interno di ambiti caratterizzati da elevata complessità e livelli di servizio eccellenti.

Programma

Gli elementi scatenanti del conflitto; analisi del conflitto; gestione delle tensioni emotive; implementazione del principio di auto-reciprocità; supportare la risoluzione del conflitto; tecniche di self-control.

Metodo

Corso teorico con esercitazioni pratiche

Destinatari

Tutti gli interessati al tema

Requisiti

Nessuno

Insegnante

Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale

Date

10 gennaio 2023
20 aprile 2023

Durata e orario

1 giorno, 8:30-17:00

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci. Sconto per l'acquisto di più moduli: 2 moduli 5% del totale, 3 moduli 10% sul totale, 4 moduli 15% sul totale, 5 moduli 20% sul totale.

Attestato

Attestato di frequenza

Numero minimo

6 partecipanti

Hotel & Gastro formazione by
Hotel & Gastro Union Ticino
GastroTicino
HotellerieSuisse Ticino

www.hotelgastro.ch

HotellerieSuisse Ticino
HOTEL & GASTRO UNION 1886
GASTROTICINO

Parlare in pubblico si può NUOVO

Obiettivi

- Essere in grado di preparare in modo efficace la propria interazione con l'audience, sia che essa sia composta dal proprio Team, dai propri clienti o da un pubblico eterogeneo;
- Conoscere i principali schemi per riuscire a trasmettere il proprio messaggio in modo efficace;
- Comprendere il ruolo delle emozioni nella comunicazione e conoscere alcune tecniche per la loro gestione positiva;
- Essere in grado di entrare in connessione con la propria audience e gestire domande e obiezioni.

Programma Le basi per una comunicazione efficace, l'importanza dell'empatia e del creare una connessione con la propria audience, tecniche per la preparazione del discorso, i principali stili di comunicazione, alcune strategie per riconoscere e gestire le proprie emozioni, l'importanza del Non Verbale proprio e dei propri interlocutori anche nel caso di una comunicazione online, cenni sulla comunicazione assertiva per la gestione di domande e obiezioni.

Metodo La metodologia didattica sarà il più possibile interattiva grazie all'uso di filmati, simulazioni e role play.

Destinatari Tutti gli interessati

Requisiti Nessuno

Insegnanti Daniela Guzzetti, Dottore in Tecniche Psicologiche, HR Consultant, soft skills trainer, formatrice protocolli Mindfulness (Mindfulness Based Stress Reduction); Christian Valentinotti, HR Manager, Management Consultant, formatore protocolli Mindfulness (Mindfulness Based Stress Reduction).

Durata 8 ore (4 lezioni da 2 ore)

Date e orario 3, 10, 17 e 24 ottobre 2022, 17:30-19:30
16, 23, 30 gennaio e 6 febbraio 2023, 14:30-16:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

GASTROTICINO

GastroTicino nel "metaverso"

Stand nel padiglione 3 con tutti i servizi per gli associati nello Swiss Virtual Expo

www.swissvirtualexpo.ch

Protezione dei dati: la privacy – cosa cambia

NUOVO

Obiettivi	Conoscere le novità principali sulle nuove regole sulla tutela della protezione dei dati personali e suggerire i necessari adeguamenti al fine di evitare problemi con richieste da parte di ex-clienti, collaboratori, allievi o fornitori; essere in grado di intervenire nel proprio esercizio nel rispetto della nuova legge.
Programma	Spiegazioni delle modifiche e dei nuovi concetti nella tenuta di dati personali, costituzione di una liberatoria e della necessaria informazione, il principio dell'utilità, la prescrizione.
Metodo	Corso teorico
Destinatari	Gerenti, ristoratori, persone attive e con responsabilità nel settore della ristorazione.
Requisiti	Avere già trattato questioni di protezione dati e privacy.
Insegnante	Avv. Marco Garbani
Durata	3 ore
Date e orari	25 ottobre, 2022, 9:00-12:00 12 dicembre 2022, 9:00-12:00 24 gennaio 2023, 9:00-12:00 20 marzo 2023, 9:00-12:00
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 0.– soci / CHF 50.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6-10 partecipanti

Restaurant Experience: come distinguersi

NUOVO

Un bravo cuoco, una bella location, buone recensioni, non sempre bastano per raggiungere gli obiettivi necessari per riempire i tavoli e avere successo nella "ristorazione"... anche a livello economico. Nella vendita si dice che ha successo chi è in grado di distinguersi... grazie a questo corso, sfrutterete le vostre risorse e le capacità vostre e dei vostri collaboratori per avere più successo! Fornisci ai tuoi collabortori la giusta formazione e diventeranno delle vere slot-machine!

Obiettivi Saper utilizzare un linguaggio appropriato per la vendita al tavolo; saper utilizzare tecniche per guidare la scelta dei clienti e vendere di più; saper attivare gli stati emotivi del cliente; utilizzare un linguaggio appropriato per la vendita emozionale.

Programma L'obiettivo di ogni ristoratore è avere la sala piena e aumentare il valore dello scontrino medio spesso sottostimando che che la risorsa più grande già la "possiede": gli impiegati di ristorazione (camerieri). Sono loro il contatto con il cliente, quelli che potrebbero convincerlo a prendere un piatto in più, a consumare una bottiglia di vino, fare la differenza al tavolo e soprattutto alla cassa! Il corso si propone di raggiungere questo obiettivo insegnando a soddisfare l'esigenza fondamentale del cliente: vivere un'emozione. Perché le nostre decisioni al momento di acquisto sono sempre piú emozionali che logiche.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche

Destinatari Gerenti, maître, chef de service, impiegati di ristorazione, baristi e tutti gli interessati.

Requisiti Nessuno

Insegnanti Andrea Carlesso e Stefano Bosia, formatori aziendali

Durata e orario 8 ore, 8:30-17:00

Date 14 ottobre 2022, 8 novembre 2022, 9 gennaio 2023, 14 marzo 2023, 22 maggio 2023

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 110.- soci / CHF 160.- non soci

Numero minimo 6 partecipanti

SOMMELIERS SUISSE ASSP PROFESSIONNELS

ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

Sicurezza sul lavoro «PECOS» Corso completo o refresh

Obiettivi Conoscere la "soluzione settoriale alberghiera e della ristorazione" per adempiere gli obblighi di legge che ogni datore di lavoro ha in merito alla sicurezza sul posto di lavoro e la tutela della salute.

Programma Sulla base della documentazione della soluzione settoriale alberghiera e della ristorazione, approvata dalla CFSL, Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro, viene spiegato il procedimento per essere in grado di applicare la soluzione settoriale nel proprio albergo o ristorante: pericoli attuali di incidenti e danni alla salute. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di: conoscere le basi legali in materia di sicurezza sul lavoro, di pianificare la messa in atto e un controllo efficace per il proprio esercizio, di sensibilizzare i collaboratori sull'utilità di una gestione accurata in materia di sicurezza sul lavoro.

Metodo Corso teorico con esempi pratici
Destinatari Ristoratori, albergatori, persone con responsabilità in azienda.
Requisiti Persone con responsabilità in azienda
Insegnante Andrea Marchetti, esperto in sicurezza e specialista antincendio SWISSI (www.marchetti-engineering.com)
Date 14 settembre 2022, 7 novembre 2022, 23 gennaio 2023, 16 marzo 2023, 9 maggio 2023
Orario 8:30-16:00 (1 giorno, anche per il refresh)
Luogo GastroTicino, Lugano
Costo CHF 340.– soci / CHF 380.– non soci (incluso il manuale sulla sicurezza); CHF 130.– soci / CHF 170.– non soci (per il corso refresh)
Certificato Certificato di PECOS (persona di contatto per la sicurezza sul lavoro) o Attestato di frequenza (per chi svolge il corso refresh).
Numero minimo 6 partecipanti

Webinar: NUOVO team management

Obiettivi Conoscere le basi e gli strumenti da utilizzare per avere una buona leadership; imparare quali sono i differenti modelli di leadership con un approccio moderno e adattati al mondo del lavoro contemporaneo; essere in grado di mettere in pratica e condividere le proprie esperienze per un'applicazione più pratica.

Programma Come creare, motivare e rendere autonomo un team di lavoro

Prima parte:
- filosofia moderna di leadership
- importanza della fiducia in un'organizzazione
- concetto di empowering
- vulnerabilità e imparare dagli errori
- soft skills vs. hardskills

Seconda parte:
- applicazione teorica alle esperienze di ognuno
- la cultura aziendale
- feedback is a gift (come dare feedback costruttivi in maniera positiva)
- perché bisogna investire sul personale?

Metodo Corso online teorico con esempi pratici
Destinatari Capi reparto in ambito alberghiero e della ristorazione, impiegati che nell'ambito professionale devono gestire, motivare e formare un gruppo di lavoro.
Requisiti Essere in possesso di un pc con webcam, microfono e connessione internet.
Insegnante Filippo del Ponte, Hotel Manager, citizenM Geneva
Durata 6 ore
Date 27 e 28 ottobre 2022, 14:00-17:00
17 e 18 gennaio 2023, 8:30-11:30
23 e 24 marzo 2023, 14:00-17:00
8 e 9 maggio 2023, 8:30-11:30
Luogo Online
Costo CHF 120.– soci / CHF 170.– non soci
Numero minimo 5 partecipanti

Welcome to Social Workshop
Instagram e Social Media

NUOVO

Obiettivi

Comprendere le principali dinamiche di Instagram; avere una visione chiara del Social Media Marketing; comprendere quali sono gli step per portare offline un cliente online; conoscere gli aspetti chiave per partire a strutturare una presenza di successo su Instagram; Momento Workshop: ottimizzare la presenza IG della propria attività.

Programma

1. Introduzione: cos'è il Social Media Marketing - Funnel: come aumentare le vendite
2. Ogni Social un utilizzo: da Linkedin ad Instagram.
3. Come può Instagram supportare il mio progetto?
4. Numeri IG e crescita
5. Perché le persone sono su Instagram: La regola delle 3 I
6. Tecniche per avere successo: La regola delle 3 C
7. I 6 step per avere successo sui social e convertire da online ad offline
8. Algoritmo: prima di partire con qualsiasi strategia bisogna avere chiaro qual è il vero obiettivo del Social
9. Sicurezza: autenticazione a due fattori
10. Perché non bisogna comprare followers o manipolare le interazioni? Come scoprire chi invece lo fa!
11. Differenza tra community e followers
12. Pratica step 1: Ottimizzazione, come convertire i visitatori in followets, workshop per ottimizzare i profili delle vostre attività
13. Come definire il proprio obiettivo, il proprio Target, posizionamento e nicchia
14. Analisi dati: come analizzare i propri Competitors i dati del proprio profilo
15. Approfondimento: tutti i tool e gli strumenti utili per gestire la propria pagina con professionalità

Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche. Possibilità di svolgerlo su richiesta online (webinar).
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno. Se webinar essere in possesso di un pc con webcam, microfono e connessione internet.
Insegnante	Martina Bulgheroni, Instagram Strategist
Durata	3 ore inclusa esercitazione + 30 minuti di domande
Date e orario	15 settembre 2022, 8:30-12:30 8 novembre 2022; 13:30-17:30 11 gennaio 2023, 8:30 12:30 8 marzo 2023, 8:30-12:30 25 maggio 2023, 13:30-17:30
Costo	CHF 80.– soci / CHF 120.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza
Numero minimo	8

Ticino a Tavola

Sempre aggiornato su rassegne eno-gastronomiche ed eventi?
Vai su ticinoatavola.ch

