FORMARSI PER CRESCERE

L'offerta di formazione continua
da settembre 2023

www.gastroformazione.ch
seguici su e su GastroFormazione

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

Sezione di GASTROSUISSE

Certificata EDUQUA SCEF 045

Prendetevi il meglio o lasciatevi fornire

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Centro Galleria 3
6928 Manno
Tel. 091 604 24 00

Mercato Quartino
Transgourmet Svizzera SA
Zona Industriale 3 / Via Ganne 5
6572 Quartino
Tel. 091 785 99 99

prodega.ch
webshop.transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA

INTRODUZIONE

"L'arma competitiva del ventunesimo secolo sarà la formazione accompagnata dalle competenze della nostra forza lavoro"

L. Thurow (economista americano)

SCOPRI I CORSI, 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 2023-24

- **Novità: nuovi corsi di formazione continua, di base e superiori dal 2023!**
- **Novità: corsi di *cucinaterapia*, riconosciuti dalle casse malati!**
- **Continuano** le offerte di **webinar** e **corsi gratuiti** per i soci
- **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 10% ai possessori della carta vantaggi GastroFormazione, MyLugano Card e abbonamento Arcobaleno (annuale).
- **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), Associazione Economia Domestica Ticino (economiadomestica-ti.ch): **tutti i dipendenti delle associazioni partner sono considerati SOCI** e quindi beneficiano di vantaggi finanziari.
- **Social Media: Facebook GastroFormazione** è il punto d'informazione e interazione con noi da consultare costantemente, nuovo **Instagram di GastroFormazione**. Seguiteci!
- **Omaggio**: ogni partecipante riceve un omaggio offerto a ogni corso in collaborazione con NewAbility.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

*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 · atst ODEC-TICINO · Arcobaleno Comunità tariffale

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

IN OGNI CASO FACCIAMO DI PIÙ PER VOI.

SWICA non solo offre soluzioni assicurative di prima classe, ma è anche un partner affidabile per tutto ciò che riguarda la vostra salute.

QUI PER VOI.
Telefono 0800 80 90 80 o swica.ch

PERCHÉ LA SALUTE È TUTTO SWICA

CORSI DI FORMAZIONE PER TUTTI

GESTIONE AZIENDALE

Assunzione di responsabilità **(nuovo)** 6
Aumentare il numero di clienti **(nuovo)** 6
Aumentare il rendimento del personale 7
CCNL corso base: corretta interpretazione e applicazione **(nuovo)** 7
Colloqui con il personale 8
Come far crescere la nuova azienda **(nuovo)** 8
Conduzione del personale 9
Conteggi stipendi nella ristorazione e nell'industria alberghiera 9
Copywriting per ristoranti e hotel **(nuovo)** 10
Dall'idea al progetto d'impresa **(nuovo)** 11
Diversity, accessibility & inclusion: da sfida a opportunità **(nuovo)** 11
Food cost nella ristorazione 12
Gestione della liquidità aziendale **(nuovo)** 13
LEAR: le nuove responsabilità di gestore e gerente **(nuovo)** 13
Management & Leadership
- Comunicare per essere ascoltati 14
- Perché mi comporto così... e gli altri? 15
- Motivazione - motivati in azione? 15
- Organizzazione = efficacia, efficienza, ordine e consapevolezza 16
- Gestire i conflitti?... meglio prevenirli! 16

Problem solving **(nuovo)** 17
Protezione dei dati: la nuova legislazione sulla protezione dei dati 18
La nuova legislazione sulla protezione dei dati Casi pratici con partecipazione attiva **(nuovo)** 18
Revenue management **(nuovo)** 20
Sicurezza sul lavoro «PECOS» 21

PERFEZIONAMENTO PROFESSIONALE

Barman: corso base per American Bartender 22
Barman: refresh sui principali cocktails **(nuovo)** 23
Barman: corso serale **(nuovo)** 23
Birra a tenore alcolico ridotto **(nuovo)** 24
Birra e formaggio **(nuovo)** 24
Birra industriale o artigianale? **(nuovo)** 25
Birre di Natale / invernali **(nuovo)** 25
Caffè & Latte art 26
Come avviare un'attività alimentare **(nuovo)** 26
Food & Beverage manager nella ristorazione 27
Igiene e sicurezza alimentare: l'autocontrollo e l'HACCP in azienda (corso base) 28
Igiene e sicurezza alimentare: gli allergeni nella produzione, somministrazione e vendita **(nuovo)** 29
Igiene e sicurezza alimentare: le conserve 30
Igiene e sicurezza alimentare: i CCP e i CP (corso avanzato) 31
Le contaminazioni alimentari biologiche **(nuovo)** 32
Le polmoniti da Legionella e i rischi sottovalutati nelle strutture di lavoro e di accoglienza **(nuovo)** 33
Manuale HACCP: l'importanza della documentazione **(nuovo)** 34
Servizio in sala 34
Vino: corso base 35
Vino: degustazione di vini e cena con abbinamento **(nuovo)** 36

CUCINA

Affumicatura, marinatura e cottura sottovuoto di pesce, carne e altre prelibatezze **(nuovo)** 38
Allergie e intolleranze alimentari: come alimentarsi **(nuovo)** 38
Cioccolato corso base 39
Come utilizzare gli scarti alimentari 39
Cottura a bassa temperatura 40
Cucina corso base completo 41
Cucina VEG: dall'antipasto al dolce con prodotti stagionali e di origine vegetale **(nuovo)** 42
Cucinare con il sifone **(nuovo)** 42
Dolci vegani 43
Formaggi freschi vegetali **(nuovo)** 43
Gelati e sorbetti 44
Impiattamento moderno **(nuovo)** 44
Intaglio frutta e verdura 45
Panificazione amatoriale 45
Percorso di Pasticceria **(nuovo)** 46
Pizza corso base 47
Pizza: aggiornamento per pizzaioli **(nuovo)** 47
Pizza e lievitati senza glutine **(nuovo)** 48
Pizzaiolo/a con diploma cantonale 2023-24 49
Poke Bowls **(nuovo)** 50
Sushi **(nuovo)** 50

VisualFood, l'arte di presentare il cibo
- Corso base **(nuovo)** 51
- Bouquet à manger **(nuovo)** 52
- Taglieri scenografici **(nuovo)** 53

Corsi di cucinaterapia
Cucina e naturopatia **(nuovo)** 54
Cucina energetica **(nuovo)** 55
Fitoalimurgia: le erbe in cucina **(nuovo)** 56
Ricette gustose in 15 minuti **(nuovo)** 56

SENSIBILIZZAZIONE

Fiori: l'arte per decorare con gusto 58
Gestione del tempo (e dello stress) **(nuovo)** 58
L'arte dell'accoglienza e del feedback **(nuovo)** 59
Rianimazione cardio-polmonare e defibrillazione 59
"Rigenerazione" del sistema immunitario attraverso la dieta 60

CORSI DI FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI

Addetto/a di cucina CFP 62
Cuoco/a AFC 62
Capocuoco/a APF 63
Capo/a cucina DF 64
Cuoco/a in dietetica APF **(nuovo)** 65
Impiegato/a di ristorazione AFC 66
Responsabile della ristorazione APF 66
Sommelier/ère APF 67
Capo/a della ristorazione DF 67
Esercente Albergatore/trice APF - G2 **(nuovo)** 68
Impiegato/a d'albergo AFC 68
Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF 70

NUOVO

ASSUNZIONE DI RESPONSABILITÀ

Obiettivi: Individuare alcune implicazioni connesse al tema della responsabilità nel proprio ruolo e verso il/la responsabile; prendere coscienza degli effetti e dei risultati delle decisioni che vengono prese come quadro sui propri collaboratori e sui clienti.
Programma: Che cosa è la responsabilità? Come la si applica nella propria struttura? Responsabilità e ruolo personale, Responsabilità ed etica

Metodo: Lezione, autoriflessione ed esercitazioni
Destinatari: Quadri, team leader, capi reparto, persone con responsabilità in azienda
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Maurizio Mina, formatore aziendale
Durata e orari: 1 giorno, 8:30-17:00
Date: 27 settembre 2023, 21 febbraio 2024, 29 aprile 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Numero minimo: 8 partecipanti

NUOVO

AUMENTARE IL NUMERO DI CLIENTI

Obiettivi: Conoscere e saper utilizzare tecniche di vendita efficaci; saper acquisire nuovi clienti; essere in grado di aumentare le vendite; conoscere ed applicare tecniche di fidelizzazione efficaci; rafforzare il rapporto con i clienti dell'azienda; saper fidelizzare il proprio personale.
Programma: Il processo di acquisizione di nuovi clienti, le tecniche di vendita e di fidelizzazione efficaci, gestione delle relazioni interpersonali (clienti, collaboratori).

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: 20 e 27 ottobre 2023, 8:30-17:00 e 8:30-12:30
12 e 19 aprile 2024, 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

AUMENTARE IL RENDIMENTO DEL PERSONALE

Obiettivi: Conoscere le tecniche per aumentare il rendimento del/la proprio/a collaboratore/trice; saper motivare il personale con le tecniche apprese; essere in grado di misurare il rendimento effettivo del personale e dare un feed-back di valutazione.
Programma: Come aumentare il rendimento e come misurarlo; 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:	1° dicembre 2023, 8:30-17:00 17 maggio 2024, 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

NUOVO

CCNL CORSO REFRESH
CORRETTA INTERPRETAZIONE E APPLICAZIONE

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 orari:	16 e 23 ottobre 2023, 8:30-12:30 4 e 11 marzo 2024, 8:30-12:30
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Numero minimo:	8 partecipanti

NUOVO

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 e orari:	25 ottobre 2023; nel 2024 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

NUOVO

COME FAR CRESCERE LA NUOVA AZIENDA

Obiettivi: Conoscere e adottare azioni utili alla crescita della propria azienda; saper organizzare i processi aziendali più importanti; essere in grado di motivare il proprio team vincente; saper aumentare il proprio fatturato.
Programma: L'importanza della Vision; come aumentare il Valore della propria azienda; come creare un team vincente; conoscere ed applicare processi aziendali; 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 e orario:	2 giorni, 8:30-17:00
Date:	22-29 settembre 2023, 15-22 marzo 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 350.– soci / CHF 400.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	4 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 orari:	23 ottobre 2023; nel 2024 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 orari:	26 febbraio 2024, 8:30-16:30 13 maggio 2024, 8:30-16:30
Luogo:	GastroTicino, Lugan
Costo:	CHF 230.– soci / CHF 280.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6 partecipanti

NUOVO

COPYWRITING PER RISTORANTI E HOTEL

Obiettivi: Scrivere testi coinvolgenti, che fanno desiderare di essere già lì, proprio nel tuo hotel o ristorante Le parole sono potenti se le usiamo per raccontare una storia, esaltare dettagli, infondere fiducia e comunicare stile. 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;
- Comprendere l'importanza di trovare un linguaggio differenziante, unico, vero, che sappia generare interesse nelle persone ed emozionarle;
- Essere in grado di utilizzare le tecniche e conoscenze apprese per la propria strategia aziendale.

