

# 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.

Ottobre 2019



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

<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 Corso per formatori professionali di HotellerieSuisse	11
2.3 Corso di formazione continua sulla cucina avanguardista	12
2.4 «Hochgenuss» – incontro al vertice per gastronomi e attori dell'arte culinaria	13
2.5 Corso per formatori professionali organizzato dalla Scuola alberghiera di Thun	14
<b>3. Formazioni di recupero</b>	
3.1 Formazioni di recupero con AFC	15
3.2 Formazione abbreviata modulare con CFP	16
<b>4. Esami di professione</b>	
4.1 Capocuoca / capocuoco con attestato professionale federale	18
4.2 Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale	20
4.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale	21
4.4 Chef de réception con attestato professionale federale	22
4.5 Esercente albergatrice / albergatore con attestato professionale federale	23
4.6 Specialista nella direzione di un team con attestato professionale federale	24
4.7 Sommelière / sommelier con attestato professionale federale	25
<b>5. Esami professionali superiori</b>	
5.1 Capo cucina con diploma federale	27
5.2 Capo della ristorazione con diploma federale	28
5.3 Capo del settore alberghiero-economia domestica con diploma federale	29
5.4 Capo della ristorazione collettiva con diploma federale	30
5.5 Esercente albergatrice / albergatore con diploma federale	31
<b>6. Scuola specializzata superiore</b>	
6.1 Studio postdiploma (SPD) della scuola specializzata superiore di gestione alberghiera	32

# 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% <b>(max. CHF 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 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 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>

## 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 Corso per formatori professionali di HotellerieSuisse

In questa formazione, come formatrice / formatore professionale le insegnano i principali compiti in modo attuale, vicino alla pratica e improntato al ramo professionale. Può beneficiare della pluriennale esperienza di HotellerieSuisse nei campi tematici della formazione e dell'assistenza negli alberghi-scuola. Viene riservata un'attenzione particolare allo scambio di esperienze, all'esercitazione in comune e allo scambio di procedure ottimali (best practice).

<b>Durata</b>	6 giornate una volta ogni anno (3 parti di 2 giorni ciascuna)
<b>Costo</b>	Per i membri di HotellerieSuisse CHF 1'560.– <b>Con sussidio tramite CCNL gratuito</b> Per i non membri di HotellerieSuisse CHF 1.860.– <b>Con sussidio tramite CCNL gratuito</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sede del corso</b>	Viene fissata ogni anno
<b>Lingua del corso</b>	Tedesco
<b>Operatore</b>	HotellerieSuisse

## 2.3 Corso di formazione continua sulla cucina avanguardista

Questo corso di formazione continua, organizzato parallelamente all'esercizio della professione, mostra l'affascinante amalgama fra arte culinaria, tecnica e scienza ai professionisti della cucina e ai formatori professionali in collaborazione con esperti e scienziati. Ai partecipanti viene proposto un punto di vista più ampio in materia di preparazione e consumo di pietanze e bevande: i processi fisici e chimici sono resi comprensibili, le tecniche moderne sono presentate in modo vicino alla pratica. Tutto questo porta a una cucina più innovativa, orientata ai processi e a una più ampia offerta allo scopo di migliorare la competitività e aumentare il valore aggiunto dell'azienda. Il corso, comprendente 100 lezioni, permette di conseguire il «Certificate in Modernist Gastronomy».

<b>Durata</b>	10 giorni (2 corsi a blocchi di 5 giorni)
<b>Costo</b>	<b>CHF 7'200.-</b> <b>Con sussidio tramite CCNL gratuito</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sedi del corso</b>	Weggis / San Gallo
<b>Lingua dei corsi</b>	Tedesco
<b>Operatore</b>	Fondazione innocuisine

## 2.4 «Hochgenuss» – incontro al vertice per gastronomi e attori dell'arte culinaria

Il seminario annuale di GastroSuisse tratta le tematiche concernenti l'arte culinaria svizzera. Ogni anno queste giornate d'impulso trattano un tema principale con contributi sotto forma di conferenze, workshop e presentazioni. Il seminario ha un carattere di approfondimento e costituisce pertanto una preziosa e proficua formazione continua annuale.

