

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

In collaborazione con



---

**Corso teorico di preparazione  
all'esame per l'ottenimento del  
Diploma Federale di**

**Capo/a cucina**

**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

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

Le / i capi cucina dispongono di eccellenti conoscenze culinarie e sorvegliano la preparazione di pietanze nelle cucine di alberghi, ristoranti, aziende della ristorazione collettiva e catering. Controllano i processi e garantiscono procedure di lavoro efficienti e di qualità elevata. A dipendenza della situazione e dell'offerta, determinano il grado di profondità della preparazione.

I capo cuochi delegano gli incarichi ai loro sostituti che a loro volta dirigono il team di cucina. I capi cucina sono in primo luogo responsabili di compiti direttivi, organizzativi e di vigilanza e, in misura minore, sono impegnati nella preparazione di piatti e pietanze.

Come quadri dirigenti, le / i capi cucina svolgono pure molteplici attività commerciali. Per esempio, creano per la loro azienda gastronomica un'offerta stimolante di servizi e prodotti ed elaborano svariate carte dei menu. Per posizionare con successo la loro azienda sul mercato, pianificano misure pubblicitarie e promozionali. Le / i capi cucina seguono costantemente le ultime tendenze in campo gastronomico e integrano queste conoscenze nella loro strategia di vendita.

Molto importante per gli ospiti è un buon rapporto qualità-prezzo e i capi cucina devono tenerne conto nella calcolazione dei prezzi. Con le ditte fornitrici trattano prodotti e costi e sorvegliano tutto il consumo di materiale. Inoltre, sono responsabili della pianificazione di preventivi, allestiscono conti economici e calcoli di redditività oppure si occupano di questioni giuridiche nell'ambito del ramo professionale. Come dirigenti di un team, guidano i loro collaboratori secondo i moderni principi di gestione del personale. Oltre a ciò, adottano misure di prevenzione degli infortuni ed elaborano un programma d'igiene che corrisponda alle direttive legali.

I capi cucina plasmano attraverso idee creative l'immagine della propria azienda. Negli ospedali sono invece in primo piano criteri come gli aspetti nutrizionali degli alimenti e la coordinazione tra cucina normale e cucina dietetica.

Un diploma federale vi offre molte possibilità di carriera!

---

**Hotel & Gastro formazione Ticino** organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento del Diploma Federale di **Capo/a cucina**, a condizione che vi siano **almeno 12 iscritti**.

## CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Sono ammesse al corso ed agli esami finali le persone in possesso di:

- titolo dell'esame di professione come cuoca / cuoco della gastronomia, capocuoco/a, cuoca / 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 richiesti oppure le rispettive dichiarazioni di equipollenza.

## 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	Gestione della cucina	Modulo 4	Direzione e conduzione
Modulo 2	Marketing e vendita	Modulo 5	Finanze
Modulo 3	Organizzazione aziendale	Modulo 6	Economia e diritto

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	10'400.-
Esami modulari (6)	CHF	960.-
Esame finale	<u>CHF</u>	<u>1'700.-</u>
Totale	CHF	13'060.-

contributo della Confederazione - CHF 5'680.- (residenza in Svizzera + partecipazione all'esame finale)  
contributo del CCNL - CHF 4'544.- (fa stato il momento dell'iscrizione al corso)

**Costo del corso senza nessuna sovvenzione CHF 13'060.-**

**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione CHF 7'380.-**

**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL CHF 1'136.-**

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

Il costo del corso deve essere corrisposto prima dell'inizio del corso.

## 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 parallelamente all'esercizio della propria professione è settimanale 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