Barman: corso base per American Bartender

Obiettivi	Conoscere le materie prime (merceologia), conoscere e saper applicare le regole di comportamento dietro al banco bar, saper utilizzare correttamente le attrezzature, le misure di mescita rispettando le regole d'igiene, conoscere le tipologie di cocktail e i dosaggi, essere in grado di gestire il consumo delle merci (studio dei ricarichi), conoscere nozioni minime di marketing e psicologia di vendita, saper lavorare con precisione, velocità contribuendo a creare un ambiente accogliente con i clienti e colleghi.
Programma	Il ruolo del bartender, conoscenza delle tipologie di banchi bar, attrezzature e utilizzo tecnico del materiale di servizio, merceologia di base, il "free pouring", le misure di mescita, le regole di miscelazione, le bevande e le sue categorie, i cocktail e le tecniche di preparazione, nozioni finanziarie sulla gestione del bar (controllo costi e consumi), lavoro pratico ed esame finale (tecniche di free pouring e preparazione di alcuni cocktails). Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di lavorare in autonomia dietro un banco bar, rispettando le norme d'igiene, professionali e sociali. I pranzi sono inclusi.
Metodo	Corso teorico (40%) e pratico (60%) con esercizi in postazione personale di lavoro attrezzata.
Destinatari	Persone che lavorano nel settore e che desiderano approfondire e perfezionare le proprie competenze, interessati (anche senza esperienza).
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Fabio De Robbio, Master Trainer Just Café
Durata e orario	5 giorni, 8:30-17:00
Date	31 ottobre, 2, 3, 4 e 5 novembre 2022 19, 20, 21, 22 e 23 giugno 2023
Luogo	GastroTicino, Lugano. Possibilità di pernottamento per chi risiede fuori Cantone.
Costo	CHF 640.– soci / CHF 690.– non soci, i pranzi sono inclusi (bevande escluse)
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Birra: degustazione di diverse birre con provenienze e stili diversi NUOVO

Obiettivi	Avere delle nozioni di base sugli stili di birra; apprendere le tecniche di degustazione professionale della birra; saper riconoscere uno stile di birra e il tipo di produzione durante una degustazione alla cieca.
Programma	Nozioni teoriche con caratteristiche sensoriali su 6 stili di birra, degustazione alla "cieca" di 6 birre diverse con 6 stili di birra differenti, spiegazioni sulle birre degustate sulla base delle schede tecniche.
Metodo	Corso di degustazione
Destinatari	Ristoratori, appassionati e interessati al mondo della birra.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore.
Durata e orario	4 ore, 17:30-21:30
Date	13 ottobre 2022 2 febbraio 2023 17 aprile 2023 12 maggio 2023 1° giugno 2023
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 80.– soci / CHF 130.- non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Birra: degustazione di birre

Obiettivi Apprendere quali sono le materie prime e la produzione della birra; apprendere la tecnica di degustazione con degustazioni guidate; saper degustare in modo professionale una birra ed essere in grado di valutarla dal punto di vista sensoriale.

Programma Nozioni teoriche sulle materie prime della birra, panoramica della produzione della birra, tecniche di degustazione professionali di alcune birre.

Metodo Corso di degustazione di birre svizzere ed estere.

Destinatari Tutti

Requisiti Nessuno

Insegnante Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore.

Durata e orario 1 serata, 17:30-21:30

Date 6 ottobre 2022
24 aprile 2023

Luogo GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta.

Costo CHF 80.– soci
CHF 130.- non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

Birra: foodpairing NUOVO

Obiettivi Saper riconoscere i 5 sapori di base; apprendimento delle tecniche di degustazione; essere in grado di abbinare la birra corretta ad una pietanza, trovando sempre la birra ideale.

Programma Apprendimento dei 5 sapori base. Degustazioni ed esercitazioni pratiche di vari abbinamenti: per affinità, per contrasto, controllato.

Metodo Corso di degustazione e abbinamento sensoriale.

Destinatari Ristoratori, appassionati e interessati al mondo della birra.

Requisiti Nessuno

Insegnante Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore.

Durata e orario 1 serata, 17:30-21:30

Date 26 settembre 2022
9 novembre 2022
27 marzo 2023
5 giugno 2023

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 80.– soci
CHF 130.- non soci

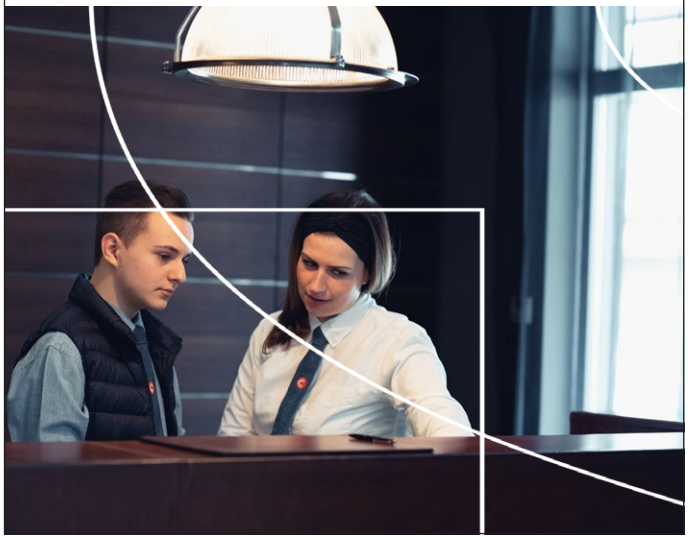
Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

HotellerieSuisse
Ticino

Formazione continua: la chiave per il tuo successo.

Una priorità per
HotellerieSuisse Ticino.



Birra e formaggio NUOVO

Obiettivi	Apprendere le nozioni base sulla produzione di birra e di formaggio; saper abbinare correttamente le birre a vari tipi di formaggio.
Programma	Nozioni sulla produzione della birra e del formaggio, abbinamenti di varie birre con diversi tipi di formaggio, degustazione guidata.
Metodo	Corso di degustazione e abbinamento sensoriale.
Destinatari	Ristoratori, appassionati e interessati al mondo della birra.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore formaggi
Durata e orario	1 serata 17:30-21:30
Date	Da definire
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 80.– soci / CHF 130.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

Birra:
il "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. «La birra è la dimostrazione che Dio ci ama e vuole che siamo felici», disse Benjamin Franklin. 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. Non sorprende quindi che la formazione per diventare Sommelier Svizzero della Birra® dal 2011 gode di immutata ed elevata richiesta. La formazione è proposta da GastroSuisse in collaborazione con l'Associazione Svizzera delle Birrerie (ASB). Inoltre, l'ASB ogni due anni organizza i campionati svizzeri dei Sommelier della Birra. C'è parecchio fermento nel mondo della birra. Per maggiori informazioni e iscrizioni:
www.gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale/formazione/perfezionamento/sommelier-svizzero-della-birra

Programma (maggiori informazioni sul web)
- Produzione della birra, principi di analisi sensoriale
- La varietà di birre in Svizzera
- La varietà di birre internazionali
- Servizio e vendita della birra nella ristorazione
- Marketing della birra e storia
- Food Pairing con la birra
- Birra e società

Destinatari
- Specialisti, specialiste della ristorazione, dirigenti della ristorazione
- Gerenti e quadri della ristorazione e del settore alberghiero
- Collaboratori, collaboratrici di commercianti di bevande, birrifici e ristoranti
- Tutte le persone interessate al tema della birra

Durata	8 giorni (incluso l'esame finale)
Date e orari	24, 25, 31 gennaio 2023, 1, 8, 13, 27 febbraio 2023, 16 e 20 marzo 2023, 8:30-17:00
Luoghi	GastroTicino Lugano, Officina della Birra Bioggio, GastroSuisse Zurigo (esami)

Costo
CHF 2'100.– soci / CHF 2'800.– non soci. Collaboratori e collaboratrici, la cui azienda al momento della loro iscrizione ad un corso di formazione o perfezionamento è assoggettata obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione, possono chiedere un sussidio per corsi di formazione autorizzati. Per maggiori informazioni: https://l-gav.ch/it/downloads/formazione-di-base-e-perfezionamento. Fatturazione membri GastroSuisse oppure Schweizerischer Brauerei Verband (Associazione Svizzera delle Birrerie) rispettivamente fatturazione per partecipanti che lavorano in un'azienda-membro: CHF 2'100.–. Rimborso CCNL dopo lo svolgimento del seminario: CHF 1'800.–. Costi di formazione effettivamente sostenuti per partecipanti aventi sussidio CCNL: CHF 300.–. Fatturazione non membri rispettivamente fatturazione per partecipanti che lavorano in un'azienda che non è membro: CHF 2'800.–. Rimborso CCNL dopo lo svolgimento del seminario: CHF 2'300.–. Costi di formazione effettivamente sostenuti per partecipanti con sussidio CCNL: CHF 500.–. Nella quota di partecipazione sono incluse le seguenti prestazioni:
- 8 giorni di seminario, esame incluso
- documentazione completa del seminario
- pause caffè e acqua minerale durante il seminario
- degustazione di tutte le birre
- registrazione come Alumni presso l'Associazione svizzera delle birrerie
- tassa d'esame
- certificato di "Sommelier svizzero della birra®" con Pin
- cerimonia di consegna dei certificati

Certificato	Certificato di "Sommelier svizzero della birra®" – la cerimonia di consegna del certificato è prevista insieme con tutti i partecipanti della Svizzera.
Numero mimino	10 partecipanti

Design & Contract

ATTREZZATURE E ARREDAMENTI
PER BAR E RISTORANTI

Franco Dell'Oro SA

Showroom e sede:
Via A. Giacometti 1, 6900 Lugano
Tel. +41 91 971 62 17
f.delloro@bluewin.ch
www.francodelloro.ch

Corrispondenza:
Casella postale 370, 6962 Viganello

franco dell'oro sa

Fabar

CREATIVITY COMES TO LIFE

Fabar

CARIMATI
DAL 1919

GAGGIA
MILANO

ARISTARCO

Caffè & Latte art

Obiettivi Acquisire le basi e le regole del servizio del caffè, saper eseguire e servire un espresso perfetto, con precisione e professionalità, imparare le tecniche per montare il latte ed eseguire decorazioni originali per il cappuccio classico italiano, preparazione di bevande alternative come marocchino, mocaccino, ecc.

Programma **Caffetteria:** le 5 M (miscela, macchina, manutenzione, macinadosatore, manodopera): conoscere l'attrezzatura professionale di caffetteria; la macchina da espresso (parametri e pulizia), il macinadosatore (regolazione dosatura e macinatura), le miscele di caffè, le tecniche di montatura del latte e varie tipologie di latte, il cappuccio classico italiano.
Latte art: tecniche di base di latte art (cuore, tulip e rosetta). Alla fine del corso il partecipante attraverso un esame pratico sarà in grado di riprodurre bevande a base di caffè ed effettuare semplici decorazioni con le tecniche di latte art free pour.
Su richiesta corsi personalizzati presso le vostre aziende.

Metodo Corso teorico/pratico e pratico sulla latte art. Possibilità di frequentare le giornate di formazione singolarmente.

Destinatari Tutti

Requisiti Nessuno per la teoria, manualità e nozioni base per la pratica.

Insegnante Antonio Restuccia, esperto del settore

Durata e orario 2 giorni, 8:30-17:00

Date 17 e 18 ottobre 2022, 12 e 13 dicembre 2022, 13 e 14 gennaio 2023.

Luogo Caffè Carlito, Losone o nel proprio esercizio pubblico (chiedi un'offerta per un corso ad hoc presso la vostra azienda)

Costo CHF 350.– soci / CHF 400.– non soci.
Corsi singoli: CHF 180.– / 230.– (caffetteria) e CHF 250.– / 300.– (latte art)

Attestato Attestato di frequenza

Numero minimo 4-6 partecipanti

Cocktails internazionali

Obiettivi Conoscere le principali materie prime e gli utensili da utilizzare, saper utilizzare correttamente le attrezzature, apprendere le tecniche di base di preparazione di diversi cocktails (sparkling, frozen, stir & strain, coppetta, tropicali, muddler, con frutta fresca e aperitivi), conoscere e sapere calcolare le misure di mescita, preparazione di alcuni cocktails di base internazionali.

Programma Merceologia di base dei prodotti che vengono utilizzati nei cocktails scelti (bevande e categorie), attrezzature e utilizzo tecnico del materiale, tecnica di lavoro professionale, le misure di mescita e le regole di miscelazione, dimostrazione di preparazione di diversi cocktails ed esecuzione di drink con alcolici e prodotti in uso, controllo e degustazione dei prodotti finiti (profumo, colore, sapore, presentazione, pulizia). Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di preparare diversi tipi di cocktails con professionalità e sicurezza.

Metodo Corso pratico e di dimostrazione (banco bar).

Destinatari Tutti gli interessati, persone che operano nel settore e vogliono migliorare le proprie prestazioni.

Requisiti Conoscere nozioni di base (merceologia, pratica), esperienza nel settore.

Insegnante Fabio De Robbio, Master Trainer Just Café

Durata e orario 1 giorno, 8:30-17:00

Date 10 ottobre 2022, 16 gennaio 2023, 4 aprile 2023, 15 maggio 2023.

