

# FORMAZIONI AGEVOLATE NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE.

Panoramica di tutte le formazioni di base,  
superiori e continue nell'industria alberghiera e  
della ristorazione svizzera sussidiate tramite CCNL.



**FORMAZIONE-  
INCLUSA.CH**



**TU CONTINUI  
A FORMARTI.**

**NOI  
PAGHIAMO.**

**FORMAZIONI DI  
BASE E FORMAZIONI  
CONTINUE  
SUSSIDIATE GRAZIE  
AL CCNL!**

## Dal settore per il settore

Il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene la formazione di base e superiore con contributi estremamente generosi. Nessun altro ramo sussidia in tale misura il proprio settore della formazione e offre simili opportunità attrattive di inserimento e carriera. In questo modo il CCNL lancia un forte segnale contro la penuria di personale qualificato nel ramo.

**Il progetto di formazione e formazione continua tramite il CCNL è una storia di successo: dal suo lancio nel 2010, oltre 15'000 persone hanno già beneficiato dei sussidi.**

**Invitiamo tutti gli/le interessati/e ad approfittare delle numerose formazioni offerte – che si estendono dalla formazione base fino all'esame professionale superiore – finanziate tramite il CCNL. Si tratta di una buona cosa per tutti!**

# CHI BENEFICIA DEI VANTAGGI OFFERTI DAL CCNL?

## Sono sostenuti finanziariamente

- Le collaboratrici e i collaboratori (grado di impiego minimo richiesto: 20 %) la cui azienda, al momento dell'iscrizione a un corso di formazione o formazione continua, **è assoggettata obbligatoriamente al CCNL** dell'industria alberghiera e della ristorazione (per G1 valgono condizioni speciali). Ogni persona può frequentare un numero illimitato di corsi.
- Per ogni anno e ogni azienda, anche **una persona non assoggettata obbligatoriamente al CCNL** (es. direttori d'azienda e i loro familiari) ottiene l'accesso a una proposta. Per ragioni giuridiche, ciò vale soltanto per aziende che occupano anche collaboratori assoggettati obbligatoriamente al CCNL. Se, per esempio, un'azienda viene gestita soltanto da una coppia di coniugi senza assumere altri collaboratori, non possono essere accordate delle agevolazioni.
- Nel caso in cui è stato/a impiegato/a presso un'azienda dell'industria alberghiera e della ristorazione **fino a sei mesi prima dell'iscrizione** a un corso di formazione e se è stato/a assoggettato/a obbligatoriamente al CCNL, può beneficiare del finanziamento tramite CCNL a determinate condizioni. In questo caso, per definire la sua situazione voglia contattare il settore **sussidi di Hotel & Gastro formation Svizzera**, n. tel. 041 392 77 53.

# È FACILE ACCEDERE AI VANTAGGI OFFERTI DAL CCNL

**1** Scelga la sua formazione continua. Può trovare tutte le proposte in questa pubblicazione oppure sul sito [www.formazione-inclusa.ch](http://www.formazione-inclusa.ch).

**2** Di norma, sui **moduli d'iscrizione** alle formazioni di base e alle formazioni continue cofinanziate dal CCNL le pongono delle domande concernenti **l'assoggettamento al CCNL**.

**3** Risponde **sì** a una di queste domande?  
In caso affermativo, Hotel & Gastro *formation* Svizzera le invia **automaticamente la documentazione** per la richiesta di finanziamento tramite CCNL.

