

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

In collaborazione con



**Corso di preparazione alla
procedura agevolata (passerella)
per l'ottenimento dell'
Attestato Professionale Federale di**

Cuoco/a in dietetica

Opuscolo informativo 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
www.hotelgastro.ch
www.gastroformazione.ch

CAMPI DI ATTIVITÀ CUOCO/A IN DIETETICA APF

I cuochi in dietetica con attestato professionale federale dispongono di approfondite conoscenze sulle modalità di preservare e promuovere la salute e il benessere dei clienti tramite una nutrizione equilibrata e corrispondente alle loro esigenze nonché di influenzare positivamente il decorso delle patologie anziché malattie.

I cuochi in dietetica lavorano nella ristorazione di ospedali, istituzioni per persone che necessitano di supporto, cliniche di riabilitazione e psichiatriche, centri sportivi di punta nonché nel ramo alberghiero wellness e della salute.

Mettono in atto diete prescritte dal medico e direttive sotto forma di ricette, pietanze e piani nutrizionali adattati alle diverse esigenze e malattie. Per la preparazione delle pietanze dietetiche impiegano in modo economico le forme specifiche di produzione e le tecniche di cottura.

I cuochi in dietetica:

- elaborano piani di menu e ricette basate su prescrizione medica. Il benessere dei pazienti è al centro della loro area di responsabilità.
- preparano i pasti per una vasta gamma di terapie nutrizionali, ad esempio per il diabete, i disturbi alimentari, le malattie cardiache e circolatorie, le allergie alimentari, le malattie dello stomaco, dell'intestino, del fegato e del pancreas o la malnutrizione.
- progettano un piano di menù vario e piatti gustosi, in modo che la dieta non significhi solo evitazione, ma anche un piacere per il palato
- sono responsabili del calcolo delle sostanze nutritive e controllano la distribuzione degli alimenti.
- hanno una solida conoscenza della legislazione alimentare e ne controllano l'applicazione in azienda. Il rispetto delle norme igieniche è una cosa ovvia per loro ed è una priorità assoluta.
- a seconda del luogo di lavoro, il focus dell'attività varia. Nei grandi ospedali, lavorano principalmente in team insieme al servizio di consulenza nutrizionale. Nelle case di cura o nelle case di riposo per anziani, dove non è impiegato un nutrizionista, hanno un contatto più diretto con i pazienti.

Hotel & Gastro *formazione* Ticino organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento dell'Attestato Professionale Federale di **Cuoco/a in dietetica**, 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 in dietetica;
- Pratica professionale come cuoco/a di almeno 2 anni (al momento dell'esame finale).

OBIETTIVI ED ESAMI

I titolari dell'attestato federale di capacità di Cuoco/a in dietetica che soddisfano le condizioni di cui all'articolo 3.31 del regolamento d'esame, possono sostenere un esame ridotto fino al 31 dicembre 2026.

L'esame ridotto riguarda le prove 3 e 4 di cui al punto 5.11 del regolamento d'esame. Altre disposizioni del regolamento d'esame si applicano per analogia.

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.

COSTI DEL CORSO

Costi del corso di formazione	CHF 1'150.- (fatturati da H&Gf Ticino)
Esame professionale*	CHF 950.- (fatturati da H&Gf Weggis)
Costi del corso di preparazione	CHF 2'100.-
contributo della Confederazione**	- CHF 575.-
contributo del CCNL 2025***	- CHF 460.-

* le spese dell'esame finale sono a carico del CCNL (nessun invio di una fattura), chi non ne fa parte riceverà la fattura da Hotel & Gastro *formation*, Weggis

** residenza in Svizzera e partecipazione all'esame finale

*** al momento dell'iscrizione al corso l'azienda deve essere assoggettata al CCNL

Costo del corso senza nessuna sovvenzione	CHF 2'100.-
Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione	CHF 1'525.-
Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL	CHF 115.-

Attenzione: nel caso in cui tutti i criteri per ottenere la sovvenzione dal CCNL sono adempiuti, la decisione finale spetta all'ufficio competente. La preghiamo di considerare che i contingenti CCNL sono limitati.

Non sono incluse del costo del corso le spese del vitto, dell'eventuale alloggio, dei corsi pratici e degli esami.

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 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

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 durata è di 6 giorni di formazione durante i mesi tra marzo e giugno 2025. L'orario delle lezioni è dalle 8.30-17.30.

ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare, mediante compilazione dell'apposito formulario d'iscrizione, corredato dalla documentazione richiesta, per mail a info@formazione.ch o per posta a Hotel & Gastro formazione, via Gemmo 11, 6900 Lugano **entro il 31 gennaio 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
gastroformazione.ch