Programma: Basi di copywriting; metodi di scrittura creativa spiegati mediante esempi del mondo pubblicitario; testi che si fanno notare, leggere e ricordare; esercitazioni pratiche.

Metodo:	Corso teorico corredato da numerose case history ed esempi reali, esercitazioni pratiche.
Destinatari:	Ristoratori, albergatori, gerenti e persone attive nella comunicazione enogastronomica.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Elisa Zuin, consulente marketing e comunicazione (enogastronomia-ambiente)
Durata:	4 ore
Date e orari:	23 novembre 2023, 16 aprile 2024, 13:30-17:00
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 150.– soci / CHF 200.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6 partecipanti

NUOVO

DALL'IDEA AL PROGETTO D'IMPRESA

Obiettivi: Conoscere le basi per costruire il proprio progetto da un'idea; imparare le modalità di avviamento di una propria azienda; saper realizzare un business plan aziendale; essere in grado di mettere in pratica le tecniche apprese per il corretto avviamento e gestione d'impresa.
Programma: Descrizione dell'idea; come predisporre un progetto completo; come conoscere il mercato in cui si opera o si vuole entrare; quali strategie adottare; come avviare il proprio progetto, esaminare fonti di finanziamento.

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 e orari: 1 giorno, 8:30-17:00
Date: 13 ottobre 2023, 9 febbraio 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 180.– soci / CHF 230.– non socii
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 4 partecipanti

NUOVO

DIVERSITY, ACCESSIBILITY & INCLUSION: DA SFIDA A OPPORTUNITÀ

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 Ass. New Ability, esperta di accessibilità, inclusione e diversità
Durata: 1 mattina
Date e orari: 23 febbraio 2024, 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

FOOD COST NELLA RISTORAZIONE

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 orari:	23 e 30 ottobre 2023, 8:30-12:30 4 e 11 marzo 2024, 8:30-12:30
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Numero minimo:	6 partecipanti

NUOVO

GESTIONE DELLA LIQUIDITÀ AZIENDALE

Obiettivi: Conoscere le basi della contabilità finanziaria; saper gestire la liquidità aziendale; essere in grado di ottimizzare i costi aziendali; saper redigere un piano di incassi e pagamenti mensili/annuali.
Programma: Creazione di tabelle in excel per la gestione della liquidità; gestione del flusso della liquidità aziendale; costruzione di uno scadenzario.

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 e orario:	1 giorno, 8:30-17:00
Date:	10 novembre 2023, 8 marzo 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	4 partecipanti

NUOVO

LEAR: LE NUOVE RESPONSABILITÀ DI GESTORE E GERENTE

Obiettivi: Conoscere le novità principali sulle nuova Legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (LEAR) con particolare riferimento alla nuova posizione del gestore.
Programma: Spiegazioni delle modifiche e dei nuovi concetti della nuova LEAR.

Metodo:	Corso teorico.
Destinatari:	Gestori, ristoratori, persone attive e con responsabilità nel settore della ristorazione.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Avv. Marco Garbani
Durata e orario:	2 ore, 9:00-11:00
Date:	25 settembre 2023, 23 ottobre 2023, 20 novembre 2023, 18 dicembre 2023, 13 febbraio 2024, 12 marzo 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 0.– soci / CHF 50.- non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6-10 partecipanti

MANAGEMENT & LEADERSHIP: COMUNICARE PER ESSERE ASCOLTATI

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
Durata e orario:	1 giorno, 8:30-17:00
Date:	20 settembre 2023, 6 febbraio 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci
Attestato:	Attestato di frequenza
Numero minimo:	6 partecipanti

Consulenza Ticino

www.consulenzaticino.ch

Risorse Umane
Organizzazione
Cambiamento

MANAGEMENT & LEADERSHIP: PERCHÉ MI COMPORTO COSÌ... E GLI ALTRI?

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.

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
Durata e orari: 1 giorno, 8:30-17:00
Date: 11 ottobre 2023, 12 marzo 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci
Attestato: Attestato di frequenza
Numero minimo: 6 partecipanti

MANAGEMENT & LEADERSHIP: MOTIVAZIONE-MOTIVATI IN AZIONE?

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.

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
Durata: 1 giorno
Date e orari: 15 novembre 2023, 9 aprile 2024, 8:30-17:00
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci
Attestato: Attestato di frequenza
Numero minimo: 6 partecipanti

MANAGEMENT & LEADERSHIP: 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).

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
Durata: 1 giorno
Date e orari: 9 gennaio 2024, 28 maggio 2024, 8:30-17:00
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci
Attestato: Attestato di frequenza
Numero minimo: 6 partecipanti

MANAGEMENT & LEADERSHIP: GESTIRE I CONFLITTI? ...MEGLIO PREVENIRLI!

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.

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
Durata: 1 giorno
Date e orari: 5 dicembre 2023, 14 maggio 2024, 8:30-17:00
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci
Attestato: Attestato di frequenza
Numero minimo: 6 partecipanti

NUOVO

PROBLEM SOLVING

Obiettivi: La capacità nella risoluzione di problemi è una competenza sempre più richiesta nel mondo del lavoro. In questo corso si fornisce un'utile panoramica di come affrontare un problema avvalendosi di tecniche specifiche e Metodo:logie efficaci.

- Identificare e dare forma ad un problema;
- contestualizzare il problema per affrontarlo in modo efficace ed efficiente;
- Valutare tutte le risorse disponibili mediante approcci convenzionali e non convenzionali.

Programma: Principi di base per la risoluzione efficace dei problemi e relative Metodo:logie di valutazione e soluzione di un problema: approccio strutturato, approccio creativo, approccio non convenzionale/laterale; tecniche di soluzione individuale e collegiale: mappe mentali e brainstorming.

Metodo:	Blended Learning, i partecipanti saranno coinvolti direttamente negli argomenti trattati mediante un approccio didattico caratterizzato dall'uso di diverse esercitazioni esperienziali che richiedono contributi attivi da parte dei partecipanti.
Destinatari:	Tutti gli interessati che vogliono imparare ad affrontare i problemi lavorativi mediante tecniche e Metodo:logie specifiche ed efficaci.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Roberto Cucumazzo, consulente e formatore aziendale
Durata:	1 giorno
Date e orari:	30 gennaio 2024, 23 aprile 2024, 8:30-17:00
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 180.00 soci / CHF 230.00 non soci
Attestato:	Attestato di frequenza
Numero minimo:	6 partecipanti

PROTEZIONE DEI DATI: LA NUOVA LEGISLAZIONE SULLA PROTEZIONE DEI DATI

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 e orari:	3 ore, 9:00-12:00
Date:	9 ottobre 2023, 15 gennaio 2024, 11 marzo 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 0.– soci / CHF 50.- non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6-10 partecipanti

NUOVO

LA NUOVA LEGISLAZIONE SULLA PROTEZIONE DEI DATI CASI PRATICI CON PARTECIPAZIONE ATTIVA

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 partendo dagli esempi concreti dei partecipanti che verranno chiamati ad essere attivi in piccoli gruppi.

Metodo:	Corso teorico con partecipazione attiva dei partecipanti (sulla scorta della situazione aziendale dei partecipanti, discussione e approfondimenti tra tuti i presenti con lo studio di casi reali).
Destinatari:	Gerenti, ristoratori, persone attive e con responsabilità nel settore della ristorazione.
Requisiti:	L'azienda deve essersi attivata con le questioni relative alla protezione dei dati e della privacy secondo la nuova legge.
Insegnanti:	Avv. Marco Garbani, Francesco Saverio Schirillo, formatore senior, business coach per "USI Start up Center" e formatore motivazionale
Durata e orario:	3 ore, 9:00-12:00
Date:	17 ottobre 2023, 19 dicembre 2023
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 80.– soci / CHF 130.- non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo	6-10 partecipanti

HotellerieSuisse
Ticino

Formazione continua: la chiave per il tuo successo.

Una priorità per
HotellerieSuisse Ticino.

NUOVO

REVENUE MANAGEMENT

Obiettivi:

- Comprendere il Revenue Management
- Gestire e ottimizzare il fatturato e le marginalità
- Saper misurare il RevPash e l'occupazione del ristorante
- Le strategie di vendita Cross selling – Up selling – Neuro selling
- Il menu design e il menu engineering
- Esser in grado di applicare strategie di Revenue alla ristorazione

Programma:

1° giorno: introduzione generale al Revenue Management e alle sue caratteristiche; la gestione delle prenotazioni e il layout della sala; il RevPash; saper raccogliere, comprendere e analizzare i dati del proprio locale, gli strumenti di base che bisogna necessariamente possedere.

2° giorno: il Menu Engineering; l'analisi dell'occupazione; le strategie da implementare per gestire al meglio il fatturato; 10 linee guida da applicare e monitorare; la gestione tariffaria dei prezzi.