**Gli importi per i sussidi sono limitati annualmente. Le richieste sono prese in considerazione secondo l'ordine d'inoltro.**

**PANORAMICA  
DI TUTTE LE  
PROPOSTE  
DISPONIBILI.**

|  |    |
|--|----|
| <b>1. Offerte di base</b>  |    |
| 1.1 Corso di lingue fide per la gastronomia / il settore alberghiero                                 | 8  |
| 1.2 Corso di formazione Progresso  | 9  |
| <b>2. Corsi di formazione continua</b>   |    |
| 2.1 Corso della durata di un giorno per formatrici / formatori                                       | 10 |
| 2.2 Formazione per il conseguimento del Diploma cantonale di esercente (certificato GastroSuisse G1) | 11 |
| 2.3 Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della birra®  | 12 |
| 2.4 Azienda formatrice TOP (AF-TOP)  | 13 |
| 2.5 Formazione per il conseguimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a                             | 14 |
| 2.6 Director of e-commerce   | 15 |
| <b>3. Formazioni per adulti in base all'art. 33 LFPr</b>   |    |
| 3.1 Formazioni per adulti in base all'art. 33 LFPr (con AFC)   | 16 |
| <b>4. Esami di professione con Attestato Professionale Federale (APF)</b>                            |    |
| 4.1 Capocuoco/a APF  | 18 |
| 4.2 Responsabile della ristorazione APF  | 20 |
| 4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF                                      | 21 |
| 4.4 Chef de réception APF  | 22 |
| 4.5 Esercente albergatore/trice G2 APF   | 23 |
| 4.6 Sommelier/ère APF  | 24 |
| 4.7 Cuoco/a in dietetica APF   | 25 |
| <b>5. Esami professionali superiori con diploma federale (dipl. fed.)</b>                            |    |
| 5.1 Capo/a cucina dipl. fed.   | 27 |
| 5.2 Capo/a della ristorazione dipl. fed.   | 28 |

Riservate modifiche di prezzo e offerta. Tutte le informazioni aggiornate relative ai corsi nelle rispettive lingue italiano, tedesco e francese sono sempre a disposizione online sul sito [formazione-inclusa.ch](http://formazione-inclusa.ch). I posti e i mezzi finanziari sono limitati.

# 1 OFFERTE DI BASE

## 1.1 Corso di lingue fide per la gastronomia / il settore alberghiero

La lingua è la chiave più importante per l'integrazione professionale e sociale. Colga l'opportunità e migliori le sue conoscenze linguistiche. Con la promozione delle lingue tramite il «corso di lingue fide per la gastronomia / il settore alberghiero» Hotel & Gastro *formation* Svizzera le offre la possibilità di ampliare e consolidare le conoscenze linguistiche necessarie per il suo ambito di lavoro. I corsi di lingue fide esistono per i settori professionali Reception, Cucina, Servizio ed Economia domestica. Questi corsi sono svolti dalla scuola di lingue ACADEMIA. Ne approfitti ora e aumenti la qualità del suo lavoro.

In caso di presenza di almeno 80% per un corso (50 lezioni), viene garantito il finanziamento del corso successivo. Chi assolve tutti i tre corsi (3 volte 50 lezioni) con una presenza di almeno 80%, riceve un attestato di frequenza del corso. Per ciascun corso è necessario presentare una richiesta separata.

### Durata

50 lezioni per ogni settore professionale

### Costo

CHF 4'110.–

**(3 livelli di corso a CHF 1'370.– ciascuno)**

**Gratuito con il sostegno tramite il CCNL**

### Indennità per il datore di lavoro

Per ogni lezione frequentata del corso (50 lezioni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

**CHF 10.– per ogni lezione**

**(max. CHF 500.– per livello di corso)**



### Sedi dei corsi

In tutta la Svizzera

### Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese

### Operatore

Hotel & Gastro *formation* Svizzera



## 1.2 Corso di formazione Progresso

Il corso viene proposto per i seguenti settori specifici: Cucina, Servizio, Economia domestica e Gastronomia standardizzata. Questa formazione continua di Hotel & Gastro *formation* Svizzera le offre molti vantaggi: migliora le sue competenze professionali, alleggerisce il lavoro del suo datore di lavoro e l'ospite è soddisfatto.