Luogo Buddha Louge Experience, Lugano

Costo CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci, degustazioni e aperitivo finale inclusi

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 4 partecipanti

Food & Beverage manager nella ristorazione

Obiettivi

Conoscere il campo d'attività della figura di Food & Beverage manager nell'ambito della ristorazione e albergheria; essere in grado di stabilire una corretta programmazione dei menu e di una carta delle bevande; conoscere le differenti tipologie di eventi e saperle proporre; saper gestire l'inventario della merce e delle bevande in ogni momento dell'anno; avere delle nozioni contabili minime per una gestione finanziaria accurata; apprendere le nozioni per una corretta pianificazione finanziaria e per una gestione accurata dei costi nel food & beverage department; conoscere le tipologie di report aziendali e i loro scopi all'interno del sistema finanziario, strategico e di analisi di un'azienda; avere alcune nozioni base per definire una strategia di marketing per i propri prodotti e servizi.

Programma

Introduzione sulla funzione di Food & Beverage manager e l'importanza della sua responsabilità in azienda; modelli organizzativi diversi (dall'Hotel alla vostra azienda); formazione continua dei collaboratori; tendenze di consumo e comportamenti della clientela; l'importanza dell'offerta delle bevande e di avere dei prodotti giusti per la propria azienda (tecniche d'acquisto con la conoscenza enogastronomica del territorio); redazione e pianificazione del menu; organizzazione banchetti ed eventi (dall'offerta alla fattura); configurazione dei costi: costi fissi e variabili, calcolazione e formule del food cost, pianificazione dei prezzi di vendita, strumenti di misurazione e controllo delle statistiche di vendita (food cost analysis report); controllo e gestione dell'inventario; la calcolazione dei costi di produzione e del prezzo di vendita; analisi dell'andamento aziendale tramite le statistiche della propria azienda; le misure correttive applicabili; il ruolo e la pianificazione del marketing nel settore (accenno sul Marketing Mix, evoluzioni Web del settore), esercitazioni pratiche.

Metodo Corso teorico con esercitazioni pratiche.

Destinatari Tutti

Requisiti Conoscenze di base del settore Food & Beverage.

Insegnante Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hôtel

Durata e orario 2 giorni, 9:00-17:00

Date 7 e 14 novembre 2022
17 e 24 aprile 2023

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 330.– soci / CHF 380.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

USMH
UNIONE SVIZZERA MAÎTRES D'HOTEL
RESPONSABILI NELLA RISTORAZIONE
Sezione Ticino: Casella Postale 725 – 6903 Lugano-Besso

Igiene e sicurezza alimentare:
corretta gestione HACCP nella produzione e conservazione delle derrate

Obiettivi	Conoscere i rischi connessi alle principali tecniche di preparazione e conservazione in cucina, anche se temporanee (es. cottura sottovuoto, conservazione sottovuoto e sott'olio); conoscere la corretta gestione delle criticità dei processi e della documentazione HACCP inerente tali preparazioni e tecniche; conoscere i rischi inutili che si possono evitare e ottimizzare i costi in cucina attraverso una corretta analisi dei prodotti e delle risorse; saper redigere i documenti corretti al fine della sicurezza alimentare, della tracciabilità e della tutela legale in azienda.
Programma	Panoramica delle tecniche di preparazione/cottura e conservazione principali: punti deboli e punti di forza e loro applicazione nei processi. I grandi rischi ignorati e spesso contestati dalle autorità, sui semilavorati di produzione propria e sulle scorte: rischi chimici e microbiologici da gestire e la reale stabilità acquisita per i prodotti conservati. Analisi HACCP e prove di stabilità. I giusti passi per redigere i documenti corretti al fine della garanzia della sicurezza alimentare e la conseguente adeguata tutela legale in azienda.
Metodo	Corso teorico e pratico
Destinatari	Operatori e gestori del settore alimentare e della ristorazione, nuove attività alimentari, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e chiunque voglia approfondire questa tematica.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene e di processi di produzione e di sanificazione; da oltre 25 anni, svolge consulenze per aziende pubbliche e private.
Durata e date	4 ore, 13 settembre 2022, 8:30-12:30 3 aprile 2023, 13:30-17:30
Luogo	GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta
Costo	CHF 140.– soci / CHF 190.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti (massimo 12)

GASTROTICINO

In Canton Ticino, la ristorazione è

www.gastroticino.ch
www.gastroformazione.ch
www.ristoranti.ch
www.ticinoatavola.ch

&

RÉSERVÉ
Ristorazione | Turismo | Attualità
la rivista!
www.reservemagazine.ch

Il futuro della ristorazione è anche nella cucina del territorio

"**Ticino a Tavola**" non è una rassegna ma un'iniziativa che vuole valorizzare ogni giorno dell'anno i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. "Ticino a Tavola" è di GastroTicino; un progetto GRATUITO che, attraverso la collaborazione con l'Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione.

"**Fatto in casa**" è invece l'iniziativa che valorizza i ristoranti che già preparano, lavorano e cuociono tutto in casa!

In questo senso, i ristoratori, produttori e distributori che vogliano partecipare alle due iniziative possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare una e-mail a ticinoatavola@gastroticino.ch.

Ticino a Tavola fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

GastroTicino
via Gemmo 11 | 6900 LUGANO
T 004191 961 83 11
info@gastroticino.ch

nexusdesign - lugano

Igiene e sicurezza alimentare: corso base accellerato

NUOVO

Obiettivi
Conoscere le basi tecnico-legali nella gestione dell'igiene alimentare e saperle applicare nell'ambito dei manuali di categoria; conoscere l'applicazione dell'autocontrollo e HACCP, informazioni agli utenti; essere in grado di gestire la tracciabilità, campionamento, analisi; sapere la gestione corretta delle ispezioni e audit da parti terze, o rispettivamente da parte delle autorità d'esecuzione e di controllo.

Programma
Come organizzare la documentazione d'autocontrollo e HACCP e i relativi aggiornamenti riguardanti rintracciabilità, gestione dei prodotti, allergeni, provenienze e dichiarazioni.

Metodo Corso teorico e pratico

Destinatari Operatori del settore agroalimentare, esercenti e gerenti di esercizi pubblici

Requisiti Nessuno

Insegnante Aleardo Zaccheo, Ing. alimentare e microbiologo

Durata 4 ore

Date 19 settembre 2022, 31 ottobre 2022, 28 novembre 2022, 23 gennaio 2023, 20 febbraio 2023, 13 marzo 2023, 24 aprile 2023

Orario 13:30-17:30. Altri momenti e luoghi possono essere concordati.

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 140.– soci / CHF 180.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 4 partecipanti

Igiene e sicurezza alimentare: gli allergeni nella produzione, somministrazione e vendita

Obiettivi
- Conoscere gli allergeni e imparare a distinguere allergie e intolleranze;
- Imparare a gestire correttamente il rischio legato agli allergeni nella propria attività;
- Comprendere i reali rischi e attuare le corrette modalità di prevenzione durante la produzione, stoccaggio, somministrazione;
- Saper riconoscere e identificare tutti gli allergeni compresi quelli "nascosti" nelle varie derrate sia in ambito di produzione che dichiarazione;
- Saper dichiarare correttamente gli allergeni nei vari ambiti (menù, etichette, ecc.).

Programma
Introduzione alla normativa di riferimento, distinzione tra allergia e intolleranza e pericoli connessi, panoramica degli allergeni ufficiali e altre forme di allergia e intolleranze specifiche, approfondimento delle varie categorie di allergeni e loro limiti per le dichiarazioni, la gestione corretta del rischio legato agli allergeni nella propria attività e attuazione delle corrette modalità di prevenzione durante la produzione, stoccaggio, somministrazione; gli allergeni "nascosti" nelle varie derrate e oggetti d'uso sia in ambito di produzione che dichiarazione; le forme corrette di dichiarazione degli allergeni nei vari ambiti (menù, etichette, ecc.).

Metodo Corso teorico.

Destinatari Operatori e gestori del settore alimentare e della ristorazione, nuove attività alimentari, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e chiunque voglia approfondire questa tematica.

Requisiti Nessuno

Insegnante Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene e di processi di produzione e di sanificazione; da oltre 25 anni, svolge consulenze per aziende pubbliche e private.

Durata e orario 1 giorno, 8:30-15:30

Date 19 ottobre 2022, 26 gennaio 2023, 3 maggio 2023

Luogo GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta

Costo CHF 170.– soci / CHF 220.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8-14 partecipanti

Igiene e sicurezza alimentare:
i CCP cosa sono, come identificarli e come gestirli nell'ambito dell'autocontrollo nella propria azienda

Obiettivi Saper affrontare e documentare l'analisi dei pericoli obbligatoria nell'ambito HACCP e calcolare il rischio specifico per la propria attività; identificare correttamente i CP (Control Points), CCP (Critical Control Points), BPI (Buone Prassi Igieniche), BPF (Buone Prassi di Fabbricazione) nei propri processi e saperli monitorare correttamente in autocontrollo.

Programma Come impostare un diagramma di flusso nell'ambito del sistema HACCP, eseguire l'analisi dei pericoli e il relativo calcolo del rischio con esempi pratici; identificazione dei CCP, CP, rispetto alle buone prassi igieniche e di fabbricazione; gestione delle relative registrazioni obbligatorie; azioni correttive e preventive; concetto di verifica dell'efficacia del sistema HACCP in autocontrollo.

Metodo Corso teorico con esercitazione pratica dei partecipanti su un proprio processo.

Destinatari Operatori e gestori del settore alimentare e della ristorazione, nuove attività alimentari, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e chiunque voglia approfondire questa tematica.

Requisiti Conoscenze di base di igiene e sicurezza alimentare.

Insegnante Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene e di processi di produzione e di sanificazione; da oltre 25 anni, svolge consulenze per aziende pubbliche e private.

Durata 4 ore

Date 13 settembre 2022, 13:30-17:30
3 aprile 2023, 8:30-12:30

Luogo GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta

Costo CHF 140.– soci / CHF 190.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti (massimo 12)

Igiene e sicurezza alimentare:
l'autocontrollo e l'HACCP in azienda (corso base)

Obiettivi Conoscere i requisiti di base fondamentali per la corretta gestione dell'attività e della prassi documentale, anche per le nuove aperture e/o i cambiamenti: conoscere il sistema HACCP e dell'autocontrollo e saperle adattare alla propria realtà; interpretare la normativa in materia di igiene nella pratica. Relazioni con le autorità: sapere come e a chi rivolgersi in caso di problemi; saper semplificare /migliorare i processi nel rispetto delle norme ed evitare i più comuni errori in ambito di sicurezza alimentare. La Buona prassi igienica e la buona prassi di fabbricazione. Comprendere il concetto di verifica di efficacia del sistema HACCP e l'importanza di applicarlo attraverso un piano di analisi personalizzato.

Programma Autorità e legislazione (aggiornamenti normativi), aspetti fondamentali del sistema HACCP e di autocontrollo; aspetti pratici d'igiene nella gestione quotidiana della propria attività – buona prassi igienica e buona prassi di fabbricazione – corretta gestione dell'autocontrollo nell'uso dei formulari/moduli; concetto di verifica di efficacia e piano d'analisi; esercitazione pratica nella creazione/interpretazione di alcuni formulari.

Metodo Corso di base teorico (mattina) con esercitazioni pratiche (pomeriggio)

Destinatari Operatori e gestori del settore alimentare e della ristorazione, nuove attività alimentari, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e chiunque voglia approfondire questa tematica.

Requisiti Nessuno

Insegnante Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene e di processi di produzione e di sanificazione; da oltre 25 anni, svolge consulenze per aziende pubbliche e private.

Durata e orario 1 giorno, 8:30-15:30

Date 5 ottobre 2022, 16 novembre 2022, 19 gennaio 2023, 6 marzo 2023, 10 maggio 2023

Luogo GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta

Costo CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti (massimo 14)

BIOACOR
Swiss Quality Testing & Consulting
www.bioacor.com

Servizi a 360 gradi per Aziende alimentari, Esercenti, Albergatori. Supporto per Start-up aziendali.

Analisi di Laboratorio, Consulenze e Formazione

Redazione documenti, Verifiche di etichettatura e dichiarazioni, HACCP, Gestione Non conformità.