<b>Durata</b>	2 giornate una volta all'anno
<b>Costo</b>	Per i membri di GastroSuisse <b>CHF 570.-</b> <b>Con sussidio tramite CCNL gratuito</b> Per i non membri di GastroSuisse <b>CHF 750.-</b> <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 150.-</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sede del corso</b>	Viene fissata ogni anno: <a href="http://hochgenuss-gastrosuisse.ch">hochgenuss-gastrosuisse.ch</a>
<b>Lingue dei corsi</b>	Tedesco, francese
<b>Operatore</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="http://gastrosuisse.ch">gastrosuisse.ch</a>

## 2.5 Corso per formatori professionali organizzato dalla Scuola alberghiera di Thun

Il Dipartimento cantonale dell'istruzione autorizza la Scuola alberghiera di Thun a offrire ai propri diplomati la formazione per diventare formatrice / formatore professionale tenendo conto dei contenuti già trasmessi nel normale programma d'insegnamento della scuola. In questo modo il tempo di presenza si riduce da 40 a 20 lezioni. Le persone interessate a tale corso possono rivolgersi alla segreteria della scuola (l'offerta riguarda soltanto gli studenti attuali e gli ex-studenti diplomati della Scuola alberghiera di Thun).

<b>Durata</b>	3 mezza giornate
<b>Costo</b>	Per le persone in formazione <b>CHF 465.-</b> <b>Con sussidio tramite CCNL gratuito</b>
	Per chi è già diplomato <b>CHF 515.-</b> <b>Con sussidio tramite CCNL gratuito</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Nessuna indennità per perdita di lavoro
<b>Sede del corso</b>	Thun
<b>Lingua del corso</b>	Tedesco
<b>Operatore</b>	Scuola alberghiera di Thun

## 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</b> <b>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>Operatore</b>	Diverse scuole professionali



## 3.2 Formazione abbreviata modulare con CFP

Hotel & Gastro *formazione Svizzera* offre una formazione abbreviata modulare per addetta / addetto di ristorazione (in collaborazione con la scuola professionale di Zurigo) e per addetta / addetto di cucina (in collaborazione con la scuola professionale di Zugo).

<b>Durata</b>	1 anno
<b>Costo</b>	variabile <b>Rimborso unico tramite CCNL CHF 1'700.–</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso al datore di lavoro vengono corrisposti CHF 109.– se il grado di occupazione è 100%. Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Sedi dei corsi</b>	Zugo: addetta di cucina / addetto di cucina Zurigo: addetta di ristorazione / addetto di ristorazione
<b>Lingua dei corsi</b>	Tedesco
<b>Operatore</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione Svizzera</i></b> in collaborazione con il <b>Centro di formazione artigianale e industriale di Zugo e la Scuola professionale di cultura generale di Zurigo</b>

## 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>	Da CHF <del>5'187.-</del> fino a <del>8'500.-</del>
<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

### Operatore

#### Hotel & Gastro *formazione Svizzera*

Sedi del corso Weggis e Zurigo

Con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.-

#### Hotel & Gastro *formation Suisse*

Sede del corso Pully

Con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.-

#### 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 4'900.– fino a 8'600.– <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–</b>
<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>Operatore</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>

## 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.– <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–</b>
<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>Operatore</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>

## 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.–</b> <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–</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% (max. CHF 4'270.–). 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>Operatore</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Ticino</b>

## 4.5 Esercente albergatrice / albergatore con attestato professionale federale

Il seminario G2 per esercente albergatore con attestato professionale federale è destinato ai dirigenti del ramo gastronomico. Grazie ai moduli opzionali il seminario si rivolge soprattutto ai responsabili della gastronomia standardizzata, degli alberghi di piccole e medie dimensioni e ai responsabili degli eventi.

<b>Durata</b>	7 mesi – 1 anno
<b>Costo</b>	<b>Da CHF 4'200.– fino a 7'500.–</b> <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 900.–</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (32 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 4'392.–). Se il grado di occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingue dei corsi</b>	Tedesco, francese
<b>Operatore</b>	<b>GastroBerna, GastroLucerna, GastroSanGallo, GastroGrigioni, GastroZurigo</b>

## 4.6 Specialista nella direzione di un team con attestato professionale federale

Assuma il profilo di specialista con qualità di conduzione e direzione. Con il titolo riconosciuto a livello federale lei attesta la sua competenza a livello di conduzione ed è pronto ad assumere funzioni di responsabilità nell'azienda.