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 25 giorni di corso<br>(corso 1: 10 giorni / corso 2: 10 giorni / corso 3: 5 giorni)  |
| <b>Costo</b>                             | CHF 5'750.–<br><b>Gratuito con il sostegno tramite il CCNL</b>   |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Per ogni giornata di frequenza del corso (25 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.<br><b>CHF 100.– per ogni giornata di corso (max. CHF 2'500.–)</b> |
| <b>Sedi dei corsi</b>                    | In tutta la Svizzera   |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, tedesco, francese  |
| <b>Operatore</b>                         | <b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Svizzera</b>  |



1

2

3

4

5

6

## 2 CORSI DI FORMAZIONE CONTINUA

### 2.1 Corso della durata di un giorno per formatrici / formatori

Formatori, istruttori e formatori professionali utilizzano una documentazione aggiornata e completamente rielaborata e conoscono bisogni ed esigenze della «generazione Z».

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 1 giorno di corso  |
| <b>Costo*</b>                            | CHF 350.–<br><b>Gratuito con il sostegno tramite il CCNL</b> |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Nessuna indennità per perdita di guadagno                    |
| <b>Sedi dei corsi</b>                    | In tutta la Svizzera   |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, tedesco, francese                                  |
| <b>Operatore</b>                         | <b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Svizzera</b>          |



\* Voglia per favore consultare il sito web dell'operatore per sapere esattamente quali corsi sono finanziati tramite CCNL.

## 2.2 Formazione per il conseguimento del Diploma cantonale di esercente (certificato GastroSuisse G1)

Il certificato G1 di GastroSuisse è conforme alle prescrizioni cantonali più severe in materia di formazione ed esame ed è pertanto riconosciuto da tutti i cantoni come attestato di capacità.

Il seminario di base G1 le fornisce le competenze per assumere la responsabilità di gestire un'azienda dell'industria alberghiera e della ristorazione. Inoltre, superando gli esami di fine modulo richiesti, lei sarà già a metà percorso per sostenere l'esame di professione come esercente albergatore con attestato professionale federale (G2).

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 44 giorni  |
| <b>Costo</b>                             | Il costo è variabile<br><b>Rimborso tramite il CCNL:<br/>insegnamento in presenza: CHF 2'700.–<br/>(6 moduli a CHF 450.–)<br/>in caso di e-learning<br/>(solo in Svizzera Tedesca): CHF 1'200.–<br/>(6 moduli a CHF 200.–)</b> |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Nessuna indennità per perdita di guadagno  |
| <b>Sedi dei corsi</b>                    | Tutta la Svizzera  |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, tedesco, francese (e-learning disponibile soltanto in tedesco)   |
| <b>Operatore</b>                         | <b>Centri di formazione cantonali di GastroSuisse</b>  |



## 2.3 **Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della birra®**

Nella storia della birra, lunga oltre 10'000 anni, sono accaduti molti eventi. Negli ultimi tempi la birra gode di un netto aumento di immagine nella società: se prima la birra era la bevanda della classe lavoratrice e degli uomini, oggi molte amanti e molti amanti della birra celebrano la varietà delle birre svizzere e la fiorente scena dei birrifici. Imperial Pale Ale, Geuze fruttate e birre leggere ma aromatiche arricchiscono la cultura della birra, completano gli stili di birra classici e stupiscono gli ospiti. Servite in bottiglie artistiche, aperte come vini spumanti e bevute da bicchieri di cristallo, il nuovo piacere di gustare la birra lascia un' impressione positiva e sostenibile all'ospite. Il piacere per la birra dà slancio anche alle vendite nella gastronomia.

Il seminario Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della birra termina con il seguente riconoscimento: **Certificato Sommelier Svizzero della birra / Sommelière Svizzera della birra®**

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 8 giorni di corso compreso l'esame   |
| <b>Costo</b>                             | CHF 2'100.– soci GastroSuisse /<br>CHF 2'800.– non soci GastroSuisse<br><b>Rimborso tramite il CCNL: CHF 1'320.–</b> |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Nessuna indennità per perdita di guadagno  |
| <b>Sedi dei corsi</b>                    | Lugano, Zurigo, Pully  |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, tedesco, francese  |
| <b>Operatore</b>                         | <b>GastroSuisse</b>  |



Altri corsi di formazione per sommelier in lingua tedesca si possono trovare sul sito [www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch)