Via V. D'Alberti 1 - CH 6830 Chiasso
Tel. +41 (0)91 880 88 88 - info@bioacor.com

GASTROFORMAZIONE

www.gastroformazione.ch
seguici su e su GastroFormazione

i nostri partner della formazione

GASTROSUISSE | Hotel & Gastro formation | HotellerieSuisse

carrieraalberghiera.ch | hotelgastro.ch | hotelleriesuisse.ch

Igiene e sicurezza: NUOVO

Temi su richiesta riguardanti derrate alimentari e oggetti d'uso

Obiettivi	Questo nuovo corso è destinato a individui e alle aziende del settore che hanno dubbi o incertezze che vogliono risolvere. I temi possono essere relativi sia alla tecnica che alle certificazioni di derrate alimentari e/o di oggetti d'uso.
Programma	I partecipanti sottopongono e scelgono il tema o temi che intendono approfondire e/o capire meglio, applicare dal profilo pratico e approfondire dal punto di vista tecnico e legale. Es. di temi proposti: documentazione, processi, rintracciabilità, gestione delle derrate alimentari e oggetti d'uso, gestione dei pericoli, risoluzione delle problematiche interne alla propria organizzazione, analisi dei sistemi.
Metodo	Corso teorico e pratico.
Destinatari	Operatori del settore agroalimentare, esercenti e gerenti di esercizi pubblici
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Aleardo Zaccheo, Ing. alimentare e microbiologo
Durata	Da 1 a 4 ore a dipendenza degli argomenti proposti.
Date	12 settembre 2022, 17 ottobre 2022, 14 novembre 2022, 27 marzo 2023, 22 maggio 2023.
Orario	13:30-17:30. Altri momenti e luoghi possono essere concordati.
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	Per Azienda: CHF 140.– soci / CHF 180.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	4 partecipanti

La legionella e i rischi sottovalutati nelle strutture di lavoro e accoglienza

Obiettivi
Conoscere i rischi connessi alla contaminazione degli ambienti di lavoro e degli impianti sanitari da Legionella; saper gestire correttamente le attività di valutazione del rischio e di prevenzione nell'ambito dell'autocontrollo; saper gestire le contaminazioni in caso di presenza di Legionella e delle allerte sanitarie in caso di superamento dei limiti critici; essere in grado di controllare la sicurezza ambienti e l'efficienza degli impianti; attività di risanamento e precauzioni necessarie; saper redigere i documenti in modo corretto.

Programma
Legionella e le situazioni di rischio, l'autocontrollo e gli interventi da eseguire in caso di contaminazione, gestione delle contaminazioni in caso di superamento dei limiti e allerte sanitarie; gestione degli impianti di condizionamento; gestione della documentazione e dei casi particolari, la formazione adeguata del personale operativo.

Metodo
Corso teorico.

Destinatari
Albergatori, ristoratori, personale settore sanitario, impianti sportivi e SPA, aziende alimentari e private in genere, tutti gli interessati alla materia.

Requisiti
Nessuno.

Insegnante
Alessandra Corcelli, biologa ed esperta di igiene e di processi di produzione e di sanificazione; da oltre 25 anni, svolge consulenze per aziende pubbliche e private.

Durata
4 ore

Date e orario
26 ottobre 2022, 19 aprile 2023, 8:30-12:30

Luogo
GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta

Costo
CHF 140.– soci / CHF 190.– non soci

Attestato
Attestato di frequenza al corso

Numero minimo
8 partecipanti (massimo 12)

Servizio in sala

Obiettivi
Acquisire le basi delle regole e dei vari tipi di servizio in sala, saper organizzare e pianificare il servizio della ristorazione al tavolo, padroneggiare con maggior sicurezza le mansioni del proprio lavoro, saper gestire diverse situazioni con la clientela.

Programma
Generalità sulla professione, mansioni, gerarchie e organigramma, suddivisione dei reparti, tipologia dei clienti, accoglienza e vendita, conoscenza delle bevande e delle misure di mescita, mise en place e accessori da tavola, tecniche di servizio delle vivande e bevande, banchetti, fatturazioni, accomiato alla clientela, nozioni di base sul galateo, esercitazioni e lavori pratici durante i pranzi in sala. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado con le tecniche apprese di operare in modo autonomo, con precisione e professionalità nell'ambito del servizio. I pranzi sono inclusi.

Metodo
Corso teorico e pratico.

Destinatari
Tutti

Requisiti
Nessuno

Insegnante
Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hôtel.

Durata
2 giorni

Date
19 e 26 settembre 2022,
30 gennaio e 6 febbraio 2023.

Orario
9:00-17:00

Luogo
GastroTicino, Lugano

Costo
CHF 320.– soci / CHF 370.– non soci

Attestato
Attestato di frequenza

Numero minimo
6 partecipanti

Vino: corso base NUOVO

Obiettivi

- Imparare quali sono e le particolarità dei vini della Svizzera e delle regioni viti-vinicole importanti nel mondo;
- Apprendere i criteri per la scelta dei vini in base alla propria attività (ristorante-grotto-take-away) da prediligere per la carta dei vini;
- Conoscere le regole di abbinamento eno-gastronomico, tenendo conto delle peculiarità di ogni vino (concordanza o contrapposizione);
- Padroneggiare le tecniche corrette del servizio del vino e conoscere la sua conservazione;
- Saper consigliare ospiti e amici il miglior vino per loro attraverso un'esperienza degustativa sensoriale.

Programma	Conoscenze base del territorio eno-gastronomico della Svizzera e del mondo, la produzione del vino, metodi di vinificazione fino alla bottiglia, i criteri di scelta per una pianificazione dell'offerta per la propria carta dei vini (suggerimenti di visibilità dei prodotti); nozioni base sui principi di abbinamento cibo-vino con acquisizione terminologia e stesura di una scheda di abbinamento; esercitazioni pratica di apertura e servizio del vino; degustazione guidata di alcuni vini.
Metodo	Corso teorico, pratico con esercitazioni e degustazione finale.
Destinatari	Gerenti, ristoratori e albergatori, persone attive nel settore food & beverage.
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Claudio Cremona, esercente e formatore e membro Unione Svizzera Maître d'Hôtel
Durata	1 giorno
Date e orario	5 settembre 2022, 28 novembre 2022, 6 marzo 2023, 22 maggio 2023, 9:00-17:00.
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 160.– soci e non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Basi di nutrizione, allergie e intolleranze alimentari, celiachia NUOVO

Obiettivi Conoscere le basi di un'alimentazione sana; saper creare un piatto e un menù equilibrato; saper gestire correttamente e conoscere le allergie e le intolleranze alimentari, essere in grado di pianificare e adattare un menù equilibrato per una persona con allergie o intolleranze alimentari.

Programma Basi di nutrizione e dietetica, come creare un menù sano con piatti equilibrati seguendo una sana alimentazione; la celiachia e le intolleranze, classificazione e corretta gestione. Esercitazioni pratiche in aula.

Metodo Corso teorico.
Destinatari Cuochi, cuochi in dietetica e persone attive interessate al tema
Requisiti Conoscenze di base di alimentazione
Insegnante Chiara Giacoletti, dietista

Durata 1 giorno (in presenza, possibilità di svolgere il corso online – date da stabilire)
Date e orari 21 ottobre 2022, 10 marzo 2023, 8:30-16:30
Luogo GastroTicino, Lugano
Costo CHF 170.– prezzo speciale per tutti (soci/non soci)
Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 6-8 partecipanti

Ticinowine
promozione vitivinicola ticinese

Carne: metodo di cottura a secco

Obiettivi Saper distinguere i vari tagli di carne per le cotture a secco; conoscere e saper riprodurre varie marinature; conoscere i metodi di conservazione; saper gestire l'appretamento delle carni e i relativi tagli; mettere in pratica i migliori metodi di cottura per le pietanze a base di carne.

Programma Nozioni base di igiene e sicurezza alimentare (igiene personale, delle derrate alimentari, del posto di lavoro), tipologie di carni e relativi tagli (le carni da macello e volatili, i tagli, gli stoccaggi), i metodi di cottura (umido, secco), i metodi di cottura specifici e messi in pratica (arrostire, saltare, grigliare, friggere). Durante il corso verranno preparate diverse ricette a base di carne. Il pranzo è incluso.

Metodo Corso teorico e pratico in cucina.

Destinatari Tutti gli interessati.

Requisiti Nessuno

Insegnante Luca Spagnoli, Capocuoco e formatore

Durata 1 giorno
Date 26 novembre 2022, 28 gennaio 2023
Orario 8:00-14:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
CHF 340.– soci / CHF 440.– non soci (se vengono svolti entrambi i corsi sulla carne)

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

Carne: metodo di cottura a umido

Obiettivi
Saper distinguere i vari tagli di carne per le cotture in umido; conoscere i metodi di conservazione; saper gestire l'apprestamento delle carni e i relativi tagli; mettere in pratica i migliori metodi di cottura per le pietanze a lunga cottura.

Programma
Nozioni base di igiene e sicurezza alimentare (igiene personale, delle derrate alimentari, del posto di lavoro), tipologie di carni e relativi tagli (le carni da macello, i tagli, gli stoccaggi), i metodi di cottura (umido, secco), i metodi di cottura specifici e messi in pratica (brasare/glassare, stufare, bollire). Durante il corso verranno preparate diverse ricette a base di carne. Il pranzo è incluso.

Metodo
Corso teorico e pratico in cucina.

Destinatari
Tutti gli interessati.

Requisiti
Nessuno

Insegnante
Luca Spagnoli, Capocuoco e formatore

Durata
1 giorno
Date
19 novembre 2022, 4 febbraio 2023
Orario
8:00-14:30

Luogo
GastroTicino, Lugano

Costo
CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
CHF 340.– soci / CHF 440.– non soci (se vengono svolti entrambi i corsi sulla carne)

Attestato
Attestato di frequenza al corso

Numero minimo
8 partecipanti

Cioccolato corso base

Obiettivi
Conoscere il processo di produzione del cioccolato e dei suoi derivati con il loro impiego in gastronomia, imparare le tecniche per la corretta conservazione dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti, conoscere i vari metodi di temperaggio del cioccolato, sapere preparare dei cioccolatini misti e forme varie colate con le tecniche apprese.

Programma
Introduzione teorica dalla fabbricazione del cioccolato ai prodotti finiti, spiegazione delle modalità di stoccaggio del cioccolato, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti. La parte pratica si compone della produzione di svariati tipi di cioccolatini e di una figura in cioccolato. Dalla teoria alla pratica: temperare il cioccolato e i ripieni per i cioccolatini, trampaggio dei cioccolatini con le decorazioni, colare forme cave, decorare e finire i cioccolatini.

Metodo
Corso teorico e pratico.

Destinatari
Tutti
Requisiti
Nessuno
Insegnante
Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere

Date
Sabato 29 ottobre 2022
Sabato 11 febbraio 2023
Durata e orario
1 mattina, 08:30-12:30

Luogo
GastroTicino, Lugano

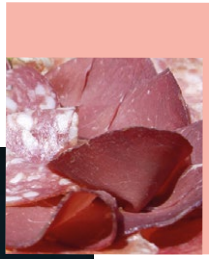
Costo
CHF 150.– soci / CHF 200.– non soci

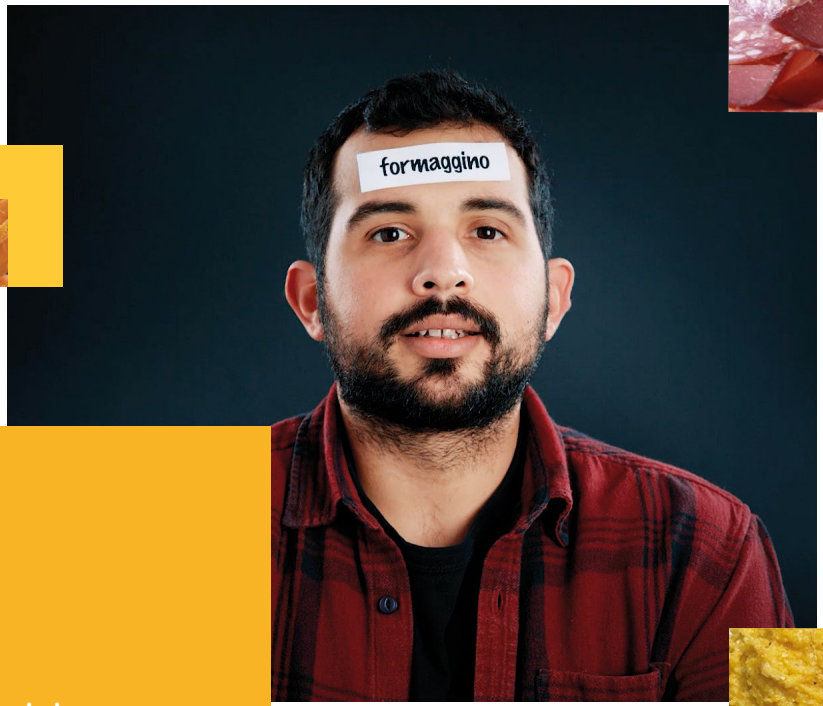
Attestato
Attestato di frequenza al corso

Numero minimo
6 partecipanti

TICINO A TE

nostrano e genuino





I frutti del Ticino più vicini a te.