Metodo:	Corso teorico con esercitazioni pratiche.
Destinatari:	Gerenti, cuochi, personale attivo nel settore e tutti gli interessati.
Requisiti:	Nozioni di base sulla calcolazione del food cost.
Insegnante:	Andrea Muggiano, cuoco e gerente
Durata:	2 mattine
Date e orari:	6 e 13 novembre 2023, 6-13 maggio 2024, 8:30-12:30
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 180.- soci / CHF 230.- non soci
Numero minimo:	6 partecipanti

GASTROSUISSE

CARRIERA ALBERGHIERA

www.carrieraalberghiera.ch

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 e orari:	4 settembre 2023, 7 novembre 2023, 19 gennaio 2024, 13 marzo 2024, 22 aprile 2024, 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)
Attestato:	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

GRÜNENFELDER

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
Durata e orario:	5 giorni, 08:30-17:00
Date:	11, 12, 13, 14 e 15 settembre 2023, 17, 18, 19, 20 e 21 giugno 2024
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

MONCUCCHETTO
CANTINA RISTORANTE EVENTI
Lugano
Via M. Crivelli Torricelli 27
www.moncucchetto.ch

NUOVO

BARMAN: CORSO REFRESH SUI PRINCIPALI COCKTAILS

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 (banco bar)
Destinatari: Tutti gli interessati, persone attive nel settore che vogliono migliorare le proprie prestazioni.
Requisiti: Conoscere nozioni di base (merceologia, pratica), esperienza nel settore.
Insegnante: Fabio De Robbio, Master Trainer
Durata e orario: 2 giorni, 08:30-17:00
Date: 6 e 13 novembre 2023, 8 e 9 gennaio 2024, 18 e 25 marzo 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 320.– soci / CHF 370.– non soci, degustazioni e aperitivi finali inclusi
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 4 partecipanti

NUOVO

BARMAN: CORSO SERALE

Obiettivi: Conoscere le principali materie prime e gli utensili da utilizzare, apprendere le tecniche di base per la preparazione di alcuni cocktails di base internazionali (e su richiesta), imparare le varie ricette per la preparazione dei cocktails
Programma: Merceologia di base dei prodotti che vengono utilizzati nei cocktails scelti (bevande e categorie), attrezzature e utilizzo tecnico del materiale, le misure di mescita e le regole di miscelazione, dimostrazione di preparazione di diversi cocktails, controllo e degustazione dei prodotti finiti (profumo, colore, sapore, presentazione, pulizia). Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di riprodurre diversi tipi di cocktails.

Metodo: Corso pratico e di dimostrazione (banco bar)
Destinatari: Tutti gli interessati.
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Fabio De Robbio, Master Trainer
Durata e orario: 1 sera,17:00-21:00
Date: 9 ottobre 2023, 11 dicembre 2023, 19 febbraio 2024, 22 aprile 2024, 3 giugno 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 80.– soci / CHF 130.– non soci, degustazioni, aperitivo finale e finger food inclusi.
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 6 partecipanti

NUOVO

BIRRA A TENORE ALCOLICO RIDOTTO

Obiettivi: Conoscere gli sviluppi di mercato delle birre analcoliche e a tenore alcolico ridotto; conoscere i metodi di produzione delle birre analcoliche; saper riconoscere nelle degustazioni le birre analcoliche e a tenore alcolico ridotto; saper consigliare abbinamenti gastronomici alle birre a tenore alcolico ridotto.
Programma: Parte teorica incentrata sulla produzione della birra, in modo specifico sulle birre analcoliche; sviluppo del mercato delle birre analcoliche e a tasso alcolico ridotto. Degustazione di birre analcoliche e a tasso alcolico ridotto, con consigli per gli abbinamenti gastronomici.

Metodo: Corso teorico e di degustazione.
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore
Durata e orario: 3 ore, 17:30-20:30
Date: 16 ottobre 2023, 13 maggio 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano o La Filanda, Mendrisio
Costo: CHF 70.- soci / CHF 120.- non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 10 partecipanti

NUOVO

BIRRA E FORMAGGIO

Obiettivi: Conoscere le basi della produzione di formaggio e di birra; conoscere le varie tipologie di birre e formaggi; saper abbinare correttamente le birre ai formaggi; degustazione guidata di birre e formaggi.
Programma: Parte teorica sulla produzione di formaggio così come della birra, nozioni di base sulle tipologie di birre e formaggi, esercitazione pratica di degustazione di birre e formaggi con esempi pratici di abbinamenti.

Metodo: Corso teorico e di degustazione.
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore
Durata e orario: 3 ore, 17:30-20:30
Date: 25 settembre 2023, 24 novembre 2023, 11 marzo 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano o La Filanda, Mendrisio
Costo: CHF 80.- soci / CHF 130.- non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8 partecipanti

NUOVO

BIRRA INDUSTRIALE O ARTIGIANALE?

Obiettivi: Conoscere le differenze nella produzione delle birre e nelle tecniche di produzione; saper distinguere le birre industriali dalle birre artigianali; mettere in pratica le competenze acquisite con una degustazione guidata.
Programma: Parte teorica sulle differenze nelle materie prime così come nella produzione tra birre industriali e artigianali; definizione del termine "artigianale"; degustazione di birre industriali/artigianali dello stesso stile, alla cieca.

Metodo: Corso teorico e di degustazione.
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore
Durata e orario: 3 ore, 17:30-20:30
Date: 13 novembre 2023, 22 aprile 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano o La Filanda, Mendrisio
Costo: CHF 85.- soci / CHTF 135.- non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 10 partecipanti

NUOVO

BIRRE DI NATALE / INVERNALI

Obiettivi: Conoscere la storia e la tradizione delle birre di Natale / invernali; saper scegliere le birre adatte al periodo invernale; saper abbinare le birre di Natale / invernali all'offerta gastronomica tipica.
Programma: Parte teorica su origine, storia e sistemi di produzione di queste birre; degustazione guidata di birre, consigli per la vendita nella ristorazione, in abbinamento a diversi tipi di pietanze tipiche e di stagione.

Metodo: Corso teorico e di degustazione.
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Rolf Burkhard, Diplombiersommelier Doemens ed esperto del settore
Durata e orario: 3 ore, 17:30-20:30
Data: 4 dicembre 2023
Luogo: GastroTicino, Lugano o La Filanda, Mendrisio
Costo: CHF 95.- soci / CHF 145.- non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 10 partecipanti

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: 10 e 11 ottobre 2023, 11 e 12 dicembre 2023, 8 e 9 aprile 2024, 13 e 14 maggio 2024
Luogo: Caffè Carlito, Losone o nel proprio esercizio pubblico (chiedi un'offerta per un corso ad hoc)
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

NUOVO

COME AVVIARE UN'ATTIVITÀ ALIMENTARE

Obiettivi: Conoscere gli step fondamentali per avviare un'attività senza incorrere in possibili sanzioni e rapporti con le Autorità di riferimento: notifiche e autorizzazioni.
Programma: Autorità di riferimento, differenze tra autorizzazione e notifica. Modalità di richiesta dell'autorizzazione/notifica per le diverse attività (ambulanti, mercatini, negozio di rivendita, bar, ristoranti e piccoli laboratori di produzione). Requisiti: minimi obbligatori da rispettare. Cosa fare (e non fare!) quando allestite un locale aperto al pubblico: errori comuni.

Metodo: Corso teorico
Destinatari: Tutti coloro che vogliono avviare un'attività nell'ambito della ristorazione /commercio al dettaglio di derrate alimentari in modo consapevole e chiunque voglia formarsi su questa tematica.
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene, di processi di produzione e sanificazione in tutta la filiera alimentare; Lead Auditor esperto di schemi di certificazione internazionali, da 30 anni svolge consulenze per aziende pubbliche e private.
Durata: 2 ore
Date e orari: 26 settembre 2023 10:00-12:00, 27 novembre 2023 10:00-12:00, 22 gennaio 2024 13:30-15:30
Luogo: GastroTicino, Lugano e/o webinar
Costo: CHF 50.– soci / CHF 100.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8 partecipanti (massimo 14)

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 USMH
Durata e orario:	2 giorni, 8:30-17:00
Date:	20 e 21 novembre 2023, 8 e 9 aprile 2024
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

NUOVO

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 alimentare e della prassi documentale, anche per le nuove aperture e/o i cambiamenti: conoscere il sistema HACCP e l'autocontrollo e saperli 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. Gestire la Buona prassi igienica e la buona prassi di fabbricazione. Comprendere il concetto HACCP, la verifica della sua efficacia 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; cos'è un diagramma di flusso e l'analisi dei pericoli; aspetti pratici d'igiene nella gestione quotidiana della propria attività e della gestione delle registrazioni-corretta gestione dell'autocontrollo nell'uso dei formulari/moduli; concetto di verifica di efficacia e il piano d'analisi.

Metodo:	Corso di base teorico e pratico
Destinatari:	Operatori e gestori del settore alimentare e della ristorazione, nuove attività alimentari, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e persone interessate al tema.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene, di processi di produzione e sanificazione in tutta la filiera alimentare; Lead Auditor internazionale.
Durata e orario:	1 giorno, 8:30-15:30
Date:	5 ottobre 2023, 14 novembre 2023, 31 gennaio 2024, 20 febbraio 2024, 12 marzo 2024, 17 aprile 2024, 27 maggio 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta
Costo:	CHF 170.– soci / CHF 220.– 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.

NUOVO

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE: GLI ALLERGENI NELLA PRODUZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA

Obiettivi: Conoscere le sostanze allergeniche negli alimenti e i derivati. Come leggere le dichiarazioni e gestire le eccezioni. Imparare a riconoscere anche gli allergeni "nascosti", per la protezione del consumatore e la tutela dell'azienda; come gestire e documentare correttamente il rischio legato agli allergeni nell'ambito dell'autocontrollo ed effettuare correttamente le dichiarazioni in etichetta o sui menù. Saper prevenire la contaminazione crociata durante il trasporto, lo stoccaggio, la produzione e la somministrazione; saper gestire e istruire il personale di cucina e di servizio; come valutare in azienda l'efficacia del processo di prevenzione e sanificazione per la presenza di allergeni.
Programma: Introduzione alla normativa di riferimento, distinzione tra allergia e intolleranza e pericoli connessi; descrizione delle sostanze che causano allergie e intolleranze (elenco ufficiale) e altre forme di allergia e intolleranze specifiche non evidenti: approfondimento delle varie categorie di allergeni e loro limiti per le dichiarazioni; documentare correttamente gli allergeni nell'autocontrollo e modalità di prevenzione durante il trasporto la produzione, stoccaggio, somministrazione; esempi di allergeni "nascosti" nelle varie derrate e gestione corretta degli oggetti d'uso; dichiarare correttamente gli allergeni nei menù e in etichetta, ecc.). Istruzione del personale per ridurre la contaminazione crociata. La verifica di efficacia nella sanificazione per escludere la presenza di allergeni. Quali allergeni evitare nelle preparazioni di cucina in certe stagioni.

