

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

In collaborazione con



---

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

**Capocuoco/a**

**Opuscolo informativo 2025/2027**

---

**INFORMAZIONI**

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano,  
tel. +41 91 942 48 72, fax +41 91 961 83 25  
info@formazione.ch  
www.hotelgastro.ch  
www.gastroformazione.ch

## CAMPI DI ATTIVITÀ CAPOCUOCO/A APF

I/Le capocuochi/e lavorano nelle cucine del settore alberghiero, della ristorazione e del catering nonché nella gastronomia standardizzata, collettiva e d'istituto sanitario.

Conoscono i moderni metodi di cucinare nonché la dietetica e preparano svariati menu con ingredienti convenzionali, biologici, vegetariani o stagionali. Utilizzano sia derrate alimentari fresche sia prodotti industriali intermedi o semilavorati.

Affinché nella fase frenetica di preparazione dei menu tutto funzioni alla perfezione, i capocuochi sorvegliano le diverse procedure di cottura. Provvedono affinché le fasi di lavoro fra cucina e ristorante si svolgano in modo ottimale. Come superiori responsabili dirigono i collaboratori secondo principi moderni di gestione del personale e sono pure responsabili sia del reclutamento di nuovi collaboratori sia della formazione delle giovani leve professionali. Come persone di riferimento per questioni riguardanti la cucina, sono a contatto con fornitori, ospiti, collaboratori, partner e autorità.

I capocuochi pianificano gli acquisti di merce. Sono costantemente alla ricerca di prodotti qualitativamente eccellenti a prezzi convenienti. Sono responsabili dell'immagazzinamento, secondo le regole, degli alimenti e prestano attenzione alle prescrizioni della legge sulle derrate alimentari. In cucina controllano il rispetto delle indicazioni concernenti l'igiene, la pulizia e lo smaltimento ecocompatibile. Inoltre, adottano misure per prevenire infortuni e incendi sul posto di lavoro.

I capocuochi dispongono di buone conoscenze in ambito finanziario e contabile. Sulla base di statistiche e indici valutano l'economicità delle diverse procedure produttive nell'azienda e attuano le conoscenze nel proprio lavoro quotidiano.

I capocuochi sono responsabili affinché gli ospiti ricevano, al momento giusto, pasti saporiti e preparati con cura.

Con il loro lavoro forniscono un grande contributo al benessere degli ospiti e al buon esito commerciale dell'azienda gastronomica.

---

**Hotel & Gastro formazione Ticino** organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento dell'Attestato Professionale Federale di **Capocuoco/a**, a condizione che vi siano **almeno 12 iscritti**.

## CONDIZIONI DI AMMISSIONE

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

- Attestato federale di capacità come cuoco/a o titolo equipollente
- Pratica professionale come cuoco/a di almeno 3 anni (al momento dell'esame finale)
- Corso di formazione per formatore/trice professionale (al momento dell'esame finale)

## OBIETTIVI ED ESAMI

Gli esami modulari (verifiche delle competenze acquisite) comprendono compiti ed esercizi che verificano le competenze in base agli obiettivi d'insegnamento e ai contenuti della materia.

Ciascun modulo viene elaborato ed esaminato come unità a sé stante.

Il/La candidato/a deve dimostrare di aver elaborato le conoscenze acquisite e di saper presentare in modo indipendente le diverse interrelazioni.

I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno un'ora oppure un lavoro di progetto.

Modulo 1	Conoscenza degli alimenti e conoscenze culinarie
Modulo 2	Marketing e vendita
Modulo 3	Organizzazione aziendale
Modulo 4	Direzione e conduzione
Modulo 5	Finanze

Fa stato il regolamento e le relative direttive concernenti l'esame di professione in vigore ed approvati a livello federale. I documenti sono consultabili su [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch).

## COSTI DEL CORSO

Costi del corso di formazione	CHF	6'600.-
Esami modulari (5)	CHF	800.-
Esame finale	CHF	1'700.-
Totale	CHF	9'100.-

contributo della Confederazione - CHF 3'700.- (residenza in Svizzera+partecipazione all'esame finale)  
contributo del CCNL - CHF 2'960.- (fa stato il momento dell'iscrizione al corso)

**Costo del corso senza nessuna sovvenzione CHF 9'100.-**  
**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione CHF 5'400.-**  
**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL CHF 740.-**

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

I corsi pratici, svolti a Bellinzona, non inclusi nella preparazione teorica, organizzati da Hotel & Gastro Union hanno un costo che varia da CHF 2'200.- a CHF 3'300.-.

## SOSTEGNO FINANZIARIO

I partecipanti che, al momento dell'iscrizione a una formazione, sono impiegati presso un'azienda assoggettata obbligatoriamente al Contratto collettivo di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera (CCNL), possono beneficiare di ulteriori sovvenzioni finanziarie grazie al CCNL.

In deroga a questo principio, i collaboratori/trici che, al momento dell'iscrizione non sono assoggettati al CCNL, possono ricevere un contributo dalla Confederazione pari al 50% dei costi del corso di formazione (a condizione che il corso sia pagato interamente dall'interessato/a, che il domicilio sia in Svizzera e che l'esame finale sia assolto).

Inoltre, i giorni di frequenza del corso e i giorni degli esami continuano ad essere riconosciuti come giornate lavorative effettivamente prestate per le quali viene corrisposta al datore di lavoro un'indennità per perdita di lavoro.

## CONDIZIONI DI RINUNCIA E ABBANDONO

Se un candidato si ritira fino a 2 mesi prima dell'inizio del corso, non ci sono costi amministrativi e la tassa di frequenza viene interamente restituita.

Se un candidato si ritira nei 2 mesi prima dell'inizio del corso, è da corrispondere CHF 1'500.-.

Se un candidato si ritira a corso iniziato, è da corrispondere CHF 3'000.-.

I costi dei materiali didattici acquistati e delle tasse modulari completati non saranno rimborsati, la tassa di cancellazione sarà quindi aggiunta.

In caso di abbandono del corso per motivi gravi (malattia, incidente, ...), si applicano condizioni separate se viene presentato un certificato corrispondente.

## SEDE E ORARI DEL CORSO

Le lezioni teoriche si tengono presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona. La frequenza è settimanale (mercoledì) da **settembre 2025 a febbraio 2027** (secondo il calendario scolastico). L'orario delle lezioni è dalle 8.30-17.30.

## ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare, mediante compilazione dell'apposito formulario, corredato dalla documentazione richiesta a Hotel & Gastro formazione, via Gemmo 11, 6900 Lugano.

**Termine d'iscrizione per il corso 2025/2027: 30 giugno 2025.**

## INFORMAZIONI

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano  
tel. +41 91 942 48 72, fax +41 91 961 83 25  
info@formazione.ch, hotelgastro.ch