GUARDA IL VIDEO
e scopri i sapori genuini della tradizione.
ticinoate.ch

Come conciliare Gusto e Salute. Il sistema immunitario e gli alleati in cucina NUOVO

Obiettivi Imparare a conoscere meglio il nostro organismo e la sua relazione con gli alimenti e i loro ingredienti; saper scegliere i migliori processi in cucina, gli strumenti e oggetti d'uso per poter realizzare proposte di cucina gustose e salutari allo stesso tempo.

Programma Dieta e malattia: un legame molto stretto. Impariamo a scegliere gli ingredienti, le loro caratteristiche utili e fondamentali per una nutrizione corretta; indice glicemico e indice insulinico degli alimenti; pro e contro delle tecniche di conservazione e preparazione: come preservare i nutrienti nella loro "vitalità" ed "energia" e proteggerli da contaminazioni. Cenni sul sistema immunitario, le allergie e il ruolo fondamentale dell'istamina. Favorire efficacemente le nostre difese e ridurre l'infiammazione attraverso una sana e gustosa cucina.

Metodo Corso teorico

Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno
Insegnante Alessandra Corcelli, biologa e nutrizionista, esperta di igiene e dei processi di produzione e di sanificazione da oltre 25 anni, svolge consulenze per aziende pubbliche e private.

Durata e orario 3 ore, 14:00-17:00
Date 20 settembre 2022, 14 novembre 2022, 28 febbraio 2023, 19 aprile 2023

Luogo GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta

Costo CHF 130.– soci / CHF 180.– non soci
Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 6 partecipanti (massimo 12)

Come utilizzare gli scarti alimentari NUOVO

Obiettivi Capire perché è bene ridurre gli scarti alimentari dal punto di vista economico ed ambientale; conoscere le principali tipologie di scarti; conoscere i margini e le possibilità di riduzione della quantità di scarti; essere in grado di riutilizzare gli scarti alimentari in sicurezza in base alle norme HACCP.

Programma Panoramica della tipologia di scarti alimentari nell'ambito della ristorazione e dell'industria; brevi cenni dei costi e delle conseguenze ambientali ed economiche della gestione degli scarti; vantaggi dell'utilizzo di scarti alimentari; esempi pratici di come ridurre gli avanzi e riutilizzare gli scarti nel rispetto del sistema HACCP, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

Metodo Corso teorico

Destinatari Tutti

Requisiti Nessuno

Insegnante Samantha Barbato, tecnologa alimentare e consulente in ambito di autocontrollo

Durata e orario 1 pomeriggio, 14:00-17:00

Date 25 ottobre 2022, 9 marzo 2023

Luogo GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta

Costo CHF 120.– soci / CHF 170.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti (massimo 12)

Cottura a bassa temperatura NUOVO

Obiettivi
Conoscere il metodo di cottura ed il suo utilizzo in cucina, sapere impiegare correttamente i macchinari specifici per la cottura sottovuoto, apprendere le tecniche per apprestare le derrate alimentari in modo razionale garantendo un prodotto di qualità, acquisire le conoscenze e i vantaggi di gestire un sistema di precottura, avere nozioni sulle leggi e normative in vigore sui materiali plastici, essere in grado di lavorare rispettando le regole dell'HACCP durante tutti i processi di produzione, conoscere i vantaggi dal punto di vista nutrizionale della cottura sottovuoto e a bassa temperatura.

Programma
Condivisione degli obbiettivi del corso, approfondimento teorico (criteri del metodo, aspetti organizzativi, HACCP, apparecchi e oggetti d'uso), dimostrazioni pratiche in cucina, degustazione pietanze e analisi delle stesse, conclusione e commenti.

Metodo
Corso pratico e teorico

Destinatari
Cuochi, cuochi in dietetica e persone interessate.
Requisiti
Conoscenze di base di cucina
Insegnante
Ernesto Menegotto, chef di cucina e formatore

Durata
1 giorno
Date
Sabato 24 settembre 2022
Lunedì 3 aprile 2023
Orario
8:30-16:00 (pranzo incluso)

Luogo
GastroTicino, Lugano

Costo
CHF 170.– soci / CHF 220.– non soci

Attestato
Attestato di frequenza al corso
Numero minimo
8-10 partecipanti

Il vostro partner nella ristorazione collettiva e nella gastronomia!

AMG Assistenza

AMG Assistenza SAGL
Attrezzature alberghiere
Via dei Balconi 3
CH-6917 Lugano-Barbengo
www.amg-assistenza.ch
091 994 97 92

RATIONAL · Academy RATIONAL · RATIONAL CookingLive

Eventi e corsi *iCombi* / *iVario*

***iVario* Live:**
Lunedì 19 settembre 2022 – Ore 14:00-16:30 circa

***iCombi* Live:**
Martedì 20 settembre 2022 – Ore 14:00-16:30 circa

Academy *iVario* *(corso per chi ha già la brasiera Rational)*:
Lunedì 26 settembre 2022 – Ore 14:00-16:30 circa

Academy *iCombi* *(corso per chi ha già il forno Rational)*:
Martedì 27 settembre 2022 – Ore 14:00-16:30 circa

Cucina
corso base completo

Obiettivi
Il percorso completo permette di avere una panoramica a 360° di alcune basi e regole fondamentali di cucina per poter mettere in pratica le tecniche apprese ed essere in grado di riprodurre le ricette autonomamente, con creatività, buongusto e rispetto alle regole di igiene haccp.

Programma
Ogni giorno si tratta un argomento diverso, prima in teoria e poi in pratica, eseguendo le preparazioni di diverse ricette. Alla fine di ogni lezione è previsto il pranzo con quanto preparato. Alla fine del corso verrà realizzato una giornata con la preparazione di un menu completo che potrà essere degustato anche dagli invitati dei corsisti (1 per corsista). Interessanti spunti sulle diverse presentazioni e decorazioni dei piatti.

1° argomento
Teoria: introduzione al corso di cucina base con regole di igiene, sicurezza.
Pratica: preparazioni di impasti base (pasta sfoglia, pasta brisé, pasta frolla) e di finger food dolci e salati.

2° argomento
Teoria: acquisto merce, immagazzinamento.
Pratica: antipasti freddi e fondi di base (fondo di volatili, brodo di manzo, fondo di verdura). Preparazione di sfiziosi antipasti freddi a base di carne e di pesce.

3° argomento
Teoria: tagli di base della verdura, patate e utensili di cucina.
Pratica: antipasti caldi e primi piatti (paste, risotti).

4° argomento
Teoria: tipi di alimentazione.
Pratica: zuppe, creme, vellutate guarnite a regola d'arte.

5° argomento
Teoria: conoscenza merci (pesci), acquisto, controllo della freschezza, metodi di cottura.
Pratica: fondo di pesce, apprestamento e preparazione di pesci in abbinamento con contorni adatti.

6° argomento
Teoria: conoscenza merci (carni), acquisto, metodi di cottura.
Pratica: apprestamento e preparazione di carni in abbinamento con contorni adatti, salse d'arrosto.

7° argomento
Teoria: tipi di dessert e salse adatte da accompagnamento.
Pratica: preparazione di diversi tipi di dessert (caldi, freddi, ghiacciati).

8° argomento
Preparazione di menu completo in compagnia.

Metodo Corso teorico e pratico
Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno

Insegnante Paolo Campani, Capocuoco e formatore

Date Sabato mattina: 10, 17, 24 settembre, 1, 15, 22, 29 ottobre, 12 novembre 2022. Nel 2023 date da definire.

Durata e orario 8 mattine, 8:00-14:00 + pranzo (bevande incluse)

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 1'200.– soci / CHF 1'300.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 7 partecipanti

ics
Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
www.icsticino.ch

Cucina NUOVO corso avanzato

Obiettivi Conoscere le tecniche di apprestamento dei pesci e crostacei, le relative marinature, affumicature, cotture e metodi di conservazione; identificare e saper gestire i finger food interpretandoli come sequenza di pietanze in chiave menù moderno; conoscere e saper distinguere le preparazioni speciali di antipasti freddi; Mettere in pratica le migliori preparazioni per i dolci freddi e ghiacciati e le diversificate componenti adatte all'impiattamento.

Programma
1° giorno - Le marinature, le affumicature e il sottovuoto nel mondo dei crostacei e dei pesci.
2° giorno - I finger-food e viceversa tra terra, acqua e sole.
3° giorno - Le terrine, le galantine, i mosaici e i filetti in crosta.
4° giorno - I dolci al cucchiaio, le varie componenti d'accompagnamento e le svariate salse.
I pranzi sono inclusi.

Metodo Corso teorico e pratico
Destinatari Tutti
Requisiti Aver frequentato il corso di cucina base completo.

Insegnante Luca Spagnoli, Capocuoco e formatore

Date Sabato mattina: 4, 11, 18 e 25 marzo 2023

Durata e orario 4 mattine, 8:00-13:30 + pranzo (bevande incluse)

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 650.– soci / CHF 750.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

Dolci vegani

Obiettivi Conoscere i vari tipi di masse per la preparazione di fondi, di ripieni, di creme e come modificare il bilanciamento di ricette tradizionali nel concetto vegano; conoscere le tecniche di cottura; saper produrre le decorazioni per valorizzare i prodotti; essere in grado di fare gli abbinamenti giusti con gusti diversi, imparare le tecniche per la corretta conservazione di fondi, creme, ripieni e prodotti finiti.

Programma Apprendere la tecnica per la preparazione dei fondi, dei ripieni, delle creme, tecniche di cottura e spiegazione sulla conservazione degli alimenti, produzione di varie decorazioni. Portare un grembiule. Alla fine del corso degustazione e asporto dei dolci prodotti.

Metodo Corso pratico
Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno
Insegnante Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata 4 ore (1 mattina)
Date e orari 22 ottobre 2022, 22 aprile 2023, 8:30-12:30
Luogo GastroTicino Lugano
Costo CHF 130.– soci / CHF 180.– non soci
Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 6 partecipanti

Gelati e sorbetti

Obiettivi Apprendere le tecniche per la produzione di gelati e sorbetti, conoscere e saper applicare i corretti metodi di preparazione e conservazione, realizzazione pratica di diverse ricette.

Programma Spiegazione e dimostrazione dei vari ingredienti e attrezzature da utilizzare (frullatore, mantecatore del gelato, ecc.), dimostrazione dei procedimenti e delle tecniche di produzione dei gelati e sorbetti, preparazione e realizzazione di diversi prodotti tenendo conto dei gusti e delle intolleranze e degli abbinamenti possibili. Degustazione finale. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di riprodurre le ricette con le tecniche apprese e realizzare in modo indipendente gelati e sorbetti proponendo gusti e abbinamenti particolari.

Metodo Corso teorico e pratico

Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno

Insegnante Gianluca Fiorentino, pasticciere

Durata 1 giorno
Date 14 novembre 2022, 27 febbraio 2023, 22 maggio 2023
Orario 8:30-16:00

Luogo GastroTicino, Lugano o luogo da stabilire

Costo CHF 170.– soci / CHF 230.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6 partecipanti

Impiattamento moderno NUOVO

Obiettivi Conoscere i vari tipi di piatti e come adattarli ed accompagnarli alla giusta pietanza; conoscere i vari utensili per l'esecuzione di guarnizioni e dressage; apprendere le tecniche di utilizzo degli utensili; essere in grado di impiattare un menu completo, con lavorazioni particolari degli ingredienti di guarnizione con originalità e buon gusto.