Metodo:	Corso teorico.
Destinatari:	Operatori e gestori del settore alimentare e della ristorazione, nuove attività alimentari, esercenti e gerenti di esercizi pubblici e persone interessate al tema.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene, di processi di produzione e sanificazione in tutta la filiera alimentare; Lead Auditor internazionale.
Durata e orario:	1 pomeriggio, 13:30-17:30
Date:	3 ottobre 2023, 10 aprile 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta
Costo:	CHF 140.- soci / CHF 190.- non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	8-14 partecipanti

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

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE: LE CONSERVE,
LA LORO PRODUZIONE E LA CORRETTA GESTIONE DEI PERICOLI NELL'AMBITO DELL'HACCP

Obiettivi: Conoscere i rischi connessi alle principali tecniche di preparazione e conservazione in cucina, anche se temporanee (es. gestione scorte di semilavorati sottovuoto, cottura sottovuoto, conserve classiche, pastorizzate e sott'olio); conoscere i pericoli e le criticità dei processi e gestire correttamente le registrazioni HACCP inerente tali preparazioni e tecniche; conoscere i rischi che si possono evitare e nel contempo ottimizzare i costi in cucina; cosa e come registrare i documenti corretti al fine della sicurezza alimentare, della tracciabilità e della tutela legale in azienda.
Programma: Introduzione alle conserve e definizioni. Tecniche di conservazione a confronto. La preparazione delle conserve: gestione del processo, valutazione dei rischi e gestione delle registrazioni di autocontrollo nei processi. I semilavorati di produzione propria, le scorte e le prove di stabilità: rischi chimici e microbiologici da gestire e la reale stabilità acquisita per i prodotti conservati; effettuare l'analisi HACCP e le prove di stabilità: cosa e come documentare per garantire la sicurezza alimentare e tutelare l'azienda verso le Autorità.

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 esperta di igiene
Durata e orario:	4 ore, 8:30-12:30
Date:	3 ottobre 2023, 10 aprile 2024
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)

la goccia

» Pulizie generali
» Trattamenti superfici
» Sabbiature
» Noleggi
» Disinfestazioni
» Hospitality
» Economie domestiche

la goccia sa
Viale Stazione 2, CP 1557 - 6501 Bellinzona
T. +41 91 863 22 33 - segretariato@goccia.ch
Numero gratuito: **0800PULIZIE**

Succursale:
Via Pietane 26 - 6854 San Pietro di Stabio

Shop Online
goccia.ch/shop

@lagocciasa
@la_goccia_sa
@la-goccia
+41 79 664 41 32

NUOVO

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE: I CCP E I CP COSA SONO, COME IDENTIFICARLI E COME GESTIRLI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO NELLA PROPRIA AZIENDA

Obiettivi: Saper gestire e documentare correttamente l'analisi HACCP (obbligatoria per le aziende) e calcolare il rischio specifico per la propria attività; saper costruire un diagramma di flusso per i propri processi e identificare a livello documentale e pratico i Punti Critici di Controllo (CCP), i Punti di Controllo (CP), le Buone Prassi Igieniche (BPI) e le Buone Prassi di Fabbricazione (BPF) e saperli monitorare e documentare correttamente nel proprio autocontrollo.
Programma: Il sistema HACCP e i suoi 7 principi; definizioni e differenze concrete tra CP, CCP, BPI e BPF. Come impostare un diagramma di flusso ed effettuare l'analisi HACCP: analisi dei pericoli e il relativo calcolo del rischio (esempi pratici); controlli obbligatori: come registrare i CCP correttamente nell'ambito dell'autocontrollo; le azioni correttive e preventive in caso di problema; il concetto di verifica dell'efficacia obbligatorio del sistema HACCP nell'ambito dell'autocontrollo.

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 necessiti di approfondire questa tematica.
Requisiti:	Conoscenze di base di igiene e sicurezza alimentare.
Insegnante:	Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene, di processi di produzione e sanificazione in tutta la filiera alimentare; Lead Auditor esperto di schemi di certificazione internazionali, da 30 anni svolge consulenze per aziende pubbliche e private.
Durata:	4 ore
Date e orari:	6 novembre 2023, 13:30-17:30, 28 febbraio 2024, 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)

Ticino a Tavola

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

NUOVO

LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI BIOLOGICHE

Obiettivi: Analizzare il fenomeno delle contaminazioni alimentari biologiche e come combattere i rischi per la sicurezza, specialmente per quanto riguarda le attività di produzione, somministrazione e vendita di derrate alimentari.
Programma: Introduzione alle contaminazioni alimentari, significato e concetti fondamentali; i diversi modi in cui avviene la contaminazione degli alimenti ed esempi di contaminanti; le malattie di origine alimentare; come prevenire la contaminazione biologica.

Metodo:	Esposizione degli aspetti più significativi, con l'ausilio di immagini illustrative, coinvolgendo i partecipanti nelle deduzioni logiche.
Destinatari:	Responsabili di produzione o di reparto, responsabili della qualità e tutti coloro che operano in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, manipolazione o preparazione di alimenti e che sono interessati alla garanzia della loro sicurezza e qualità.
Requisiti:	Nessuno
Insegnanti:	Valeria Battini, Dr.ssa in Biologia e Valeria Tizzano, Dr.ssa in Tecnologie delle produzioni animali e zootecnica
Durata e orario:	3 ore, 14.00-17.00
Date:	29 settembre 2023, 20 ottobre 2023, 30 novembre 2023, 25 gennaio 2024, 22 marzo 2024, 19 aprile 2024, 23 maggio 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 140.00 soci / CHF 190.00 non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	4 partecipanti

edimen
Media Community

INFORMARE
Sette riviste di settore e libri tematici

FORMARE
Corsi, conferenze e convegni

CONNETTERE
Eventi per imprenditori e professionisti

NUOVO

LE POLMONITI DA LEGIONELLA E I RISCHI SOTTOVALUTATI NELLE STRUTTURE DI LAVORO E DI ACCOGLIENZA

Obiettivi: Conoscere i rischi connessi alla contaminazione degli ambienti di lavoro e degli impianti sanitari da parte del germe patogeno Legionella; sapere in cosa consiste la valutazione del rischio e la prevenzione obbligatoria della Legionella nell'ambito dell'autocontrollo; saper gestire l'emergenza in caso di contaminazioni da Legionella e gestione di una eventuale allerta sanitaria in caso di superamento dei limiti critici; saper controllare la sicurezza ambienti e l'efficienza degli impianti in azienda; come valutare le attività di risanamento e le precauzioni necessarie.
Programma: Il patogeno Legionella e il suo habitat; le situazioni e i soggetti a rischio e la frequenza delle contaminazioni; gestire correttamente l'autocontrollo e gli interventi da eseguire in caso di contaminazione; gestione delle contaminazioni e interventi correttivi 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 durante le operazioni ordinarie e la protezione degli operatori in caso di attività di bonifica.

Metodo:	Corso teorico.
Destinatari:	Albergatori, ristoratori, personale del settore sanitario, scuole, impianti sportivi e SPA, aziende alimentari e private in genere, e tutti gli interessati alla materia.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Alessandra Corcelli, biologa esperta di igiene, di processi di produzione e sanificazione in tutta la filiera alimentare; Lead Auditor esperto di schemi di certificazione internazionali, da 30 anni svolge consulenze per aziende pubbliche e private.
Durata e orario:	4 ore, 8:30-12:30
Date:	9 novembre 2023, 7 febbraio 2024
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)

GASTROFORMAZIONE

www.gastroformazione.ch

seguici su e su GastroFormazione

i nostri partner della formazione

GASTROSUISSE | Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastrosuisse hotelleriesuisse | HotellerieSuisse

carrieraalberghiera.ch | hotelgastro.ch | hotelleriesuisse.ch

NUOVO

MANUALE HACCP: L'IMPORTANZA DELLA DOCUMENTAZIONE

Obiettivi: Conoscere la modulistica riguardante gli aspetti da tenere in considerazione per una corretta attuazione del Piano di Autocontrollo.
I formulari di autocontrollo HACCP e gli attestati HACCP individuali dei lavoratori, sono dei documenti obbligatori che devono essere tenuti aggiornati in vista dei probabili controlli da parte delle autorità competenti ed in ottemperanza alla normativa cogente.
Programma: Introduzione al Metodo: HACCP, significato e concetti fondamentali. Presentazione della modulistica: Modulo di verifica di animali infestanti, Modulo per la Ricezione della Merce in entrata, Scheda di Sanificazione e Registrazione Pulizie, Scheda di Registrazione delle Temperature, Scheda di Monitoraggio Impianti e attrezzature, Modulo per le non conformità, Scheda per l'allerta sanitaria, Scheda per l'elenco dei fornitori qualificati etc..

Metodo: Esposizione degli aspetti più significativi, con l'ausilio di immagini illustrative, coinvolgendo i partecipanti nelle discussioni inerenti ad una corretta organizzazione della documentazione.
Destinatari: Responsabili di produzione o di reparto, responsabili della qualità e tutti coloro che operano in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, manipolazione o preparazione di alimenti e che sono interessati alla garanzia della loro sicurezza e qualità.
Requisiti: Nessuno
Insegnanti: Valeria Battini, Dr.ssa in Biologia e Valeria Tizzano, Dr.ssa in Tecnologie delle produzioni animali e zootecnica
Durata e orario: 3 ore, 14:00-17:00
Date: 28 settembre 2023, 12 ottobre 2023, 10 novembre 2023, 19 gennaio 2024, 22 febbraio 2024, 14 marzo 2024, 18 aprile 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 140.00 soci / CHF 190.00 non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 4 partecipanti

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 USMH
Durata e orario: 2 giorni, 8:30-17:00
Date: 19 e 26 settembre 2023, 19 e 20 febbraio 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 360.– soci / CHF 410.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza
Numero minimo: 6 partecipanti

VINO: CORSO BASE

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 USMH
Durata e orario:	1 giorno, 8:30-17:00
Date:	27 novembre 2023, 26 febbraio 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 160.– soci e non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6 partecipanti

NUOVO

VINO: DEGUSTAZIONE DI VINI E CENA CON ABBINAMENTO

Obiettivi:

- Apprendere, in un ambiente conviviale e professionale, le nozioni di base per sapere come si degusta, come va valutato un vino (analisi organolettica) con l'ausilio della scheda tecnica ufficiale dei Sommelier e come lo si conserva.
- Saper leggere l'etichetta di un vino all'acquisto.
- Conoscere le regole di abbinamento eno-gastronomico, tenendo conto delle peculiarità di ogni vino (concordanza o contrapposizione) con l'ausilio della scheda tecnica cibo-vino.
- Saper consigliare ospiti e amici il miglior vino per loro attraverso un'esperienza degustativa sensoriale.
- Ad ogni serata sono previsti tre vini inerenti ai temi trattati con le relative degustazioni guidate.

