

# FORMAZIONI AGEVOLATE NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE.

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

Gennaio 2021



**FORMAZIONE-  
INCLUSA.CH**



**TU FAI  
CARRIERA.**

**NOI  
PAGHIAMO.**

Il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene con contributi estremamente generosi sia la formazione sia la formazione continua. Nessun altro ramo professionale aiuta finanziariamente in ugual misura il proprio settore della formazione e offre simili opportunità di inserimento e carriera professionali. In questo modo il CCNL lancia un forte segnale contro la carenza di manodopera qualificata nel ramo professionale.

**Anche lei e i suoi collaboratori avete la possibilità di beneficiare di formazioni e formazioni continue sostenute finanziariamente dal CCNL: questo vale dalla formazione base nell'industria alberghiera e della ristorazione fino all'esame professionale superiore.**

# **FORMAZIONE E FORMAZIONE CONTINUA QUASI GRATUITE GRAZIE AL CCNL**

# CHI BENEFICIA DEI VANTAGGI OFFERTI DAL CCNL?

## Sono sostenuti finanziariamente

- Le collaboratrici e i collaboratori 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**.
- Anche **una persona non assoggettata obbligatoriamente al CCNL** (per esempio responsabili aziendali e i loro familiari) può accedere a questa offerta. L'accesso è limitato a una volta all'anno per azienda.
- Se lei è stato impiegato presso un'azienda dell'industria alberghiera e della ristorazione **fino a sei mesi prima dell'iscrizione** a un corso di formazione, 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 formazione 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 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 *formazione Svizzera* le invia **automaticamente la documentazione** per la richiesta di finanziamento tramite CCNL.

**PANORAMICA  
DI TUTTE LE  
PROPOSTE  
DISPONIBILI.**

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 I posti e i mezzi finanziari sono limitati. Non sussiste nessun diritto a ottenere il sussidio. Le iscrizioni sono considerate secondo la data d'invio.

<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 Seminario di base Gastro G1 con certificato di GastroSuisse (esame per esercenti)	11
2.3 Sommelier svizzero della birra®	12
2.4 Azienda formatrice TOP (AF-TOP)	13
<b>3. Formazioni di recupero</b>	
3.1 Formazioni di recupero con AFC	14
<b>4. Esami di professione</b>	
4.1 Capocuoca / capocuoco con attestato professionale federale	17
4.2 Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale	19
4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale	20
4.4 Chef de réception con attestato professionale federale	21
4.5 Sommelière / sommelier con attestato professionale federale	22
<b>5. Esami professionali superiori</b>	
5.1 Capo cucina con diploma federale	25
5.2 Capo della ristorazione con diploma federale	26
5.3 Capo del settore alberghiero-economia domestica con diploma federale	27
5.4 Capo della ristorazione collettiva con diploma federale	28

# 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 *formazione* Svizzera le offre la possibilità di ampliare e consolidare le conoscenze linguistiche necessarie per il suo ambito di lavoro. Questi corsi sono svolti dalla scuola di lingue *academia*. Ne approfitti ora e aumenti la qualità del suo lavoro.

<b>Durata</b>	25 giorni di corso con 2 lezioni giornaliere. Totale 50 lezioni
<b>Costo</b>	<b>CHF 1'100.–</b> <b>con sussidio tramite CCNL solo CHF 50.–</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni lezione frequentata (50 lezioni) al datore di lavoro vengono corrisposti CHF 10.– se il grado di occupazione è 100% (max. CHF 500.–). Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<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>formazione</i> Svizzera</b>

## 1.2 Corso di formazione Progresso

Il corso di formazione Progresso per collaboratori senza un titolo nell'industria alberghiera e della ristorazione rappresenta la sua opportunità per assolvere una formazione continua solida e orientata alla pratica. Il corso di formazione Progresso la qualifica per il suo lavoro in cucina, nel servizio, nell'economia domestica o nella gastronomia standardizzata. Questa formazione continua di Hotel & Gastro *formazione Svizzera* le procura molti vantaggi: migliora le sue competenze professionali, allevia il lavoro del suo datore di lavoro e l'ospite è soddisfatto.