Programma Conoscenza di tutti i materiali (stoviglie, ciotole, bicchieri, utensili, ecc.) che si possono utilizzare per eseguire un impiattamento a regola d'arte; dimostrazione delle tecniche di presentazione moderne e spunti coreografici a tema; esercitazioni pratiche e degustazione finale di quanto creato.

Metodo Corso pratico

Destinatari Tutti

Requisiti Nessuno

Insegnante Athos Da Rin, cuoco e chef di cucina

Durata 4 ore

Date e orari 19 ottobre 2022, 17:00-21:00
18 aprile 2022, 14:00-18:00

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 90.– soci / CHF 140.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

Intaglio frutta e verdura

Obiettivi Conoscere le informazioni generali sulla tecnica d'intaglio tailandese, imparare l'uso corretto del coltello (stiletto tailandese, unico attrezzo per il vero intaglio), saper realizzare dalla frutta e verdura delle opere d'arte.

Programma Scelta della frutta, tecniche di base per l'intaglio, spiegazione del coltellino da intaglio e della sua impugnatura. Pratica su frutta e verdura. Creazioni pratiche di decorazioni semplici per buffet. Possibilità di perfezionamento per la creazione di figure più complesse come animali, fiori, uccelli e tanto altro ancora. Nello svolgimento del corso verrà fornito il coltello (con possibilità di acquisto). Il corso può essere effettuato anche in lingua inglese e tedesco (anche in contemporanea).

Metodo Corso pratico

Destinatari Professionisti del settore

Requisiti Nessuno

Insegnante Mario Privitera, maître d'Hôtel (www.carvingfruit.it)

Durata e orario 1 giorno, 8:30-17:00

Date 13 ottobre 2022
20 aprile 2023

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 5 partecipanti

Pane e lievitati salati

Obiettivi Conoscere i vari tipi di lievitati e gli ingredienti da utilizzare, apprendere le tecniche per una cottura corretta, saper produrre vari ripieni (mousse salate) per la farcitura, conoscere l'abbinamento di vari gusti, creare un piccolo buffet con diversi tipi di pani e prodotti lievitati da offrire come assortimento variato di stuzzichini per un aperitivo o un buffet per l'offerta al cliente.

Programma Apprendere la tecnica d'impasto, la lavorazione e la cottura, preparazione degli impasti diverse e delle farciture, utilizzo della gelatina per lucidare i canapè, realizzazione di un assortimento diversificato per un buffet: mini panini, pagnotta farcita e canapè. Nozioni sulla presentazione, sull'abbinamento dei vari tipi di pane con le pietanze e sul servizio del cestino del pane al tavolo. Portare un grembiule. Alla fine del corso è prevista la degustazione e l'asporto dei prodotti creati.

Metodo Corso teorico e pratico
Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno

Insegnante Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere

Durata 1 mattina
Date 10 settembre 2022, 14 gennaio 2023
Orario 8:30-12:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 140.– soci / CHF 190.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

Percorso di Pasticceria NUOVO

Obiettivi
Il percorso di pasticceria offre una panoramica sulla pasticceria moderna e si differenzia in 3 momenti formativi.

Giorno 1
Pasticceria base - Conoscere i vari tipi di masse per la preparazione di fondi, di ripieni, di creme, conoscere le tecniche di cottura, saper produrre le decorazioni per valorizzare i prodotti, essere in grado di fare gli abbinamenti giusti con gusti diversi, imparare le tecniche per la corretta conservazione di fondi, creme, ripieni e prodotti finiti.

Giorno 2
I grandi classici - Apprendere le basi dei dolci classici; saper produrre diverse forme e grandezze dei fondi; saper realizzare ripieni e creme; essere in grado di farcire e utilizzare i vari ripieni e le glasse per le rifiniture; saper riprodurre le ricette dei grandi classici della pasticceria come la Torta Sacher, la Saint Honoré, la Foresta Nera, i Profitterol.

Giorno 3
Pasticceria moderna - Saper utilizzare i vari tipi di ripieni, gli inserti per le torte, i fondi e le glasse; conoscere le tecniche per la produzione di torte intere e monoporzioni; nozioni sui trend della pasticceria moderna; essere in grado di comporre e decorare cream tart, chiffon cake e cup cake per diverse occorrenze con fantasia e originalità.

Programma
Per ogni giornata di formazione saranno illustrate le tecniche per la preparazione dei fondi, dei ripieni, delle creme, spiegate le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti, produzione di varie torte, monoporzioni e decorazioni. Portare un grembiule. Alla fine di ogni corso è prevista la degustazione e l'asporto dei dolci prodotti.

Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata	3 sabato mattina (4 ore ogni corso)
Date	12, 19, 26 novembre 2022; 6, 13, 20 maggio 2023
Orario	8:30-12:30
Luogo	GastroTicino Lugano
Costo	CHF 200.– soci / CHF 250.– non soci per singolo corso CHF 540.– soci / CHF 640.– non soci (se viene svolto l'intero percorso formativo)
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	8 partecipanti

BRUMANA
Brumana Sagl
panetteria pasticceria

Pizza corso base

Obiettivi Conoscere gli ingredienti base per la produzione delle pizze e focacce, saper fare in modo autonomo gli impasti, apprendere le tecniche di spianatura e della cottura ideale, saper farcire pizze e focacce con prodotti di qualità.

Programma Conoscenza della materie prime, preparazione degli impasti, dimostrazione dei tipi di spianatura, produzione delle pizze e focacce, farcitura e cottura. Curiosità, trucchi e ricette per i partecipanti. Nel corso è inclusa la degustazione finale e in omaggio farina e mozzarella Il/la partecipante potrà portarsi a casa l'impasto e i prodotti che sono stati elaborati durante il corso.

Metodo Corso teorico e pratico

Destinatari Tutti

Requisiti Nessuno

Insegnante Giovanni Zinna, formatore e pizzaiolo diplomato

Durata 3 ore

Date e orari 29 settembre 2022, 6 febbraio 2023,
8 maggio 2023, 18:30-21:30;
9 novembre 2022, 13 marzo 2023, 9:00-12:00.

Luogo GastroTicino, Lugano o Pizzarella, Arbedo

Costo CHF 80.– prezzo speciale per tutti

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 6-10 partecipanti

Pizza: corso di aggiornamento per professionisti della Pizza NUOVO

Obiettivi Conoscere le differenti caratteristiche di impasti, diretto ed indiretto e varie miscele; saper preparare i preimpasti (Poolisch, Biga scomposta, Biga composta, Sponge, Gel, Idrolisi); apprendere le proprietà delle materie prime (le farine e le loro caratteristiche) e il corretto utilizzo; apprendere le regole per i vari tipi di impasto; saper organizzare la produzione in pizzeria (quantità, stoccaggio e tempistica), essere in grado di fare in modo autonomo i diversi impasti a dipendenza del tipo di pizza e idratazione.

Programma Le tipologie di impasti, le farine non sono tutti uguali, nozioni sulla lievitazione, preparazione dei diversi impasti a dipendenza della tipologia di pizza (pizza in teglia, pizza in pala) spianatura, farcitura e cottura delle varie pizze. Il/la partecipante potrà portarsi a casa l'impasto e i prodotti che sono stati elaborati durante il corso. Nel corso è inclusa la degustazione finale e in omaggio farina per pizza e mozzarella.

Metodo Corso teorico e pratico
Destinatari Pizzaioli, cuochi, interessati con esperienza e persone attive professionalmente nel settore
Requisiti Aver frequentato un corso pizza e/o avere nozioni base.
Insegnanti Giovanni Zinna, formatore e pizzaiolo diplomato, Stefano Spanu, pizzaiolo diplomato

Durata 1 giorno
Date e orari 14 settembre 2022, 23 novembre 2022, 22 marzo 2023, 16 maggio 2023, 9:00-12:00/13:00-16:30
Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 120.– soci / CHF 170.– non soci
Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 6-10 partecipanti

mulino maroggia

Maciniamo con passione dal 1888

Mulino Maroggia SA
Ai Molini
6817 Maroggia

+41 91 649 75 02
info@mulinomaroggia.ch
www.mulinomaroggia.ch

Pizza e lievitati senza glutine NUOVO

Obiettivi
Sapere che cos'è la Celiachia e le implicazioni alimentari nel metabolismo; conoscere le materie prime senza glutine in commercio; apprendere i metodi di lavorazione degli impasti senza glutine; saper riprodurre prodotti da forno lievitati e pizze senza glutine in maniera sicura.

Programma
Nozioni teoriche sulla Celiachia; conoscenza della materie prime, preparazione di un impasto senza glutine, dimostrazione dei tipi di spianatura, produzione di pizze e grissini, realizzazione di basi per pizza precotte, focaccine e piccolo panini con diverse farine (mais, saracino), farcitura, dimostrazione dei tipo di cottura (classica, in platea o al padellino) e cottura. Nel corso è inclusa la degustazione finale e un omaggio. Il/la partecipante potrà portarsi a casa l'impasto e i prodotti che sono stati elaborati durante il corso.

Metodo Corso teorico e pratico
Destinatari Tutti
Requisiti Nessuno

Insegnanti Stefano Spanu, pizzaiolo diplomato
Lulu Cerny, dietista

Durata 4 ore
Date e orario 21 settembre 2022, 16 novembre 2022,
15 febbraio 2023, 10 maggio 2023, 17:30-21:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 100.– soci, CHF 130.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 8-10 partecipanti

Pizzaiolo/a
con diploma cantonale 2022-23

Obiettivi
Il corso di preparazione permette all'interessato di possedere sufficienti capacità per preparare in modo autonomo pizze di ogni sorta rispettando tutti più moderni parametri culinari e le vigenti disposizioni in materia di igiene.

Programma
A fine corso i partecipanti saranno in grado di:
- riconoscere la qualità (acquisizione), il trattamento e la conservazione delle derrate alimentari necessarie per la preparazione della pizza;
- acquisire i procedimenti per la preparazione della pizza;
- riconoscere ed applicare le normative di legge in materia d'igiene alimentare e personale;
- eseguire tutti i procedimenti per ottenere una buona pizza: l'impasto, la conservazione delle palline, la manipolazione, la farcitura, la cottura e il servizio della pizza;
- distinguere le farine, i metodi d'impasto, le derrate alimentari, le attrezzature e i macchinari;
- applicare le tecniche e i modi di servizio; avere un approccio positivo con il cliente e saper gestire situazioni critiche con disinvoltura.

Metodo
Corso teorico e pratico

Destinatari
Tutti

Requisiti
Nessuno (non è richiesta l'esperienza pratica in pizzeria).

Insegnanti
Giovanni Zinna, formatore e pizzaiolo diplomato; Valerio Piva e Cosmino Basile, cuochi; Alessandra Corcelli, esperta d'igiene; Marilou Cerny, dietista; Roberto Guadagnin, panettiere-pasticcere; Claudio Cremona, formatore servizio.

Durata
24 giorni

Date e orari
dal 29 agosto 2022 al 24 gennaio 2023 (esami inclusi), 8:30-16:35

Luogo
GastroTicino, Lugano e Pizzarella, Arbedo

Costo
CHF 2'000.– prezzo speciale per tutti + CHF 400.– tassa d'esame. Materiale didattico, divisa e pranzi inclusi. Il corso per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a è riconosciuto dal CCNL: il/la partecipante che al momento dell'iscrizione sottostà al CCNL avrà diritto di ottenere una sovvenzione finanziaria per questa formazione.

Attestato
Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

Numero minimo
6-8 partecipanti

Selvaggina dei nostri cacciatori NUOVO

Obiettivi
Conoscere le principali regole delle cotture per le carni di selvaggina; saper abbinare le guarnizioni e i contorni per le pietanze a base di selvaggina; gestire l'apprestamento delle carni e le relative ricette; gestire l'apprestamento delle guarnizioni, dei contorni e le relative ricette.

Programma
Il corso comprende delle nozioni di base sulla scelta delle carni di selvaggina adeguate ai metodi di cottura sia a secco sia a umido. In questo corso si valorizzano i prodotti del territorio e quelli legati alla stagione della selvaggina. Vi saranno apprestamenti mirati delle carni con tecniche ben definite in base alle ricette proposte. Altre nozioni sono dedicate alle guarnizioni e contorni adeguati alla selvaggina, la loro creazione, gli stoccaggi e le relative rigenerazioni. Cena e bevande incluse.