Programma: Serata 1: nozioni di base di degustazione, valutazione (analisi organolettica), conservazione, degustazione di 3 vini di tre tipologie diverse con utilizzo della scheda tecnica (degustazione guidata).
Serata 2: dalla Vite al bicchiere, il percorso del vino rosso e vino bianco, conoscenze sulle etichette di un vino per poi acquistarlo/consigliarlo, degustazione di 3 vini di tre provenienze diverse.
Serata 3: come abbinare il giusto vino al cibo, acquisizione terminologia e stesura di una scheda di abbinamento; esercitazione pratica con una pietanza, degustazione di 3 vini di tre tipologie diverse.
Serata 4 (opzionale): cena abbinamento cibo-vino (da definire, non inclusa nel prezzo del corso).

Metodo:	Corso teorico e di degustazione
Destinatari:	Tutte le persone interessate che desiderano approfondire l'affascinante mondo del vino.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Mauro Baccarin, Sommelier e formatore
Durata e orario:	3 serate + 4a serata opzionale cena abbinamento cibo-vino
Date:	6, 13, 20 e 27 ottobre 2023; 5, 12, 19 e 26 aprile 2024.
Orario:	18:30-21:30
Luogo:	GastroTicino, Lugano.
Costo:	CHF 240.00 soci / CHF 290.00 non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	10 partecipanti

ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

GASTROTICINO

Ristorante Panoramico - Boutique-Hotel La Rocca | Porto Ronco - Ascona

In Canton Ticino, la ristorazione è...

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

&

RÉSERVÉ
ristorazione, turismo, attualità...
la rivista!
www.reservemagazine.ch

Abbonati!

RÉSERVÉ PORTA FORTUNA E FA VINCERE RICCHI PREMI

Ticino a Tavola fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

GastroTicino | via Gemmo 11 | 6900 LUGANO
T 091 961 83 11 | info@gastroticino.ch

nexusdesign - lugano

NUOVO

AFFUMICATURA, MARINATURA E COTTURA SOTTOVUOTO DI PESCE, CARNE E ALTRE PRELIBATEZZE

Obiettivi: Conoscere i metodi di cottura utilizzati, saper utilizzare i macchinari necessari, apprendere le tecniche per apprestare le derrate alimentari (carne, pesce e altre tipologie di cibi), acquisire le conoscenze e i vantaggi dei metodi di cottura, essere in grado di lavorare rispettando le regole dell'HACCP durante tutti i processi di produzione, conoscere i vantaggi dal punto di vista nutrizionale dell'affumicatura, della marinatura e della cottura sottovuoto e a bassa temperatura.
Programma: Preparazione di prodotti ricercati nei diversi metodi di cottura, approfondimento teorico (criteri del Metodo:, aspetti organizzativi, HACCP, apparecchi e oggetti d'uso), il pranzo è incluso.

Metodo: Corso pratico e teorico.
Destinatari: Cuochi, cuochi in dietetica e persone interessate.
Requisiti: Conoscenze di base di cucina, passione per il cibo e buon gusto.
Insegnante: Paolo Campani, capo cucina dipl. fed. e formatore
Durata: 1 mattina
Data e orario: 20 gennaio 2024, 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: 8 partecipanti

NUOVO

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: COME ALIMENTARSI

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 orario: 24 novembre 2023, 26 gennaio 2024, 8.30-16.30
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 160.– prezzo speciale per tutti (soci/non soci)
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 6-8 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: pizza
Date: 30 settembre 2023, 3 febbraio 2024
Durata e orario: 1 mattina, 8:30-12:30
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 150.– soci / CHF 200.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 6 partecipanti

COME UTILIZZARE GLI SCARTI ALIMENTARI

Obiettivi: Capire perché è utile e vantaggioso ridurre gli scarti alimentari, dal punto di vista economico ed ambientale; conoscere le principali tipologie di scarti che produciamo e quanto influiscono sull'ambiente; conoscere come è possibile-anche nel nostro piccolo – ridurre la quantità di scarti; essere in grado di riutilizzare gli scarti alimentari in sicurezza in base alle norme HACCP della ristorazione e a livello domestico.
Programma: Panoramica della tipologia di scarti alimentari nell'ambito domestico, della ristorazione e dell'industria; cenni sui costi e sulle conseguenze ambientali ed economiche nella gestione degli scarti; vantaggi dell'utilizzo di scarti alimentari; esempi pratici di come ridurre gli avanzi e riutilizzare gli scarti in ambito di autocontrollo e 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 2023, 6 marzo 2024
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

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 e orari:	7 ottobre 2023, 8:30-16:00 (pranzo incluso) 23 marzo 2024, 8:30-16:00 (pranzo incluso)
Luogo:	CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci
Costo:	Attestato di frequenza al corso
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	8 partecipanti

Il vostro partner nella ristorazione collettiva e nella gastronomia!

RATIONAL

Academy RATIONAL

RATIONAL CookingLive®

AMG Assistenza

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

Al momento non sono previsti eventi.
Su richiesta possiamo organizzare corsi e dimostrazioni.

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, capo cucina dipl. fed. e formatore
Durata e orario:	8 mattine (sabato), 8:00–14:00 + pranzo (bevande incluse)
Date:	(sabato mattina) 14, 21 ottobre, 11, 18, 25 novembre, 2, 9 e 16 dicembre 2023. Nel 2024 date da definire.
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 1'200.– soci / CHF 1'300.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	7 partecipanti

NUOVO

CUCINA VEG: DALL'ANTIPASTO AL DOLCE CON PRODOTTI STAGIONALI E DI ORIGINE VEGETALE

Obiettivi: Conoscere i diversi ingredienti di una cucina VEG, essere in grado di produrre alcune ricette con prodotti stagionali, del territorio e di origine vegetale, imparare a fare un menù completo (dall'antipasto al dolce) utilizzando diversi alimenti.
Programma: Nozioni di base sulla stagionalità, pasti equilibrati, preparazione a gruppi di 3 portate, utilizzando cereali integrali, legumi e verdure stagionali. Alla fine della serata verranno degustati i piatti preparati insieme.

Metodo: Corso teorico e pratico
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Elisa Lazzari, esperta di cucina vegetale
Durata: 4 ore
Date e orario: 7 novembre 2023, 18:30-22:30; 29 aprile 2024, 18:30-22:30
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 140.– soci / CHF 190.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8 partecipanti (massimo 14)

NUOVO

CUCINARE CON IL SIFONE

Obiettivi: Conoscenza e breve storia del sifone; illustrazione dell'utilizzo e dei possibili campi d'applicazione in cucina; preparazione di diverse ricette.
Programma: Conoscenza del sifone in cucina, dimostrazione delle tecniche di utilizzo; preparazione di un menu di 4 portate con esercitazioni e degustazione finale di quanto creato.

Metodo: Corso teorico e pratico.
Destinatari: Tutti.
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Athos Darin, chef di cucina
Durata e orario: 1 sera, 17:30-21:30
Date: 14 novembre 2023; 18 marzo 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 160.– soci / CHF 210.- non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8-10 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. Alla fine del corso degustazione e asporto dei dolci prodotti.
Portare un grembiule.

Metodo: Corso pratico
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata e orario: 4 ore (1 mattina) 8:30-12:30
Date: 23 settembre 2023; 1° giugno 2024
Luogo: GastroTicino Lugano
Costo: CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 6 partecipanti

NUOVO

FORMAGGI FRESCHI VEGETALI

Obiettivi: Conoscere le materie prime di origine vegetale utilizzate; acquisire le tecniche per la creazione di formaggi freschi di origine vegetale; essere in grado di produrre 4 tipologie differenti di formaggi vegetali.
Programma: Introduzione teorica di base, preparazione di 4 tipologie differenti di formaggi vegetali: un formaggio da grattugiare, uno da fondere, un formaggio a pasta dura-simil caciotta, e una ricotta da utilizzare nelle preparazioni dolci e salate. Durante la serata verranno degustati i prodotti preparati.

Metodo: Corso teorico e pratico.
Destinatari: Intolleranti e allergici a latte vaccino, vegani e per tutti coloro che vogliono ridurre il consumo di latticini senza rinunciare al gusto.
Requisiti: Nessuno.
Insegnante: Elisa Lazzari, cucina vegana
Durata: 1 sera
Date e orario: 3 ottobre 2023, 18:30-22:30
26 febbraio 2024, 18:30-22:30
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 140.– soci / CHF 190.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8 partecipanti (massimo 12)

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 e Durata: Corso teorico e pratico
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Gianluca Fiorentino, pasticciere
Durata: 1 mattina (4 ore)
Date e orario: 6 novembre 2023, 27 maggio 2024, 8:30-12:30
Luogo: GastroTicino, Lugano o Luogo: da stabilire
Costo: CHF 90.– soci / CHF 140.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 6 partecipanti

NUOVO

IMPIATTAMENTO MODERNO

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 orario 23 ottobre 2023, 17:00-21:00; 15 aprile 2024, 17:00-21:00
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 120.– soci / CHF 170.– 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.i)
Durata e orario: 1 giorno, 8:30-17:00
Date: 26 ottobre 2023, 25 aprile 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 5 partecipanti

PANIFICAZIONE AMATORIALE

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 e orario: 1 mattina, 8:30-12:30
Date: 16 settembre 2023, 9 marzo 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 140.– soci / CHF 190.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo 8 partecipanti

NUOVO

PERCORSO DI PASTICCERIA

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

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.