## 2.4 Azienda formatrice TOP (AF-TOP)

### Un marchio di qualità nazionale per aziende di tirocinio eccellenti

«Azienda formatrice TOP» è un label intersettoriale che consente alle aziende di progredire nel loro compito formativo e di far certificare le loro prestazioni in base ad appositi criteri. Il sistema è articolato in tre livelli. Nel primo le aziende devono allinearsi ai criteri fondamentali di preparazione al ruolo di formatore e assolvere un corso di un giorno. Il secondo livello richiede la partecipazione a un corso di tre giorni per l'ampliamento delle competenze formative. Il terzo livello è riservato all'audit che ne conferma il possesso.

Un formatore professionale deve essere formato per ogni professione di formazione.

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 1 giorno di corso per ottenere il livello 1<br>3 giorni di corso per ottenere il livello 2.<br>Il livello 3 comprende il coaching in azienda e non viene sussidiato tramite il CCNL.   |
| <b>Costo</b>                             | Per i membri di HotellerieSuisse/<br>GastroSuisse <b>CHF 320.–</b> per persona e giorno di corso<br><b>Rimborso tramite il CCNL:</b><br>Livello 1 CHF 170.–<br>Livello 2 CHF 500.–<br><br>Per i non membri di HotellerieSuisse/<br>GastroSuisse <b>CHF 380.–</b> per persona e giorno di corso<br><b>Rimborso tramite il CCNL:</b><br>Livello 1 CHF 170.–<br>Livello 2 CHF 500.– |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Nessuna indennità per perdita di guadagno  |
| <b>Sedi dei corsi</b>                    | In tutta la Svizzera   |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, tedesco, francese  |
| <b>Operatore</b>                         | TOP Azienda formatrice   |



## 2.5 Formazione per il conseguimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

GastroTicino offre la possibilità di una moderna formazione per poter lavorare con professionalità in uno dei settori della ristorazione più apprezzati: la pizzeria.

Il corso può essere svolto come formazione di base o continua per persone che lavorano nel settore e vogliono migliorare le proprie competenze professionali.

|  |   |
|--|---|
| <b>Durata</b>                            | 27 giorni di corso + 2 giorni per gli esami   |
| <b>Costo</b>                             | <b>CHF 2'400.– + CHF 520.–</b> <b>tassa d'esame</b><br><b>Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'000.–</b> |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Nessuna indennità per perdita di guadagno   |
| <b>Sedi dei corsi</b>                    | GastroTicino, via Gemmo 11, 6900 Lugano e Pizzarella, via Mulino Rosso 21, 6517 Arbedo              |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano  |
| <b>Operatore</b>                         | <b>GastroTicino</b> , Lugano  |



## 2.6 Director of e-commerce

L'«Executive Diploma in Hospitality: Director of e-commerce» è un programma di formazione continua innovativo e altamente flessibile per i professionisti del settore alberghiero con almeno due anni di esperienza professionale. In questo corso, che comprende un totale di 16 giornate in presenza e circa 20 giornate di studio autonomo, i partecipanti apprendono come aumentare l'attrattività di un hotel e dei suoi servizi online e come ottenere un aumento sostenibile del fatturato. La formazione in presenza si svolge in parte online e in parte in selezionati hotel per seminari in Ticino. Questa formazione aumenterà in modo significativo il valore dei diplomati sul mercato del lavoro, perché comprenderanno l'importante collegamento tra il revenue management, il marketing digitale e l'e-commerce del giorno d'oggi.