Metodo Corso pratico in cucina

Destinatari Tutti gli interessati
Requisiti Nessuno

Insegnante Luca Spagnoli, Capocuoco e formatore

Durata 1 giorno
Date 8 ottobre 2022
Orario 14:30-21:30

Luogo GastroTicino, Lugano

Costo CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci

Attestato Attestato di frequenza al corso

Numero minimo 8 partecipanti

Giornate alla scoperta delle professioni del settore alberghiero e della ristorazione

Aziende formatrici - Iscrivetevi adesso!

Dal 22 settembre al 22 ottobre 2022 si svolgeranno le giornate nazionali alla scoperta dei mestieri alberghieri e della ristorazione per dare un'occhiata dietro le quinte delle nostre strutture alberghiere e della ristorazione!

Entri anche lei e il suo team nella famiglia di rockyourfuture.ch e sostenga il ramo nel reclutamento di personale qualificato! Iscriva la sua azienda qui:
www.rockyourfuture.ch/it/registrazione

Tutte le strutture partecipanti e le informazioni su questi giorni sono disponibili su: **www.rockyourfuture.ch**

Con il supporto della SEFRI

Sushi e Poke Bowls

Obiettivi
Conoscere le regole fondamentali di igiene nell'approvvigionamento di pesci crudi; saper preparare il riso per il Sushi con la tecnica semplificata, essere in grado di scegliere correttamente gli ingredienti per le diverse preparazioni, imparare a tagliare i pesci per le diverse ricette, saper preparare a regola d'arte Nigiri, Hoso-Maki, Chu Maki, Uramaki, Dragon Roll, Poke Bowls.

Programma
Imparare le regole di HACCP, conoscere e scegliere gli ingredienti necessari, preparare il pesce secondo i criteri di igiene, cucinare il riso nel modo semplificato, cucinare gli altri carboidrati per la preparazione delle Poke Bowls, i tagli del pesce nel modo corretto, preparazione dei Nigiri, Hoso Maki e gli Chu Maki, Uramaki, Dragon Rolls e delle Poke Bowls.

Metodo
Corso pratico

Destinatari
Tutti
Requisiti
Nessuno

Insegnanti
Davide Alberti, chef di cucina e formatore
Hairo Diaz, Sushi Chef

Durata
4 ore
Date
26 settembre 2022, 9 novembre 2022,
7 febbraio 2023, 24 aprile 2023
Orario
17:30-21:30

Luogo
GastroTicino, Lugano

Costo
CHF 230.– soci / CHF 280.– non soci

Attestato
Attestato di frequenza al corso
Numero minimo
8-12 partecipanti

GASTROFORMAZIONE
www.gastroformazione.ch
seguici su e su GastroFormazione
i nostri partner della formazione
GASTROSUISSE | Hotel & Gastro formation | HotellerieSuisse
carrieraalberghiera.ch | hotelgastro.ch | hotelleriesuisse.ch

Vegana o vegetariana? Una cucina da scoprire!

Obiettivi	Conoscere e saper utilizzare diversi ingredienti in chiave VEG, essere in grado di produrre alcune ricette in chiave VEGetariana e VEGana, nuove idee e ricette per gustosi finger food, antipasti, primi piatti e dolci leggeri, digeribili ed equilibrati.
Programma	Conoscenza degli ingredienti utilizzati in chiave naturale, spiegazioni dei metodi di cottura adeguati ad ogni alimento e per le salse di accompagnamento, preparazione e produzione di diverse ricette, dimostrazioni pratiche di presentazione del prodotto finito adatto per svariate occasioni. Portare un grembiule per la pratica in cucina. Il pranzo è incluso.
Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Luca Spagnoli, Capocuoco e formatore
Durata	1 mattina
Date	18 febbraio 2023, 6 maggio 2023
Orario	8:00:14:00 (pranzo incluso)
Luogo	GastroTicino, Lugano
Costo	CHF 170.– soci / CHF 220.– non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6 partecipanti

Aderisci anche tu a Swisstainable!

Segui il webinar per più informazioni:
ticino.ch/swisstainable-webinar
ticino.ch/green

TICINO piccoli momenti grandi emozioni

Ditelo con i fiori

Un tocco di bellezza e creatività per arricchire i tuoi ambienti! Sei entusiasta delle piante e della natura? Ma non ritieni di avere il "pollice verde"! Scopri con questo corso come trasformare i tuoi interni (abitazioni, punti vendita, hall dell'hotel e tanti altri) in un „boom" verde con pochi colpi di cesoia. Vieni a confezionare il tuo bouquet e la tua composizione floreale come in una caccia al tesoro - nella natura si confeziona al ritmo dei cambiamenti di stagione!

Obiettivi	Conoscere i materiali tecnici di base, i fiori e i materiali vegetali di ogni stagione; saper utilizzare il materiale a disposizione per la creazione di composizioni floreali e non, essere in grado di creare delle decorazioni stagionali e a tema (festività o ricorrenze speciali).
Programma	Conoscenza dei fiori e fogliame di ogni stagione, nozioni di abbinamento tipologie/colori/grandezze, allestimento con gusto, creatività e originalità di alcune composizioni a tema (matrimoni, ricorrenze importanti, festività, ecc.). Saranno mostrati alcuni segreti della professione „fiorista" e saranno realizzate alcune composizioni dove i materiali vegetali si combinano con tutto ciò che è „cavo": vasi, lanterne, caraffe, tazze, bottiglie, piatti... Il corso adatto a tutti darà una dimostrazione che tutti possono dare un tocco di bellezza nei propri spazi. Alla fine di ogni corso ogni partecipante porterà a casa la propria composizione.
Metodo	Corso pratico
Destinatari	Tutti
Requisiti	Nessuno
Insegnante	Loredana Tucci, fiorista (www.fioreria.ch)
Durata	4 ore
Date	7 ottobre 2022, 24 marzo 2023, 13:00-17:00 2 dicembre 2022, 5 maggio 2023, 8:30-12:30
Luogo	GastroTicino, Lugano o luogo da definire
Costo	CHF 120.– soci e non soci
Attestato	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6-12 partecipanti

L'arte dell'accoglienza al cliente

L'accoglienza come leva verso la soddisfazione della nostra clientela. Che cosa si intende con "Accoglienza"? Quanti e quali modi per approcciarsi al proprio cliente in maniera da rendere ancor più soddisfacente l'esperienza del proprio ospite? Queste e molte altre le domande a cui si darà risposta attraverso il momento formativo che abbiamo il piacere di proporvi. Come? GastroTicino organizza una formazione che è aperta a tutti coloro che lavorano a contatto diretto con il cliente (non solo nell'ambito turistico) e sarà svolta in loco tenendo conto delle esigenze della vostra azienda.

Obiettivi	• esplicitare il significato di incontrare il nostro cliente (accoglierlo) • comprendere alcuni strumenti che influenzano le relazioni con il cliente • conoscere ed applicare alcune tecniche comportamentali positive.
Programma	Significato di accoglienza, accoglienza e qualità del servizio, attitudine personale, i pregiudizi e i giudizi, la prima impressione, la comunicazione positiva, il problema è mio, posizioni essenziali (analisi transazionale), i bottoni rossi.
Metodo	Corso teorico con esercitazioni pratiche
Destinatari	La formazione è aperta a tutti coloro che lavorano nel settore alberghiero, a contatto diretto con il cliente.
Durata	4 ore
Date e orari	Su richiesta, da definire
Luogo	GastroTicino a Lugano o presso le vostre aziende
Costi	CHF 700.– soci GastroTicino (il costo è per azienda della ristorazione) / CHF 800.– non soci CHF 900.- soci HotellerieSuisse (il costo è per azienda del settore alberghiero)
Attestato	Attestato di frequenza al corso per partecipante/azienda
Numero minimo	6 partecipanti minimo (massimo 20)

Rianimazione cardio-polmonare e defibrillazione

Obiettivi BLS (Basic Life Support) e DAE (Automated External Defibrillation): il corso permette di apprendere nozioni di base e le capacità per eseguire una rianimazione cardio-polmonare nell'adulto e bambino unitamente all'utilizzo del defibrillatore automatico esterno. Il corso è proposto secondo le linee guida dello Swiss Resuscitation Council 2021 (SRC).

Programma Assistere e soccorrere in sicurezza, valutazione della situazione, l'allarme, la catena della sopravvivenza, posizione laterale di sicurezza, segni e sintomi di un infarto miocardico e dell'ictus cerebrale, misure da adottare in caso di ostruzione delle vie respiratorie, rianimazione del paziente adulto e bambino con utilizzo del defibrillatore secondo l'algoritmo BLS-SRC, aspetti legali.

Metodo Corso teorico e pratico

Requisiti Nessuno
Destinatari Tutti

Insegnante Manuela Casso, esperta del settore e formatrice

Date e orari 29 ottobre 2022, 8:00-12:00
17 novembre 2022, 13:00-17:00
12 gennaio 2023, 13:00-17:00
29 marzo 2023, 8:00-12:00

Luogo GastroTicino, Lugano o luogo da definire

Costo CHF 120.– soci / CHF 170.– non soci

Certificato Certificazione BLS DAE/SRC (valida 2 anni)

Numero minimo 6-12 partecipanti

Webinar - Efficienza energetica Energie rinnovabili e incentivi cantonali NUOVO

Obiettivi Il webinar ha lo scopo di presentare, sfide, opportunità e novità in ambito energetico. Nell'ambito della Strategia energetica 2050 la Confederazione vuole favorire un consumo energetico razionale e un maggiore impiego delle energie rinnovabili. Agire tempestivamente in questi ambiti permette agli imprenditori (hotel, ristoranti e aziende in generale) di ridurre i costi aziendali.

Programma Il seminario introduce la tematica energetica e la esemplifica con l'aiuto di esempi concreti. In particolare, verranno toccate le seguenti tematiche:
- Introduzione alla tematica energetica
- I benefici di una corretta impostazione energetica
- Opportunità di consulenza;
- Incentivi e modifiche legislative

Relatori Collaboratori dell'Associazione TicinoEnergia
Professionisti del settore

Durata 1.5 ore

Date e orari 17 novembre 2022, 14:00-15:30
22 novembre 2022; 17:00-18:30

Nel 2023 date da stabilire

Costo CHF 0.–

Luogo Al proprio domicilio
(videoconferenza)

Attestato Nessuno

Numero minimo 10 partecipanti

Addetto/a di cucina NUOVO
con Certificato di Formazione Pratica in base all'art. 33 LFPr

Obiettivi Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di addetto/a di cucina, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di addetto/a di cucina CFP.

Programma Il corso si suddivide tra conoscenze professionali, cultura generale e corsi pratici (laboratori didattici). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su: www.hotelgastro.ch.

Metodo Corso teorico (36 giorni) inclusi 5 giorni di corsi pratici.

Destinatari Professionisti del settore

Requisiti Comprovata esperienza di 5 anni (di cui 2 nel settore in cui si fa la formazione).

Iscrizioni L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (online su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto 2022.

Date Settembre 2022 - Giugno 2023

Durata 1 anno scolastico
Frequenza 1 giorno di frequenza (mercoledì)

Orario 8:00-17:00

Luogo Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano corso teorico; GastroTicino, Lugano corsi pratici ed esami

Costo CHF 2'000.– + tassa d'esame CHF 100.–

Attestato Certificato di Formazione Pratica

Capo/a cucina – Capo/a della ristorazione con Diploma federale

Capo cucina: i capi cucina lavorano come quadri di livello superiore nelle cucine di aziende alberghiere o della ristorazione, ospedali, istituti sanitari, case per anziani, convitti nonché della gastronomia standardizzata, commerciale e collettiva. **Capo della ristorazione:** 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.

Moduli Gestione della cucina, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze, Economia e diritto.
Metodo Corso teorico
Destinatari Professionisti del settore
Requisiti In possesso dei seguenti requisiti: titolo dell'esame di professione come cuoco/cuoco della gastronomia, cuoco d'ospedale, d'istituto sanitario e della ristorazione collettiva o un attestato equipollente riconosciuto; 3 anni di pratica professionale con funzione direttiva o di quadro dopo aver assolto l'esame di professione; certificati di fine modulo o le dichiarazioni di equipollenza.
Data 2023-2025
Durata 2 anni
Frequenza 1 giorno di frequenza scolastica
Orario 8:30-17:30
Luogo Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona
Costo Insegnamento e sussidi didattici CHF 9'500.–. Esami modulari CHF 780.–. Esame finale CHF 1'700.–. Totale CHF 11'980.–. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore. Per maggiori informazioni www.gastroformazione.ch

Diploma Diploma federale di Capo cucina o di Capo della ristorazione.