Metodo e Durata: Corso pratico.
Destinatari: Tutti.
Requisiti: Nessuno.
Insegnante: Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata e orario: 3 sabato mattina (4 ore ogni corso), 8:30-12:30
Date: 21 ottobre, 11 e 18 novembre 2023;
13, 20, 27 gennaio 2024; 13, 20, 27 aprile 2024
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: 6 partecipanti

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

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 e orario: 3 ore, 18:30-21:30
Date: 2 ottobre 2023, 6 novembre 2023, 19 febbraio 2024, 22 aprile 2024,
Luogo: GastroTicino, Lugano o Pizzarella, Arbedo
Costo: CHF 80.– prezzo speciale per tutti
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 6-10 partecipanti

NUOVO

PIZZA: AGGIORNAMENTO PER PIZZAIOLI

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 e Durata: 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 orario: 11 marzo 2024, 13 maggio 2024, 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

NUOVO

PIZZA E LIEVITATI SENZA GLUTINE

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 Roberto Guadagnin, panettiere e pasticciere
Durata e orario:	4 ore, 17:30-21:30
Date:	16 ottobre 2023, 5 febbraio 2024, 8 aprile 2024, 3 giugno 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 120.– soci, CHF 170.- non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	8-10 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

PIZZAIOLO/A CON DIPLOMA CANTONALE 2023-24

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 ed 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:	27 giorni
Date e orario	dal 28 agosto 2023 al 30 gennaio 2024 (esami inclusi), 8:30-16:35
Luogo:	GastroTicino, Lugano e Pizzarella, Arbedo
Costo:	CHF 2'400.– prezzo per tutti + CHF 520.- 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:	8 partecipanti

NUOVO

POKE BOWLS

Obiettivi: Conoscere le regole fondamentali di igiene nell'apprestamento di pesci crudi; saper preparare i carboidrati di base; essere in grado di scegliere correttamente gli ingredienti per le diverse preparazioni; imparare a tagliare le verdure, i pesci e le proteine per le diverse ricette; saper preparare a regola d'arte le Poke Bowls e i Chirashi.
Programma: Imparare le regole di HACCP, conoscere e scegliere gli ingredienti necessari, preparare il pesce secondo i criteri di igiene, cucinare il riso per i Chirashi cucinare i carboidrati per la preparazione delle Poke Bowls, i tagli del pesce nel modo corretto, preparazione di Chirashi e Poke Bowls.

Metodo e Durata: Corso pratico.
Destinatari: Tutti.
Requisiti: Nessuno.
Insegnante: Davide Alberti, chef di cucina e formatore
Durata e orario: 4 ore, 17:30-21:30
Date: 15 novembre 2024, 17 aprile 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8-12 partecipanti

NUOVO

SUSHI

Obiettivi: Conoscere le regole fondamentali di igiene nell'apprestamento 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.
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. Preparazione dei tagli del pesce nel modo corretto, preparazione dei Nigiri, Hoso Maki e gli Chu Maki, Uramaki, Dragon Rolls.

Metodo: Corso pratico.
Destinatari: Tutti.
Requisiti: Nessuno.
Insegnante: Davide Alberti, chef di cucina e formatore
Durata e orario: 4 ore, 17:30-21:30
Date: 27 settembre 2023, 13 marzo 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 210.– soci / CHF 260.– non soci
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8-12 partecipanti

NUOVO

VISUALFOOD, L'ARTE DI PRESENTARE IL CIBO CORSO BASE

Obiettivi: Conoscere le principali tecniche di decorazione del piatto e presentazione dei cibi, apprendere la nomenclatura e l'applicazione di alcuni tagli che creano effetti speciali e scoprire quali strumenti permettono di velocizzare il lavoro massimizzando gli effetti di presentazione.
Programma: Le tecniche per decorare con le salse, decorazione con vegetali intagliati, con la frutta, con polveri e vegetali disidratati, con piccole fritture, con la cioccolata. Visione di alcune tipologie di contenitori da mangiare.

Metodo e Durata: Corso teorico e pratico.
Destinatari: Tutti.
Requisiti: Nessuno.
Insegnante: Rita Loccisano, visual chef e formatrice
Durata: 4 ore
Date e orario 5 novembre 2023, 9.00-13.00 o 13.30-17.30
6 marzo 2024, 9.00-13.00 o 13.30-17.30
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 180.– soci / CHF 230.– non soci corso singolo
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 8-12 partecipanti

BRUMANA
Brumana
Sagl
panetteria
pasticceria

NUOVO

VISUALFOOD, L'ARTE DI PRESENTARE IL CIBO BOUQUET À MANGER

Obiettivi: Apprendere le tecniche per realizzare splendide composizioni tridimensionali perfette per allestire buffet o da usare come centrotavola o idea regalo.
La particolarità di questi Bouquet à Manger è che sono un vero e proprio piatto da mangiare, un insieme di monoporzioni o finger food esposta in modo da suscitare stupore e stimolare la convivialità, ma anche la pubblicità spontanea attraverso i social, perché altamente instagrammabili. Sono altamente scenografici perché progettati per mettere in risalto colori, forme e tridimensionalità. Possono accompagnare un aperitivo o sostituire la composizione di fiori in un pranzo o buffet esclusivo.
Programma: Durante la giornata di apprendono le tecniche base per creare splendide composizioni di fiori in vaso dalle forme divertenti e allettanti, creazione di bouquet à manger con frutta, verdura, salumi e sandwich facendoli diventare fiori di ogni tipo. Il tutto senza sprechi e divertendosi.

Metodo:	Corso teorico e pratico.
Destinatari:	Tutti.
Requisiti:	Aver frequentato il corso base e/o avere buona manualità e conoscenze di cucina.
Insegnante:	Rita Loccisano, visual chef, formatrice
Durata e orario:	8 ore, 9:00-18:00
Date:	23 novembre 2023, 4 marzo 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 230.– soci / CHF 280.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	8-12 partecipanti

NUOVO

VISUALFOOD, L'ARTE DI PRESENTARE IL CIBO TAGLIERI SCENOGRAFICI

Obiettivi: Creazione di Aperi-Taglieri, evoluzioni dei classici taglieri di affettati e formaggi che arricchiscono di verdure, frutta fresca, frutta secca e altro ancora. Sono altamente scenografici perché progettati per mettere in risalto colori, forme e tridimensionalità e sono più in linea con la tendenza Healthy.
Caratteristica comune a questi due prodotti sono:

- basso food cost
- alta marginalità
- tecniche di preparazione semplici e veloci
- risultati altamente scenografici e instagrammabili

Programma: Nozioni sulle tecniche base per creare piccole composizioni scenografiche "Effetto Wow" da inserire in Aperi-Taglieri e Grazing Tables, apprestamento delle derrate alimentari (taglio e servizio di vari tipi di formaggio), composizione di fiori e altre forme, abbinamento di verdure, frutta, mieli e composte.
Nella seconda parte della giornata nozioni sulle tecniche di disposizione per creare allestimenti ordinati e dall'alto impatto visivo, partendo dai supporti fino alle tecniche di disposizione, preparazione di diversi taglieri a fantasia e originalità.

Metodo:	Corso teorico e pratico.
Destinatari:	Tutti
Requisiti:	Aver frequentato il corso base e/o avere buona manualità e conoscenze di cucina.
Insegnante:	Rita Loccisano, visual chef e formatrice
Durata e orario:	8 ore , 9:00-18:00
Date:	24 novembre 2023, 5 marzo 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 230.– soci / CHF 280.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	8-12 partecipanti

CORSI DI CUCINATERAPIA

Questi corsi si differenziano dalla categoria dei corsi di cucina poiché sono dei corsi pratici di cucina, svolti da una terapista complementare e correlati principalmente all'aspetto della salute, dell'alimentazione sana e naturale. Particolarità: possibilità di ottenere il rimborso dalla cassa malati complementare.

Per info contattare direttamente la formatrice Chandra Olivieri, 076 304 52 85, www.chandranaturopatia.ch.

"Fa che la tua medicina sia il tuo cibo e che il tuo cibo sia la tua medicina" *(Ippocrate)*

NUOVO

CUCINA E NATUROPATIA

Obiettivi: Conoscere cos'è la naturopatia; comprendere relazione tra cibo e malattia; acquisire le tecniche e i metodi di cottura per la creazione di piatti curativi; essere in grado di produrre tipologie differenti di ricette ideonee per alcune patologie.
Programma: Introduzione della cucina sana; nozioni di base per la preparazione di differenti piatti curativi; spiegazione sulle tecniche e i metodi di cottura utilizzati, preparazione di alcuni piatti. Cena a base di cibi curativi inclusa.

Metodo:	Corso pratico e teorico.
Destinatari:	Per le persone che vogliono iniziare ad imparare come gestire alcuni disturbi con l'alimentazione sia dal punto di vista teorico che pratico.
Requisiti:	Spirito di divertimento e gioia per iniziare a vedere il cibo sotto una nuova forma: la salute!
Insegnante:	Chandra Olivieri Terapista Complementare diplomata in Naturopatia e Riflessologia Plantare
Durata e orario:	1 sera, 18:30-22:30
Date:	25 gennaio 2024, 22 febbraio 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 239.– soci / CHF 289.– non soci corso singolo
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6-8 partecipanti

MEDICINA NATURALE
di Chandra Olivieri
Via Sottobisio 5
6828 Balerna
+41(0)76 304 52 85
www.chandranaturopatia.ch

CUCINA ENERGETICA

Obiettivi: Conoscere i cibi che forniscono un'ottima qualità di energia senza appesantire il fisico; riconoscere quali sono i criteri per scegliere un cibo energetico; saper distinguere cibi che aumentano l'energia e altri che la diminuiscono; riconoscere e acquisire le tecniche e i metodi di cottura che influenzano l'energia del cibo; essere in grado di cucinare tipologie differenti di piatti energetici e gustosi per i vari pasti della giornata.
Programma: Introduzione teorica di base per preparare tipologie differenti di piatti energetici: colazione, spuntino e pranzo da preparare nelle versioni dolci e salate; nozioni di base sull'energia legata al cibo e il concetto di vitalità; spiegazioni sulle tecniche di cottura e di apprestamento, preparazione dei piatti proposti.
Cena a base di cibi energetici inclusa.

Metodo:	Corso pratico e teorico.
Destinatari:	Tutti: persone stanche, che vogliono aumentare la propria energia, chi vuole dare spazio alla conoscenza del mondo del cibo naturale legato all'energia.
Requisiti:	Spirito di divertimento e gioia per iniziare a vedere il cibo sotto una nuova forma: l'energia!
Insegnante:	Chandra Olivieri Terapista Complementare diplomata in Naturopatia e Riflessologia Plantare
Durata e orario:	1 sera, 18:30-22:30
Date:	23 novembre 2023, 7 marzo 2024, 25 aprile 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 199.– soci / CHF 249.– non soci corso singolo
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6-8 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

NUOVO

FITOALIMURGIA: LE ERBE IN CUCINA

Obiettivi: Conoscere i principi della fitoterapia; sapere come rinforzare il proprio sistema immunitario con le erbe in cucina; apprendere quali sono le principali piante utilizzate; acquisire le tecniche e i metodi di cottura che mantengono intatti i valori curativi delle erbe nell'alimentazione; essere in grado di creare piatti con erbe spontanee.
Programma: Introduzione alla cucina naturale e alla fitoterapia, cosa vuol dire mangiare con le erbe, nozioni di base per la preparazione di piatti con le erbe, spiegazioni delle piante utilizzate per la preparazione delle ricette e delle tecniche e dei metodi di cottura utilizzati, preparazione di alcuni piatti con le erbe. Cena inclusa.