<b>Durata</b>	individuale / modulo «Management», modulo «Leadership» e modulo «Preparazione all'esame / interdisciplinarietà»
<b>Costo</b>	<b>Da CHF 7'800.– fino a 15'000.–</b> <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 3'480.–</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (35 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>Lingua dei corsi</b>	Tedesco
<b>Operatore</b>	<b>HotellerieSuisse</b> in collaborazione con <b>AKAD</b>

## 4.7 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.–</b> <b>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>Lingua del corso</b>	Francese
<b>Operatore</b>	<b>Changins, écoles du vin, Nyon</b>

## 5 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.-</b> <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'300.-</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>Operatore</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formazione Svizzera,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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 6'850.- fino a 12'000.- <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'300.-</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>Operatore</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Ticino</b>

## 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>	Da CHF 6'850.- fino a 12'000.- <b>Con sussidio tramite CCNL solo CHF 1'300.-</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>Operatore</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel &amp; Gastro <i>formazione</i> Ticino</b>

## 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 6'850.– fino a 12'000.– <b>Con sussidio tramite CCNL solo 1'300.–</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>Operatore</b>	Hotel & Gastro <i>formazione</i> Svizzera, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

## 5.5 Esercente albergatrice / albergatore con diploma federale

Gli imprenditori anticipano gli eventi, operano in modo proattivo e assumono delle responsabilità. Se lei ritiene di essere un imprenditore, allora il suo obiettivo è di affrontare e superare questo esame professionale superiore!

Svilupi il suo pensiero imprenditoriale, rifletta sui suoi valori personali e costruisca una cultura imprenditoriale sostenibile. Persegua la sua visione e sviluppi una strategia appropriata vicina alla pratica professionale. Si confronti con docenti esperti e altri colleghi del ramo professionale.

<b>Durata</b>	1 anno
<b>Costo</b>	Membri di GastroSuisse: <b>da CHF 6'150.– fino a 8'700.–</b> Non membri di GastroSuisse: <b>da CHF 6'650.– fino a 9'700.–</b> <b>Con sussidio tramite CCNL per i membri di GastroSuisse solo CHF 1'300.–</b>  <b>Con sussidio tramite CCNL per i non membri di GastroSuisse solo CHF 1'800.–</b>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	Per ogni giornata di frequenza del corso (29 giorni) e ogni giornata d'esame (10 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 163.– se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 6'357.–). Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.
<b>Lingua dei corsi</b>	Tedesco
<b>Operatore</b>	GastroSuisse



## 6 SCUOLA SPECIALIZZATA SUPERIORE

### 6.1 Studio postdiploma (SPD) della scuola specializzata superiore di gestione alberghiera

Questo corso di studi è caratterizzato da massima rilevanza della pratica professionale, moderne forme d'insegnamento e metodi di apprendimento attivanti. Con l'obiettivo di trasmettere contenuti in modo duraturo e pronti per l'applicazione, si assicura il *transfer* permanente nel proprio ambito di lavoro. Tre esami modulari impegnativi, un lavoro di progetto impegnativo e un lavoro di diploma ambizioso garantiscono il compimento di una formazione in gestione alberghiera qualitativamente elevata.

<b>Durata</b>	1 anno e mezzo (suddiviso in 4 moduli)
<b>Costo</b>	<p>Membri di HotellerieSuisse:  <b>CHF 16'800.–</b></p> <p>Non membri di HotellerieSuisse:  <b>CHF 19'000.–</b></p> <p>Con sussidio tramite CCNL per i membri di HotellerieSuisse solo CHF 1'600.–</p> <p>Con sussidio tramite CCNL per i non embri di HotellerieSuisse solo CHF 3'800.–</p>
<b>Indennità per il datore di lavoro</b>	<p>Per ogni giornata di frequenza del corso (45 giorni) al datore di lavoro sono corrisposti CHF 163.– se il grado d'occupazione è 100% (max. CHF 7'335.–) .</p> <p>Se il grado d'occupazione è inferiore, il forfait giornaliero dell'indennità viene adeguato di conseguenza.</p>
<b>Lingua dei corsi</b>	Tedesco
<b>Operatore</b>	<b>HotellerieSuisse</b>

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

In caso di domande voglia contattarci sul sito [formazione-inclusa.ch](http://formazione-inclusa.ch)

# 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 Christe

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