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 10 giorni di corso, 6 giorni online,<br>20 giorni di studio autonomo |
| <b>Costo</b>                             | <b>CHF 5'200.-</b><br><b>Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'500.-</b>   |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Nessuna indennità per perdita di guadagno                            |
| <b>Sedi dei corsi</b>                    | Hotel per seminari in Ticino   |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, tedesco  |
| <b>Operatore</b>                         | <b>Hotel &amp; Gastro Union</b>                                      |



1

2

3

4

5

6

# 3 FORMAZIONI PER ADULTI IN BASE ALL'ART. 33 LFPr

## 3.1 Formazioni per adulti in base all'art. 33 LFPr (con AFC)

I partecipanti che assolvono una formazione di recupero delle competenze di base nell'industria alberghiera e della ristorazione come il cuoco/a, l'impiegato/a di ristorazione, l'impiegato/a d'albergo, possono chiedere un rimborso ammontante a CHF 4'000.–. Il rimborso avviene a conclusione della formazione inoltrando l'attestato di frequenza da parte della scuola professionale interessata. Si possono ottenere i moduli di richiesta presso Hotel & Gastro *formation* Svizzera.

**Durata**

individuale

**Costo**

**In caso di sostegno tramite CCNL, viene concesso un rimborso unico ammontante a CHF 4'000.–**

**Indennità per il datore di lavoro**

Nessuna indennità per perdita di guadagno

**Sedi dei corsi**

In tutta la Svizzera

**Lingue dei corsi**

Italiano, tedesco, francese

**Operatori**

**Diverse scuole professionali**





## 4 ESAMI DI PROFESSIONE

Superando l'esame di professione, lei dispone delle capacità e competenze necessarie per far fronte a elevate esigenze professionali e per assumere compiti di conduzione. L'esame di professione costituisce pertanto la formazione preliminare appropriata per i futuri quadri in tutti i settori dell'industria alberghiera e della ristorazione.

A proposito delle spese le ricordiamo quanto segue: l'importo **non** comprende le spese per l'alloggio, il vitto nonché eventuali ripetizioni di esami di fine modulo e/o esami finali ed eventualmente il corso di preparazione pratica. Gli esami di professione beneficiano inoltre del sussidio della Confederazione.

1

2

3

4

5

6

## 4.1 Capocuoco/a APF

Come capocuoca / capocuoco lei ha la competenza necessaria per svolgere un lavoro qualificato e specializzato nel modo di cucinare e nella produzione di cucina nonché per assumere funzioni direttive a livello di quadro intermedio.

Conosce tutti i campi della pianificazione dei menù, dell'approvvigionamento di derrate alimentari, dell'immagazzinamento, della lavorazione, della preparazione, della disposizione nonché dello smaltimento. Lavora in cucina conformemente alla legge e all'ordinanza sulle derrate alimentari, padroneggia tutti i metodi di cottura e li applica in favore di una sana alimentazione.

### Durata

31 giorni di corso e 5 giorni d'esame

### Costo

**CHF 5'570.– fino a 6'600.–**

**Per quanto concerne il costo e il rimborso tramite il CCNL vedi pagina 19 più l'assunzione della tassa per l'esame di professione CHF 1'700.–**

### Indennità per il datore di lavoro

Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

**CHF 140.– al giorno (max. CHF 5'040.–)**

### Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese



I corsi di preparazione pratica non sono sussidiati tramite il CCNL, bensì dalla Confederazione.

## Operatori

### **Hotel & Gastro *formation* Ticino** **Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo**

Sede del corso Bellinzona

Costo del corso: CHF 6'600.–

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formation* Svizzera**

Sede del corso Weggis e Zurigo

Costo del corso: CHF 6'600.–

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formation* Suisse**

Sede del corso Pully

Costo del corso: CHF 6'600.–

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formation* Berna**

Sede del corso Berna

Costo del corso: CHF 6'600.–

**Rimborso tramite il CCNL: 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL**

Sede del corso San Gallo

Costo del corso: CHF 6'600.–

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'640.–**

### **GastroZürich**

Sede del corso Zurigo

Costo del corso: CHF 6'200.–

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'480.–**

### **H+ Bildung**

Sede del corso Aarau

Costo del corso: CHF 6'200.–

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'480.–**

### **Scuola professionale artigianale di Basilea**

Sede del corso Basilea

Costo del corso: CHF 5'750.–

**Rimborso tramite il CCNL: 2'300.–**

1

2

3

4

5

6

## 4.2 Responsabile della ristorazione APF

Come responsabile della ristorazione ha la competenza per svolgere un lavoro qualificato e specializzato nei campi dell'assistenza degli ospiti, della vendita e della tecnica di servizio nonché per assumere funzioni direttive a livello di quadro intermedio. Inoltre padroneggia l'organizzazione degli spazi destinati agli ospiti e alla vendita, la consulenza, la gestione delle derrate alimentari nonché le tecniche d'istruzione.