Metodo: Corso pratico e teorico.
Destinatari: Per le persone che vogliono aumentare le difese immunitarie del proprio corpo e vogliono conoscere il meraviglioso mondo delle erbe spontanee utilizzate in cucina.
Requisiti: Spirito di divertimento e gioia per iniziare a vedere il cibo sotto una nuova forma:
le erbe spontanee in cucina!
Insegnante: Chandra Olivieri Terapista Complementare diplomata in Naturopatia e Riflessologia Plantare
Durata e orario: 1 sera, 18:30-22:30
Date: 21 marzo 2024, 11 aprile 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 199.– soci / CHF 249.– non soci corso singolo
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 6-8 partecipanti

NUOVO

RICETTE GUSTOSE IN 15 MINUTI

Obiettivi: Conoscere i principi della cucina veloce e sana; acquisire le tecniche e i metodi di cottura per la creazione di piatti veloci, gustosi e sani; essere in grado di produrre tipologie differenti di piatti veloci.
Programma: Introduzione della cucina sana; cosa vuol dire veloce e sano; nozioni di base per la preparazione di differenti piatti veloci e sani; come risparmiare tempo per dedicarci efficacemente alla cucina in modo sano; come creare gli accostamenti di cibi veloci; spiegazione sulle tecniche e i metodi di cottura che accelerano i tempi mantenendo la salubrità del cibo, preparazione di alcuni piatti. Cena a base di cibi veloci, gustosi e sani inclusa.

Metodo e Durata: Corso pratico e teorico.
Destinatari: Tutti: persone che sono continuamente stanche di rinunciare alla salute e alla gioia di mangiare per la mancanza di tempo.
Requisiti: Spirito di divertimento e gioia per iniziare a vedere il cibo sotto una nuova forma: la salute, impegnando tempo di qualità!
Insegnante: Chandra Olivieri Terapista Complementare diplomata in Naturopatia e Riflessologia Plantare
Durata e orario: 1 sera, 18:30-22:30
Data: 19 ottobre 2023, 7 dicembre 2023, 1° febbraio 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 199.– soci / CHF 249.– non soci corso singolo
Attestato: Attestato di frequenza al corso
Numero minimo: 6-8 partecipanti

mérat

VIANDES & COMESTIBLES

TIPESCA

+41 (0) 91 935 75 50
info@tipesca.ch
www.merat.ch

NUOVO

FIORI: L'ARTE PER DECORARE CON GUSTO

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 e orario:	4 ore, 8:30-12:30
Date:	12 ottobre 2023, 30 novembre 2023, 14 marzo 2024, 23 maggio 2024
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

NUOVO

GESTIONE DEL TEMPO (E DELLO STRESS)

Obiettivi: Riconoscere l'importanza della risorsa tempo; organizzare e pianificare la propria vita secondo obiettivi; gestire al meglio il proprio tempo, sia lavorativo che privato; evitare/risolvere situazioni generatrici di ansia e stress; conoscere come funziona lo stress; sapere come gestire lo stress.
Programma: Il corso ha l'obiettivo di spostare l'attenzione delle persone verso le questioni che riguardano la gestione del tempo, degli obiettivi e dello stress che ne deriva.

Metodo:	Lezione frontale con esercizi pratici.
Destinatari:	Tutti gli interessati.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Maurizio Mina, formatore aziendale
Durata e orario:	1 giorno, 8:30-17:00
Date:	8 novembre 2023, 27 febbraio 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano
Costo:	CHF 160.- soci / CHF 210.- non soci
Numero minimo:	8 partecipanti

NUOVO

L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA E DEL FEEDBACK

Obiettivi:
- Come posso essere accogliente nella mia struttura;
- Comprendere alcuni strumenti che influenzano le relazioni con la clientela;
- Conoscere ed applicare alcune tecniche comportamentali positive;
- Sviluppare le capacità di dare e ricevere Feedback utili

Programma:
- Significato di accoglienza
- Accoglienza e qualità del servizio
- Attitudine personale e comunicazione positiva
- I pregiudizi e i giudizi
- La prima impressione
- Il problema è mio
- I bottoni rossi
- Quando dare feedback
- Tipologie di feedback
- Le regole del feedback
- L'ascolto
- Come gestire i possibili problemi del feedback

Metodo: Lezione frontale con esercitazioni pratiche.
Destinatari: Tutti gli interessati.
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Maurizio Mina, formatore aziendale
Durata e orario: 1 giorno, 8:30-17:00
Date: 16 gennaio 2024, 25 marzo 2024, 6 maggio 2024
Luogo: GastroTicino, Lugano
Costo: CHF 130.- soci e non soci
Numero minimo: 8 persone

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
Destinatari: Tutti
Requisiti: Nessuno
Insegnante: Manuela Casso, esperta del settore e formatrice
Date e orario: 25 ottobre 2023, 15 novembre 2023, 13 dicembre 2023, 17 gennaio 2024, 7 febbraio 2024, 13:00-17:00
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

NUOVO

"RIGENERAZIONE" DEL SISTEMA IMMUNITARIO ATTRAVERSO LA DIETA

Detossinazione, ingredienti alimentari "funzionali" e metodi di preparazione mirati.
Obiettivi: Imparare a conoscere meglio il funzionamento nostro organismo (apparato digerente) in relazione agli alimenti "funzionali"; saper impiegare metodi riconoscere i giusti processi, gli strumenti e oggetti d'uso più indicati per preservare i nutrienti preziosi per la nostra salute; come realizzare le proposte di cucina gustose preservando l'aspetto salutare allo stesso tempo; conoscere come migliorare la salute attraverso una cucina gustosa.
Programma: Quanto incide la nostra dieta sull'insorgenza delle malattie? Cenni sul funzionamento del sistema immunitario, sulle infiammazioni e il ruolo fondamentale dell'istamina; pro e contro delle tecniche di conservazione e preparazione. Come migliorare il nostro "terreno" attraverso la detossinazione mirata e la scelta di ingredienti "funzionali". Come preservare i nutrienti nella loro "vitalità" ed "energia" e proteggerli da contaminazioni. L'acqua, fonte di vita e di... "informazione". Indice glicemico e indice insulinico degli alimenti: come gestire gli abbinamenti.

Metodo:	Corso teorico.
Destinatari:	Chef, operatori del settore alimentare e della ristorazione, e chiunque voglia approfondire questa tematica anche solo per migliorare la propria salute.
Requisiti:	Nessuno
Insegnante:	Alessandra Corcelli, biologa e nutrizionista esperta di igiene, di processi di produzione e sanificazione in tutta la filiera alimentare; Lead Auditor esperto di schemi di certificazione internazionali, da 30 anni svolge consulenze per aziende pubbliche e private.
Durata e orario:	1 giorno, 6 ore, 8.30-15.30
Date:	4 ottobre 2023, 7 marzo 2024
Luogo:	GastroTicino, Lugano o Webinar su richiesta
Costo:	CHF 160.– soci / CHF 210.– non soci
Attestato:	Attestato di frequenza al corso
Numero minimo:	6 partecipanti (massimo 12)

incl
FORMAZIONE-INCLUSA.CH

Conoscenze preziose per l'industria alberghiera e della ristorazione.
Corsi sovvenzionati tramite CCNL.

Tutte le informazioni relative ai corsi sempre aggiornate su: formazione-inclusa.ch

HOTEL & GASTRO
UNION
L'organizzazione degli impiegati

Ulteriori informazioni

HOTELGASTROUNION.CH

NETWORKING
FORMAZIONE
SICUREZZA

SERVIZIO ASSOCIATI REGIONE TICINO

Raggiungibile telefonicamente dal lunedì al giovedì dalle ore 09.00 alle ore 16.00 · Mobile: +41 79 109 58 24

E-mail: ticino@hotelgastrounion.ch ·

ADDETTO/A DI CUCINA
CON CERTIFICATO DI FORMAZIONE PRATICA IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

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

Metodo e Durata: Corso teorico (30 giorni) e pratico (5 giorni).

Destinatari e Requisiti: Persone attive principalmente nelle cucine di aziende con gastronomia standardizzata, mense scolastiche, istituti di cura e ospedali con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 2 nel settore in cui si fa la formazione).

Organizzatore e iscrizioni Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: Settembre 2023-Giugno 2024, frequenza settimanale (mercoledì), 8:00-17:00 (confermato)
Settembre 2024-Giugno 2024; frequenza settimanale (mercoledì), 8:00-17:00.

Luogo: Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano

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

Attestato: Certificato federale di Formazione Pratica

CUOCO/A
CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

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 e Durata: Corso teorico (63 giorni) e pratico (8 giorni).

Destinatari e Requisiti: Persone attive nelle cucine di alberghi, ristoranti, istituti di cura, ospedali con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione).

Organizzatore e iscrizioni Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2023.

Date, frequenza e orario: Gennaio 2024-Giugno 2025, frequenza settimanale (lunedì), 8:00-17:00.

Luogo: Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano.

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

Attestato: Attestato federale di capacità

CAPOCUOCO/A
CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide in 5 moduli: Conoscenza degli alimenti e conoscenze culinarie, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze.

Metodo e Durata: Corso teorico, 1.5 anni, corsi pratici (facoltativi).

Destinatari e Requisiti: Professionisti del settore in possesso di: AFC cuoco o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento concernente i 5 moduli, corso di formazione per formatori professionali.

Organizzatore e iscrizioni Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: 2024-2026, frequenza settimanale (mercoledì), 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.- I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato: Attestato Professionale Federale

Ticinowine
promozione vitivinicola ticinese

Formazione base per cucina, servizio, economia domestica e gastronomia standardizzata.
Corsi sovvenzionati tramite CCNL.

Tutte le informazioni relative ai corsi sempre aggiornate su: il-mio-progresso.ch

PROGRESSO
il-mio-progresso.ch

CAPO/A CUCINA
CON DIPLOMA FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide in 6 moduli: Gestione della cucina, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze, Economia e diritto.

Metodo e Durata: Corso teorico, 1.5 anni.

Destinatari e Requisiti: Persone che 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 in possesso di: titolo dell'esame di professione come Capocuoco/a, 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.

Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: Dal 2024-2026 frequenza settimanale, 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.-.
La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato: Diploma federale di Capo7a cucina

NUOVO

CUOCO/A IN DIETETICA
CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide in 2 moduli: Diete basate alle esigenze, Organizzazione aziendale.

Metodo e Durata: Corso teorico, 1 anno scolastico, corsi pratici (facoltativi).

Destinatari e Requisiti: Cuochi che lavorano negli ospedali, case di cura, cliniche, centri sportivi nonché nel ramo alberghiero-wellness che sono in possesso di: AFC cuoco o titolo equipollente, almeno 2 anni di esperienza professionale al 100%,certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento.

Organizzatore e iscrizioni Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: 2024-2025, frequenza settimanale, 8:30-17:30.

Luogo: Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona (corso teorico) e Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano (corsi pratici)

Costo: Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'800.-, Esami modulari CHF 320.-, Esame finale CHF 2'000.-
I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. Chi è in possesso dell'Attestato federale di capacità di cuoco/a in dietetica può sostenere un esame ridotto (parte d'esame 3 e 4) con un Costo: del corso Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'300.-, Esami modulari CHF 160.-, Esame finale CHF 1'250.-.
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
CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

Programma: I corsi si suddividono 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 e Durata: Corso teorico (47 giorni) e pratico (8 giorni inclusa la specializzazione).

Destinatari e Requisiti: Persone attive nei ristoranti e hotel con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione).

Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: Settembre 2024-Giugno 2025, frequenza settimanale, 8:00-17:00. Il corso ha Luogo: ogni anno nello stesso periodo.

Luogo: Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano.

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

Attestato: Attestato Federale di Capacità

RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE
CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide in 5 moduli: Ristorazione, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze.

Metodo e Durata: Corso teorico, 1.5 anni, corsi pratici (facoltativi).

Destinatari e Requisiti: Professionisti del settore che lavorano in ristoranti, alberghi, nella gastronomia standardizzata e commerciale nonché nel catering in possesso di: AFC impiegato di ristorazione o titolo equipollente, almeno 3 anni di pratica professionale, certificati di fine modulo e dossier di riflessione sull'apprendimento concernente i 5 moduli, corso di formazione per formatori professionali.

Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: 2024-2026, frequenza settimanale (mercoledì), 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.-
I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica.
La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato: Attestato Professionale Federale

SOMMELIER/ÈRE
CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide nei seguenti moduli: Viticoltura, vinificazione ed enologia; Geografia vitivinicola; Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini; Economia aziendale.

Metodo e Durata: Corso teorico, 2 anni.

Destinatari e Requisiti: Professionisti del settore 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.

Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata alla Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo tramite il formulario d'iscrizione (www.sssat.ch).

Date, frequenza e orario: Dal 2023-2025, 2 anni, corso a moduli.

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.-. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato: Attestato Professionale Federale

CAPO/A DELLA RISTORAZIONE
CON DIPLOMA FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide in 6 moduli: Gestione della ristorazione, Marketing e vendita, Organizzazione aziendale, Direzione e conduzione, Finanze, Economia e diritto.

Metodo e Durata: Corso teorico, 1.5 anni.

Destinatari e Requisiti: Persone attive che lavorano come quadri in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering in possesso di: titolo dell'esame di professione come Responsabile della ristorazione/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.

Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: Dal 2024-2026, frequenza settimanale, 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.-. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato: Diploma federale di Capo/a della ristorazione.

NUOVO

ESERCENTE ALBERGATORE/TRICE G2
CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide in 7 moduli: Personalità, Marketing, Gestione del personale, Organizzazione aziendale, Amministrazione e diritto, Finanze, Gestione eventi.

Metodo e Durata: Corso teorico (32 giorni).

Destinatari e Requisiti: Dirigenti del settore ristorazione, responsabili operativi dei ristoranti di gastronomia standardizzata, degli hotel di piccole e medie dimensioni, responsabili della gestione degli eventi grazie al modulo opzionale in possesso di: Attestato federale di capacità, di un diploma di scuola secondaria II o di un certificato o diploma almeno equipollente; diploma cantonale di esercente (G1); esperienza professionale di due anni in posizione dirigenziale nel contesto del settore alberghiero; certificati di fine modulo o di certificazioni di equipollenza.

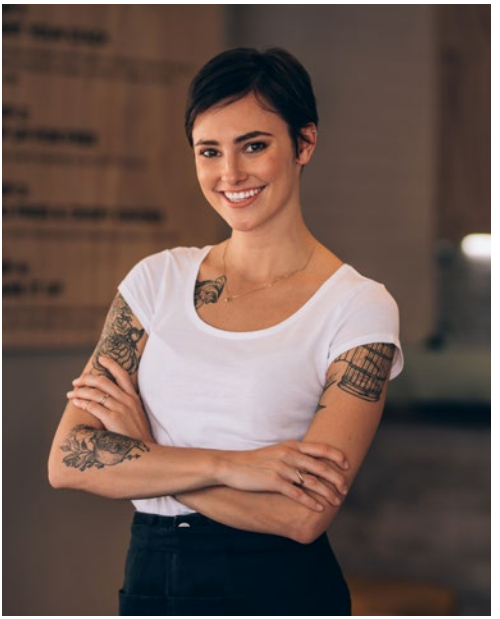
Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata a GastroTicino (info@gastroticino.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

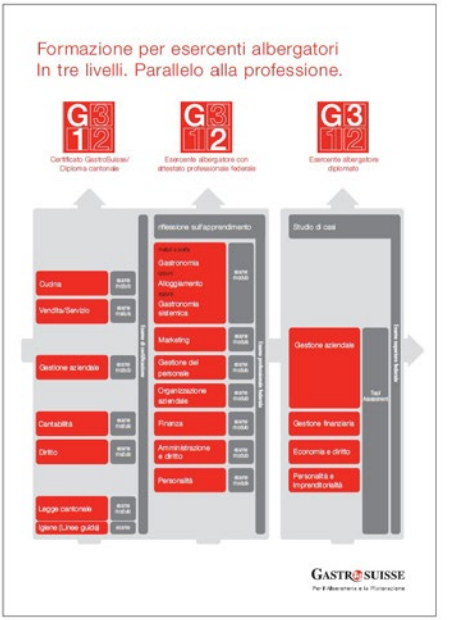
Date, frequenza e orario: Dal 2024-2025 frequenza settimanale (lunedì o martedì), 8:00-17:00.

Luogo: GastroTicino, Lugano

Costo: Insegnamento e sussidi didattici CHF 5'900.-, Esami modulari CHF 700.-, Esame finale CHF 500.-. 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 D'ALBERGO
CON ATTESTATO FEDERALE DI CAPACITÀ IN BASE ALL'ART. 33 LFPR

Programma: I corsi si suddividono 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 e Durata: Corso teorico (47 giorni) e pratico (8 giorni inclusa la specializzazione).

Destinatari e Requisiti: Persone attive nei ristoranti e hotel con una comprovata esperienza di 5 anni (di cui 3 nel settore in cui si fa la formazione).

Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine giugno 2024.

Date, frequenza e orario: Settembre 2024-Giugno 2025, frequenza settimanale, 8:00-17:00. Il corso ha Luogo: ogni anno nello stesso periodo.

Luogo: Centro Professionale Tecnico, Lugano-Trevano.

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

Attestato: Attestato Federale di Capacità

RESPONSABILE DEL SETTORE ALBERGHIERO-ECONOMIA DOMESTICA
CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Programma: Il corso si suddivide in 7 moduli: Conduzione dei collaboratori, pratica dell'autogestione e della comunicazione; Commercializzazione dell'offerta e delle prestazioni di servizio; Impiego di strumenti finanziari; Progettare l'organizzazione aziendale; Pianificare e organizzare il processo della pulizia e l'allestimento degli ambienti; Pianificare e organizzare il processo della cura del tessile; Progettare e organizzare delle prestazioni di ristorazione e di servizio.

Metodo e Durata: Corso teorico, 1.5 anni, corsi pratici (facoltativi).

Destinatari e Requisiti: Persone attive con responsabilità professionali e organizzative nei settori di economia domestica 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 7 moduli, corso di formazione per formatori professionali.

Organizzatore e iscrizioni: L'iscrizione deve essere inoltrata a Hotel & Gastro formazione (info@formazione.ch) tramite il formulario d'iscrizione (su gastroformazione.ch) con la documentazione richiesta entro fine ottobre 2023.

Date, frequenza e orario: Anni 2024-2025, frequenza settimanale (mercoledì), 8:30-17:30.

Luogo: Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Costo: Insegnamento e sussidi didattici CHF 6'800.-, Esami modulari CHF 840.-, Esame finale CHF 1'500.-, Attestato:e iscrizione registro CHF 50.-.
I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. La legge sulla formazione professionale e l'assoggettamento al CCNL prevedono importanti sussidi sul finanziamento di corsi di formazione superiore.

Attestato: Attestato Professionale Federale

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

www.hotelgastro.ch

HotellerieSuisse Ticino
HOTEL & GASTRO UNION L'organizzazione degli impiegati
GASTROTICINO

GastroSocial – il partner affidabile per il settore alberghiero e della ristorazione

In quanto principale assicuratore sociale per il settore alberghiero e della ristorazione offriamo la nostra consulenza per tutte le questioni legate alle assicurazioni obbligatorie del 1° e 2° pilastro nonché per il mantenimento delle nostre soluzioni di previdenza.

Approfittate della nostra esperienza e competenza – da 75 anni assicuriamo la nostra clientela trovando le soluzioni migliori.

gastrosocial.ch

75 ANNI GASTROSOCIAL

biorecycling Sagl

Noi La natura la rispettiamo!

Noi Energia rinnovabile prodotta da scarti la produciamo!

La nostra energia rinnovabile è prodotta da:

- Resti di cucina da gastronomia, mense scolastiche, ospedali, etc.
- Resti invenduti e scaduti da grandi catene di distribuzione
- Scarto di grassi vegetali provenienti da industrie alimentari
- Letame di mucca, cavalli, maiali, pecore, etc.
- Resti di giardino verdi

Nella nostra azienda, creiamo un prodotto riciclato di alta qualità ecologica. L'obiettivo è promuovere e mantenere un approvvigionamento energetico sostenibile ed efficiente.

www.biorecycling.ch
info@biorecycling.ch

Tel. +41(0)91 858.11.75