<b>Durata</b>	25 giorni di corso (corso 1; 10 giorni / corso 2; 10 giorni / corso 3; 5 giorni)
<b>Costo</b>	<b>CHF 3'450.-</b> <b>con sussidio tramite CCNL solo</b> <b>CHF 100.-</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (25 giorni) al datore di lavoro vengono corrisposti CHF 100.- se il grado di occupazione è 100% <b>(max. CHF 2'500.-)</b> . Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<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>formazione Svizzera</i></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
<b>Costo</b>	CHF 250.– <b>con sussidio tramite CCNL gratuito</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sedi dei corsi</b>	In tutta la Svizzera
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatore</b>	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i>

## 2.2 Seminario di base Gastro G1 con certificato di GastroSuisse (esame per esercenti)

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>	40 giorni con insegnamento in presenza oppure sei mesi con accesso alle piattaforme applicative in modalità e-learning (suddivisi in 6 moduli)
<b>Costo</b>	Il costo è variabile <b>Esame di certificato G1 per insegnamento in presenza Sussidio tramite CCNL per ogni modulo frequentato CHF 450.- (max. CHF 2'700.-), per ogni modulo in caso di e-learning CHF 200.- (max. 1'200.-)</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<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>Centro di formazione cantonali di GastroSuisse</b> / <a href="http://gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale">gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale</a>

1

2

3

4

5

6

## 2.3 **Sommelier svizzero della birra®**

Nella storia lunga oltre 10'000 anni della birra molto è successo. 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 durevole all'ospite. Il piacere per la birra dà slancio anche alle vendite nella gastronomia.

<b>Durata</b>	8 giorni compreso l'esame
<b>Costo</b>	Per i membri di GastroSuisse <b>CHF 2'100.-</b> <b>con sussidio tramite CCNL</b> <b>solo CHF 300.-</b>  Per i non membri di GastroSuisse <b>CHF 2'800.-</b> <b>con sussidio tramite CCNL</b> <b>solo CHF 500.-</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sedi dei corsi</b>	Lugano, Zurigo, Pully
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatore</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="http://gastrouisse.ch/it/concetto-settoriale">gastrouisse.ch/it/concetto-settoriale</a>

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 3 giorni di corso per ottenere il livello 2. Il livello 3 comprende il coaching in azienda e non viene sussidiato tramite il CCNL.
<b>Costo</b>	Per i membri di HotellerieSuisse <b>CHF 320.-</b> per persona e giorno di corso <b>Sussidio tramite CCNL CHF 20.- per persona e giorno di corso</b>  Per i non membri di HotellerieSuisse <b>CHF 380.-</b> per persona e giorno di corso <b>Sussidio tramite CCNL CHF 80.- per persona e giorno di corso</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sedi dei corsi</b>	In tutta la Svizzera
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatore</b>	<b>TOP Azienda formatrice /</b> <a href="http://topausbildungsbetrieb.ch">topausbildungsbetrieb.ch</a>

1

2

3

4

5

6

# 3 FORMAZIONI DI RECUPERO

## 3.1 Formazioni di recupero con AFC

I partecipanti che assolvono una formazione di recupero nell'industria alberghiera e della ristorazione possono chiedere un rimborso ammontante a CHF 4'000.-. Il rimborso avviene a conclusione della formazione di recupero inoltrando una dichiarazione di frequenza da parte della scuola professionale interessata. Si possono ottenere i moduli di richiesta presso Hotel & Gastro *formazione Svizzera*.

<b>Durata</b>	individuale
<b>Costo</b>	individuale <b>Rimborso unico tramite CCNL CHF 4'000.-</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sedi dei corsi</b>	In tutta la Svizzera
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatori</b>	Diverse scuole professionali

1

2

**3**

4

5

6

## 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 del costo le ricordiamo quanto segue: l'importo **non** comprende spese per il vitto, spese di trasferta nonché spese per eventuali ripetizioni di esami modulari e/o esami finali. Gli esami di professione beneficiano inoltre del sussidio della Confederazione.

## 4.1 Capocuoca / capocuoco con attestato professionale federale

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.

<b>Durata</b>	Circa 1 anno, 1 giorno la settimana, a Weggis in 6 corsi a blocchi
<b>Costo</b>	<b>Da CHF 5'187.– fino a 8'500.–</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.– se il grado di occupazione è 100% (max. CHF 4'392.–). Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese

1

2

3

4

5

6

## Operatori

### **Hotel & Gastro *formazione Svizzera***

Sede del corso Weggis e Zurigo

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–**

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

Sede del corso Pully

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–**

### **Hotel & Gastro *formazione Berna***

Sede del corso Berna

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–**

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

Sede del corso San Gallo

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–**

### **Hotel & Gastro *formazione Ticino***

Sede del corso Bellinzona

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–**

### **GastroZürich**

Sede del corso Zurigo

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–**

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

Sede del corso Basilea

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'125.–**

### **H+ Bildung**

Sede del corso Aarau

**con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'200.–**

## 4.2 Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale

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>	1 anno (giornata di presentazione e 6 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
<b>Costo</b>	Da CHF 4'800.– fino a 8'600.– con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (31 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.– se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 4'392.–). Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatori</b>	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i> , Hotel & Gastro <i>formation Suisse</i> , Hotel & Gastro <i>formazione Ticino</i>

1

2

3

4

5

6

## 4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale

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.