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Durata</b>           | 31 giorni di corso e 5 giorni d'esame  |
| <b>Costo</b>            | <b>CHF 6'600.–</b><br><b>Rimborso tramite il CCNL:</b><br><b>costo del corso CHF 2'640.–</b><br><b>più l'assunzione della tassa per l'esame di</b><br><b>professione (CHF 2'400.–)</b>   |
| <b>datore di lavoro</b> | Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.<br><b>CHF 140.– al giorno (max. CHF 5'040.–)</b> |
| <b>Lingue dei corsi</b> | Italiano, tedesco, francese  |
| <b>Operatori</b>        | <b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Svizzera,</b><br><b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse,</b><br><b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Ticino,</b><br><b>Scuola specializzata superiore alberghiera</b><br><b>e del turismo, Bellinzona</b>  |



I corsi di preparazione pratica non sono sussidiati tramite il CCNL, bensì dalla Confederazione.

## 4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF

Come responsabile del settore alberghiero-economia domestica assume la responsabilità professionale e organizzativa nei campi a lei subordinati come la conservazione del valore, la pulizia, la lavanderia, l'alloggio o le postazioni di cura. In questa funzione lei dirige uno o più settori dell'economia domestica. Lavora in modo efficiente ed efficace secondo principi economico-aziendali e amministrativi.

### Durata

37 giorni di corso e 5 giorni d'esame

### Costo

CHF 7'640.-

Rimborso tramite il CCNL: 3'060.-  
più l'assunzione della tassa per l'esame di professione (CHF 1'625.-)

### Indennità per il datore di lavoro

Per ogni giornata di frequenza del corso (37 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni di esami di modulo, 1 giorno di esame finale) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario se il grado di occupazione è 100%. Se il grado di occupazione è inferiore, l'importo viene ridotto di conseguenza.

CHF 140.- al giorno (max. CHF 5'880.-)



### Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese

### Operatori

Hotel & Gastro *formation* Svizzera,  
Hotel & Gastro *formation* Suisse,  
Hotel & Gastro *formation* Ticino,  
Scuola specializzata superiore alberghiera  
e del turismo, Bellinzona

I corsi di preparazione pratica non sono sussidiati tramite il CCNL, bensì dalla Confederazione.

## 4.4 Chef de réception APF

Come chef de réception ha la competenza necessaria per svolgere lavori qualificati nei campi commerciali di un'azienda dell'industria alberghiera e della ristorazione come il front-office, il back-office, il marketing, la vendita nonché la contabilità. In questa funzione pianifica tutti i lavori nell'ambito dell'accoglienza, della portineria e della cassa, li esegue in modo autonomo e li sorveglia. Inoltre lei è in grado di gestire le varie relazioni contrattuali con gli agenti di viaggio. Acquisisce le competenze per poter supportare l'azienda nella gestione delle risorse umane.

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 31 giorni di corso e 4 giorni d'esame  |
| <b>Costo</b>                             | <b>CHF 6'600.–</b><br><b>Rimborso tramite il CCNL:</b><br><b>costo del corso CHF 2'640.–</b><br><b>più l'assunzione della tassa per l'esame di</b><br><b>professione (CHF 1'400.–)</b>   |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.<br><b>CHF 140.– al giorno (max. CHF 5'040.–)</b> |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, tedesco, francese  |
| <b>Operatori</b>                         | <b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Svizzera,</b><br><b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse,</b><br><b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Ticino,</b><br><b>Scuola specializzata superiore alberghiera</b><br><b>e del turismo, Bellinzona</b>  |



## 4.5 Esercente albergatore/trice G2 APF

Il corso di preparazione per l'ottenimento dell'attestato professionale federale di esercente albergatore/trice si rivolge in particolare ai dirigenti del settore ristorazione, ai responsabili operativi dei ristoranti di gastronomia standardizzata, degli hotel di piccole e medie dimensioni e ai responsabili della gestione degli eventi grazie al modulo opzionale.