Capocuoco/a e Responsabile della ristorazione con Attestato Professionale Federale

Capocuoco/a: lavorano nelle cucine del settore alberghiero, della ristorazione e del catering nonché nella gastronomia standardizzata, collettiva e d'istituto sanitario. Conoscono i moderni metodi di cucinare nonché la dietetica e preparano svariati menu con ingredienti convenzionali, biologici, vegetariani o stagionali. Utilizzano sia derrate alimentari fresche sia prodotti industriali intermedi o semilavorati. **Responsabile della ristorazione:** lavorano in ristoranti, alberghi, nella gastronomia standardizzata e commerciale nonché nel catering.

Moduli (5 obbligatori) Conoscenza degli alimenti e conoscenze culinarie/Ristorazione, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze.

Metodo Corso teorico

Destinatari Professionisti del settore

Requisiti In possesso dei seguenti requisiti: AFC cuoco o impiegato di ristorazione o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale nella ristorazione, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento concernente i 5 moduli, corso di formazione per formatori professionali.

Data Resp. della ristorazione: 2022-2024
Capocuoco/a: 2023-2025

Durata 2 anni

Frequenza 1 giorno di frequenza scolastica (mercoledì)

Orario 8:30-17:30

Luogo Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'000.–. Esami modulari CHF 600.–. Esame finale CHF 1'700.–. Totale CHF 8'300.–. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato Attestato Professionale Federale

Cuoco/a con Attestato Federale di Capacità in base all'art. 33 LFPr

Obiettivi Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di cuoco/a, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di cuoco/a AFC.

Programma Il corso si suddivide tra conoscenze professionali, cultura generale, lezioni di lingua tedesca e corsi pratici (laboratori didattici). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch.

Metodo Corso teorico (63 giorni) inclusi 8 giorni di corsi pratici.

Destinatari Professionisti del settore

Requisiti Comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione).

Iscrizioni L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (online su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2022.

Date Gennaio 2023 - Giugno 2024

Durata 1 anno e mezzo

Frequenza 1 giorno di frequenza scolastica (mercoledì)

Orario 8:00-17:00

Luogo Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano

Costo CHF 3'000.– + materiale didattico. Il corso è interamente sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'iscrizione è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione.

Attestato Attestato federale di capacità

Cuoco in dietetica NUOVO
con Attestato Professionale Federale

Lavorano nella ristorazione di ospedali, istituzioni per persone che necessitano di supporto, cliniche di riabilitazione e psichiatriche, centri sportivi di punta nonché nel ramo alberghiero wellness e della salute. Dispongono di approfondite conoscenze sulle modalità di preservare e promuovere la salute e il benessere dei clienti tramite una nutrizione equilibrata e corrispondente alle loro esigenze nonché di influenzare positiva-mente il decorso delle patologie anziché malattie.

Moduli (2 obbligatori) Diete basate alle esigenze, Organizzazione aziendale

Metodo Corso teorico
Destinatari Professionisti del settore
Requisiti In possesso dei seguenti requisiti: AFC cuoco o titolo equipollente, almeno 2 anni di esperienza professionale al 100%, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento. Chi è in possesso dell'attestato federale di capacità di cuoco/a in dietetica possono sostenere un esame ridotto (parte d'esame 3 e 4).

Data Dal 2023
Durata ???
Frequenza 1 giorno di frequenza scolastica
Orario 8:30-17:30

Luogo Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona per i corsi teorici; Centro Professionale Tecnico, Trevano per i corsi pratici

Costo Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'800.–. Esami modulari CHF 320.–. Esame finale CHF 2'000.–. Totale CHF 9'120.–. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato Attestato Professionale Federale

Esercente/Albergatore G2 NUOVO
con Attestato Professionale Federale

Il corso ha lo scopo di impartire le conoscenze necessarie per dirigere un'azienda di dimensioni medio-piccolo nel ramo gastronomico in base a principi imprenditoriali.

Moduli obbligatori (6)
- modulo Personalità
- modulo Marketing
- modulo Gestione
- modulo Organizzazione aziendale
- modulo Finanze
- modulo Amministrazione e diritto

Moduli opzionali (1 a scelta obbligatorio)
- modulo Gastronomia
- modulo Alloggiamento
- modulo Gastronomia sistemica
- modulo Gestione eventi

Metodo Corso teorico.
Destinatari 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.

Requisiti
a) è in possesso di un attestato federale di capacità, di un diploma di scuola secondaria II o di un certificato o diploma almeno equipollente;
b) è in possesso del diploma cantonale di esercente (G1);
c) è in grado di dimostrare un'esperienza professionale di due anni in posizione dirigenziale nel contesto del settore alberghiero;
d) dispone dei i necessari certificati di fine modulo o di certificazioni di equipollenza.

Data Dal 2023
Durata 32 giorni di formazione in totale
Frequenza 1 giorno di frequenza scolastica
Orario 8:30-17:30
Luogo GastroTicino, Lugano
Costo Insegnamento e sussidi didattici CHF 4'800.–. Modulo opzionale CHF 1'100.–. Esami modulari CHF 700.–. Esame finale CHF 500.–. Totale CHF 7'100.–. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.
Attestato Attestato Professionale Federale

Impiegato/a di ristorazione – Impiegato/a d'albergo con Attestato Federale di Capacità in base all'art. 33 LFPr

Obiettivi Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di impiegato/a di ristorazione e d'albergo, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di impiegato/a di ristorazione o d'albergo AFC.

Programma I corsi si suddividono tra conoscenze professionali, cultura generale, lezioni di lingua tedesca e corsi pratici (laboratori didattici – ca. 80 ore). Gli obiettivi d'esame si possono visionare su www.hotelgastro.ch.

Metodo Corso teorico (49 giorni) inclusi 8 giorni di corsi pratici + la specializzazione.

Destinatari Professionisti del settore

Requisiti Comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione).

Iscrizioni L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (online su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine agosto 2022.

Date Settembre 2022 - Giugno 2023
Il corso ha luogo ogni anno nello stesso periodo.

Durata 1 anno scolastico

Frequenza 1 giorno di frequenza scolastica (martedì)

Orario 8:00-17:00

Luogo Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano

Costo CHF 2'500.–. Il corso è interamente sovvenzionato dal CCNL per chi al momento dell'iscrizione è impiegato/a presso un'azienda alberghiera o della ristorazione.

Attestato Attestato federale di capacità. Possibilità di seguire una formazione art. 33 LFPr anche per Impiegato/a di gastronomia standardizzata e Impiegato/a in comunicazione alberghiera anni scolastici 2022-2024.

Responsabile del settore alberghiero-economia domestica con Attestato Professionale Federale

Assumono responsabilità professionali e organizzative nei settori di economia domestica loro affidati: mantenimento del valore, tecniche e organizzazione di pulizia e di lavanderia, organizzazione di vitto e ristorazione nell'ambito dell'alloggio o nel settore delle cure. Si occupano anche di selezione e formazione del personale.

Moduli (8 obbligatori) Gestione del personale, Marketing & comunicazione, Organizzazione aziendale, Acquisti/smaltimento/ecologia/igiene, Amministrazione/diritto/finanze/contabilità, Tecnica e organizzazione della pulizia e della lavanderia. Modulo opzionale: elaborazione dell'offerta e organizzazione della gastronomia, gastronomia integrata nel settore delle cure, prestazioni di servizio nel settore dell'alloggio e della gastronomia.

Metodo Corso teorico

Destinatari Professionisti del settore

Requisiti In possesso di: AFC impiegato d'albergo o di economia domestica o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale nella settore, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento concernente i 5 moduli, corso di formazione per formatori professionali.

Data 2022-2024

Durata 2 anni

Frequenza 1 giorno di frequenza scolastica (mercoledì)

Orario 8:30-17:30

Luogo Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo Insegnamento e sussidi didattici CHF 7'500.–. Esami modulari CHF 960.–. Esame finale CHF 1'550.– + 50.– (attestato e iscrizione registro). Totale CHF 10'060.–. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore. Per maggiori informazioni www.gastroformazione.ch.

Attestato Attestato Professionale Federale

Laboratorio Arte-Insieme dell'associazione New Ability
è vincitore del premio svizzero "Il mio Equilibrio 2021".
Un progetto di produzione artistica accessibile a tutti.
Oggetti, gadget e altre opere d'arte per privati e aziende.
Collaboriamo con hotel e ristoranti per creazioni personalizzate.
Seguiteci sui nostri social.

Ripartono i corsi danza e fitness dal 19.9.2022
Passeggiata con i cani 25.9.2022
Corso consulenza d'immagine 10.9.2022
Decorazione floreali 26.11.2022
Corso DAE-BLS 28-29.1.2023
Produzione di candele (data da finire)
Semifreddi e torte gelato (data da finire)
Accoglienza al cliente (data de finire)
Spettacolo di danza 27-28.5.2023
Campus estivo 18-24.6.2023

NewAbility
Associazione

c/o Besomi Terapie Naturali
Via Industria 3 | Stabile 1 - Entrata C | 6814 Lamone
newability.ch

Sommelier/ère con Attestato Professionale Federale

I sommelier sono specializzati nel campo della vendita e del servizio dei vini: sono professionisti attivi nei settori della gastronomia, dell'albergheria, della viticoltura e del commercio di vini, sono responsabili della creazione della carta dei vini, del loro acquisto dei vini e della gestione della cantina, consigliano i clienti sull'offerta di vini e bevande alcoliche come pure sugli abbinamenti con le pietanze, ottimizzano le vendite grazie ad azioni di comunicazione, analizzano i prezzi per garantire dei profitti corretti. Sono abilitati a esercitare una funzione di consulenza a livello direttivo.

Moduli	Viticoltura, vinificazione ed enologia; geografia vitivinicola; servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini; economia aziendale.
Metodo	Corso teorico
Destinatari	Professionisti del settore
Requisiti	In possesso dei seguenti requisiti: AFC, diploma di una scuola specializzata superiore o di un a scuola universitaria professionale nel campo della gastronomia/albergheria/viticoltura o del commercio di vini o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale nella ristorazione/produzione/commercio di vini, certificati di fine modulo.
Data	2022-2024
Durata	2 anni
Frequenza	Corso a moduli
Orario	???
Luogo	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona
Costo	Insegnamento e sussidi didattici ca. CHF 4'800.–. Esami modulari + corsi interdisciplinari ca. CHF 1'200.–. Esame finale ca. CHF 2'000.–. Totale ca. CHF 8'000.–. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.
Attestato	Attestato Professionale Federale

LA FORMAZIONE CONTINUA È LA MIGLIORE RICETTA PER FRONTEGGIARE LA CARENZA DI PERSONALE QUALIFICATO

Corsi a partire dal 2023:

– Sommelier svizzero della birra®
– Pizzaiolo/a con Diploma Cantonale
– Cuoco/a Attestato Federale di Capacità
– Capocuoco/a Attestato Professionale Federale
– Cuoco/a in dietetica Attestato Professionale Federale **(nuovo)**
– Esercente/Albergatore (G2) Attestato Professionale Federale **(nuovo in italiano)**
– Capo/a cucina o della ristorazione con Diploma Federale

A costo zero grazie al CCNL
Iscrivete vi ora!

Finanziato tramite il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione

incl

FORMAZIONE-INCLUSA.CH

Il numero 1 per tutte le assicurazioni sociali nel settore alberghiero e della ristorazione

In qualità di principale assicuratore sociale del settore alberghiero e della ristorazione forniamo assistenza per tutte le questioni legate alle assicurazioni obbligatorie del 1° e 2° pilastro, oltre che per le nostre soluzioni di previdenza su misura.

Approfittate della nostra esperienza e competenza

Per il 2021 GastroSocial rimunera gli averi della cassa pensione obbligatori e sovraobbligatori con un tasso di interesse del 4 %. Oltre 180'000 assicurati hanno fiducia in noi – a giusta ragione!

gastrosocial.ch/rimunerazione