<b>Durata</b>	1 anno (giornata di presentazione e 6 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno e 1 corso a blocco di 3 giorni)
<b>Costo</b>	Da CHF 5'150.- fino a 8'700.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.-
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (34 giorni) e ogni giornata d'esame (4 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 4'636.-) . Se il grado di occupazione inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatori</b>	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i> , Hotel & Gastro <i>formation Suisse</i> , Hotel & Gastro <i>formazione Ticino</i>

## 4.4 Chef de réception con attestato professionale federale

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 distinguere le varie relazioni contrattuali con gli agenti di viaggio. Sulla base delle condizioni quadro dell'azienda valuta diritti e doveri derivanti da contratti di lavoro.

<b>Durata</b>	1 anno (giornata di presentazione e 6 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
<b>Costo</b>	<b>Da CHF 4'500.– fino a 7'600.– con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'100.–</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 sono corrisposti CHF 122.– se il grado d'occupazione è 100% <b>(max. CHF 4'270.–)</b> . Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatori</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Ticino</b>

1

2

3

4

5

6

## 4.5 **Sommelière / sommelier con attestato professionale federale**

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.

<b>Durata</b>	Circa 1 anno e mezzo
<b>Costo</b>	<b>Da CHF 7'050.– fino a 12'100.– con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'350.–</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (32 giorni) e ogni giornata d'esame (5 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 122.– se il grado d'occupazione è 100% <b>(max. CHF 4'514.–)</b> . Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, tedesco, francese
<b>Operatori</b>	<b>Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, Zurigo Changins, école du vin, Nyon</b>

1

2

3

4

5

6

# 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 del costo le ricordiamo quanto segue: l'importo **non** comprende spese per il vitto, spese di trasferta nonché spese per eventuali ripetizioni di esami modulari e/o esami finali. Gli esami professionali superiori beneficiano inoltre del sussidio della Confederazione.

## 5.1 Capo cucina con diploma federale

Come capo 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.

<b>Durata</b>	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
<b>Costo</b>	<b>Da CHF 6'850.- fino a 12'000.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'500.-</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 sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.-). Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, francese, tedesco
<b>Operatori</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Ticino</b>

1

2

3

4

5

6

## 5.2 Capo della ristorazione con diploma federale

Come capo 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>	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
<b>Costo</b>	Da CHF <del>6'850.-</del> fino a 12'000.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'500.-
<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 sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.-). Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, francese, tedesco
<b>Operatori</b>	Hotel & Gastro <i>formazione Svizzera</i> , Hotel & Gastro <i>formation Suisse</i> , Hotel & Gastro <i>formazione Ticino</i>

## 5.3 Capo del settore alberghiero-economia domestica con diploma federale

Come capo del settore alberghiero-economia domestica lei ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione e compiti professionali nel mondo del lavoro degli alberghi e dell'economia domestica. Combina, valuta e giudica materiali, organizzazione di spazi, arredamenti interni e decorazioni in relazione a programmi aziendali, stili, effetti, colori, tendenze, manutenzione, durata di vita, sicurezza, igiene, ecologia ed ergonomia.

<b>Durata</b>	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
<b>Costo</b>	<b>Da CHF 6'850.- fino a 12'000.- con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'500.-</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 sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% <b>(max. CHF 7'335.-)</b> . Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, francese, tedesco
<b>Operatori</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione Svizzera,</i> Hotel &amp; Gastro <i>formation Suisse,</i> Hotel &amp; Gastro <i>formazione Ticino</i></b>

1

2

3

4

5

6

## 5.4 Capo della ristorazione collettiva con diploma federale

Come capo della ristorazione collettiva ha la competenza necessaria per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione, informazione nonché compiti professionali specifici. È pure in grado di valutare l'organizzazione strutturale e procedurale di un'azienda della ristorazione collettiva e di elaborare proposte di miglioramento.

<b>Durata</b>	1 anno e mezzo (giornata di presentazione e 8 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno)
<b>Costo</b>	Da CHF <del>6'850.-</del> fino a 12'000.- <b>con sussidio tramite CCNL solo 1'500.-</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 sono corrisposti CHF 163.- se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.-) . Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Italiano, francese, tedesco
<b>Operatori</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Svizzera,</b> <b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Ticino</b>



# FORMAZIONE INCLUSA. CONTATTO.

## Svizzera tedesca e Ticino

### Hotel & Gastro *formazione* 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

Monsieur Yann Christophe

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

**Telefono** 021 804 85 30

**Email** [y.christe@hotelgastro.ch](mailto:y.christe@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