**Durata** 32 giorni di corso e 4 giorni d'esame

**Costo** CHF 6'600.–

Rimborso tramite il CCNL:  
costo del corso CHF 2'640.–  
più l'assunzione della tassa per l'esame di  
professione (CHF 500.–)

**Indennità per il datore di lavoro**

Per informazioni sui sussidi tramite il CCNL rivolgersi direttamente al segretariato di GastroTicino

**Lingue dei corsi**

Italiano, tedesco, francese

**Operatori**

**GastroTicino**, Lugano  
**GastroBern**, **GastroLuzern**,  
**GastroSt. Gallen**, **GastroGraubünden**,  
**GastroZürich**, **GastroSuisse**



1

2

3

4

5

6

## 4.6 Sommelier/ère APF

Come sommelière / sommelier consiglia gli ospiti sull'offerta di vini e bevande e sul vino da abbinare alle singole pietanze. È inoltre responsabile dell'allestimento e dell'organizzazione della carta dei vini, dell'acquisto di vini e della gestione della cantina. Fra i suoi compiti vi è anche l'organizzazione dell'assortimento di superalcolici e altre bevande.

### Durata

32 giorni di corso e 5 giorni d'esame

### Costo

(Per le altre regioni vedi il rispettivo opuscolo)

**CHF 6'000.–**

**Rimborso tramite il CCNL per il Ticino:  
costo del corso CHF 2'400.–  
più assunzione della tassa per l'esame di  
professione (CHF 2'000.–)**

### Indennità per il datore di lavoro

Per ogni giornata di frequenza del corso (32 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

**CHF 140.– al giorno (max. CHF 5'180)**

### Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese

### Operatori

**Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona FORMATION GastroSuisse, Zurigo Changins, écoles du vin, Nyon**





## 4.7 Cuoco/a in dietetica APF

I cuochi in dietetica con attestato professionale dispongono di una conoscenza approfondita che consente loro di mantenere e rafforzare la salute e il benessere dei clienti e di influenzare positivamente il decorso della malattia attraverso una dieta equilibrata adattata alle esigenze. Lavorano nella ristorazione ospedaliera, nelle istituzioni al servizio di persone bisognose di sostegno, nelle cliniche di riabilitazione e psichiatria, nei centri sportivi d'élite e nel settore della salute e del benessere. Adattano le diete e le direttive alimentari dietetiche prescritte dai medici nelle ricette, nei piatti e i dei menu giornalieri idonei per le diverse malattie ed esigenze. Durante la preparazione dei piatti sani, usano i metodi di produzione e di cottura specifici, garantendo il mantenimento della redditività.

### Durata

APF: 39 giorni di corso e giorni d'esame  
Esame di professione: 32 giorni di corso e giorni d'esame

### Costo

**APF: CHF 7'120.–**

**Esame di professione: CHF 6'460.–**

**Rimborso tramite il CCNL: APF: CHF 2'850.– più l'assunzione della tassa per l'esame di professione (CHF 2'000.–)**

**Esame di professione: CHF 2'580.– più l'assunzione della tassa per l'esame di professione (CHF 1'250.–)**

### Indennità per il datore di lavoro



Per ogni giornata di frequenza del corso e ogni giornata d'esame al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

**CHF 140.– al giorno**

### Luoghi del corso

Bellinzona, Pully, Weggis

### Lingue

Italiano, francese, tedesco

### Operatori

**Hotel & Gastro formation Svizzera,**  
**Hotel & Gastro formazione Ticino,**  
**Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona**

# ESAMI PROFESSIONALI SUPERIORI

Superando l'esame professionale superiore lei dispone delle capacità e competenze necessarie per far fronte alle massime esigenze professionali e assumere compiti impegnativi di direzione. L'esame professionale superiore costituisce pertanto la formazione continua ideale per i quadri di livello medio e superiore.

A proposito delle spese le ricordiamo quanto segue: l'importo **non** comprende le spese per l'alloggio, il vitto nonché eventuali ripetizioni di esami di fine modulo e/o esami finali ed eventualmente per il corso di preparazione pratica. Gli esami di professione beneficiano inoltre del sussidio della Confederazione.

## 5.1 Capo/a cucina dipl. fed.

Come capo/a cucina ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione e compiti professionali specifici nel mondo del lavoro della cucina. Lavora soprattutto nelle cucine di una certa dimensione del ramo alberghiero, della ristorazione, della ristorazione collettiva, della gastronomia standardizzata e commerciale, della gastronomia di ospedali e istituti di cura nonché del catering. Di conseguenza lei assume una funzione direttiva a livello di quadro superiore e detiene la responsabilità generale delle prestazioni nel campo della cucina.

### Durata

41 giorni di corso e 4 giorni d'esame

### Costo

CHF 10'700.–

Rimborso tramite il CCNL:  
costo del corso CHF 4'280.–  
più l'assunzione della tassa per l'esame  
professionale superiore (CHF 1'700.–)

### Indennità per il datore di lavoro



Per ogni giornata di frequenza del corso (41 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.

CHF 170.– al giorno (max. 7'650.–)

### Lingue dei corsi

Italiano, francese, tedesco

### Operatori

Hotel & Gastro *formation* Svizzera,  
Hotel & Gastro *formation* Suisse,  
Hotel & Gastro *formazione* Ticino,  
Scuola specializzata superiore alberghiera  
e del turismo, Bellinzona

1

2

3

4

5

6

## 5.2 Capo/a della ristorazione dipl. fed.

Come capo/a della ristorazione dispone di ampie e approfondite conoscenze professionali e ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione nonché compiti professionali specifici nel campo del servizio, della vendita e della ristorazione.

|  |  |
|--|--|
| <b>Durata</b>                            | 41 giorni di corso e 4 giorni d'esame  |
| <b>Costo</b>                             | <b>CHF 10'700.–</b><br><b>Rimborso tramite il CCNL: CHF 4'280.–</b><br><b>più l'assunzione della tassa per l'esame</b><br><b>professionale superiore (CHF 1'700.–)</b>   |
| <b>Indennità per il datore di lavoro</b> | Per ogni giornata di frequenza del corso (41 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro viene corrisposto un importo forfettario nel caso di impiego a tempo pieno. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero viene adeguato di conseguenza.<br><b>CHF 170.– al giorno (max. CHF 7'650.–)</b> |
| <b>Lingue dei corsi</b>                  | Italiano, francese, tedesco  |
| <b>Operatori</b>                         | <b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Svizzera,</b><br><b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse,</b><br><b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Ticino,</b><br><b>Scuola specializzata superiore alberghiera</b><br><b>e del turismo, Bellinzona</b>  |





# FORMAZIONE INCLUSA. CONTATTO.

## Svizzera tedesca e Ticino

### Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Sussidi

Signor Jonas Schmid

Eichstrasse 20

Casella postale 362

6353 Weggis

**Telefono** 041 392 77 53

**Email** [subventionen@hotelgastro.ch](mailto:subventionen@hotelgastro.ch)

**Web** [weiterbildung-inklusive.ch](http://weiterbildung-inklusive.ch)  
[formazione-inclusa.ch](http://formazione-inclusa.ch)

## Svizzera romanda

### **Hotel & Gastro *formation* Suisse**

Subventions

Madame Iris Aeschlimann

Avenue Général-Guisan 48a

1009 Pully

**Telefono** 021 804 85 30

**Email** [i.aeschlimann@hotelgastro.ch](mailto:i.aeschlimann@hotelgastro.ch)

**Web** [formation-incluse.ch](http://formation-incluse.ch)



[formazione-inclusa.ch](http://formazione-inclusa.ch)

Finanziato tramite CCNL dell'industria alberghiera  
e della ristorazione

