

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 ramo per il ramo

Il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione sostiene la formazione di base e la formazione continua 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. Infatti, le formazioni continue favoriscono sia i collaboratori sia le aziende promuovendo la qualità, l'efficienza e il benessere degli ospiti.

Il progetto di formazione e formazione continua tramite il CCNL è una storia di successo: dal suo lancio nel 2010, circa 20'000 persone hanno già beneficiato dei sussidi.

Invitiamo tutti voi e i vostri collaboratori ad approfittare delle numerose formazioni e formazioni continue – che vanno 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, CFP e AFC 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.

INDENNITÀ PER IL DATORE DI LAVORO

- Per gran parte dei giorni di formazione continua e di esame che i dipendenti soggetti al CCNL completano, riceverà **un'indennità per il datore di lavoro**. Ciò vale principalmente per la formazione continua che porta a un diploma riconosciuto.
- Il presupposto per un'indennità per il datore di lavoro è che il suo collaboratore/la sua collaboratrice segua la formazione continua durante l'orario di lavoro.
- L'indennità per il datore di lavoro è prevista sia per i collaboratori con un impiego con salario mensile che con salario orario (occupazione minima del **20 %**).
- L'azienda riceve una tariffa giornaliera compresa tra 120 e 140 franchi per ogni giorno di corso e di esame frequentato, a seconda del livello di formazione. Questo vale per un impiego al 100 %. Per carichi di lavoro inferiori, il forfait viene adeguato di conseguenza.
- I dettagli sono riportati nella rispettiva offerta in questo opuscolo e sul sito **formazione-inclusa.ch**

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.

2 Di norma, sui **moduli d'iscrizione** (eccezioni: G1, AFC, CFP) alle formazioni di base e alle formazioni continue cofinanziate dal CCNL le pongono delle domande concernenti

l'assoggettamento al CCNL.

3 Ha risposto **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.

FORMAZIONE INCLUSA. CONTATTO.

Svizzera tedesca e Ticino

Hotel & Gastro formation Svizzera
Sussidi
Eichistrasse 20
Casella postale 362
6353 Weggis

Telefono 041 392 77 53
Email subventionen@hotelgastro.ch
Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch

Svizzera romanda

Hotel & Gastro formation Suisse
Subventions
Avenue Général-Guisan 48a
1009 Pully

Telefono 021 804 85 30
Email romandie@hotelgastro.ch
Web formation-incluse.ch

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. Le richieste sono prese in considerazione secondo l'ordine d'inoltro.

1. Offerte di base e formazione di recupero		
1.1 Corso di lingue specifico della professione in IT/T/F/IN	11	
1.2 Corso di formazione Progresso	12	
1.3 Procedura di qualificazione con CFP in base all'articolo 32 OFPr	13	
1.4 Altre procedure di qualificazione con AFC	14	
2. Corsi di formazione continua		
2.1 Seminario di base sulla ristorazione G1 [®]	19	
2.2 Sommelier/ère Svizzero/a della Birra [®]	20	
2.3 Azienda formatrice TOP	21	
2.4 Diploma cantonale di Pizzaiolo/a	22	
3. Esami di professione con Attestato Professionale Federale		
3.1 Capocuoco/a	24	
3.2 Responsabile della ristorazione	26	
3.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica	27	
3.4 Chef/fe de réception (Moduli di base)	28	
3.5 Chef/fe de réception (Corso di formazione)	29	
3.6 Esercente albergatore/trice G2	30	
3.7 Sommelier/ère	31	
3.8 Cuoco/a in dietetica (Prerequisito: cuoco/a AFC)	32	
3.9 Cuoco/a in dietetica (Corso di formazione abbreviato)	33	
3.10 Cuoco/a in dietetica passerella (Prerequisito: Cuoco/a in dietetica AFC) (limitata al 2026)	34	
4. Esami professionali superiori con diploma federale		
4.1 Capo/a cucina	36	
4.2 Capo/a della ristorazione	37	

OFFERTE DI BASE E FORMAZIONE DI RECUPERO

Condizioni e informazioni per il finanziamento

I formulari d'iscrizione comprendono le domande concernenti l'assoggettamento al CCNL. Se siete in grado di rispondere «sì» ad una delle due domande, riceverete una convenzione del CCNL. Il finanziamento è assicurato solo se questa richiesta viene inoltrata in modo completo entro il termine menzionato ed è accolta da parte del servizio di controllo del CCNL di Basilea. Vi preghiamo di prendere nota che i **contingenti annuali per il CCNL sono limitati.**

Eccezioni

Nelle procedure di qualificazione con CFP e AFC in base all'articolo 32 OFPr e nelle procedure di convalida con AFC in base all'articolo 31 OFPr non avviene nessun triage su eventuali formalità di iscrizione delle diverse scuole professionali. Invitiamo i partecipanti ad annunciarsi presso Hotel & Gastro formation Svizzera. La richiesta di sussidio può essere inoltrata presso Hotel & Gastro formation Svizzera a partire dalla decisione di ammissione e al più tardi 3 mesi dopo la procedura di qualificazione oppure dopo quella di convalida. Fra la data di ammissione e quella di rilascio del CFP o dell'AFC non possono trascorrere più di 5 anni.

1.1

Corso di lingue specifico della professione in IT/T/F/IN



La lingua rappresenta la chiave più importante per accedere all'integrazione professionale e sociale. Cogliete l'opportunità e migliorate ora le vostre conoscenze linguistiche. Hotel & Gastro formation Svizzera offre la possibilità di ampliare e consolidare le capacità linguistiche specifiche necessarie per il vostro ambito di lavoro. I corsi di lingue sono organizzati per i seguenti campi professionali: Cucina, Servizio, Economia domestica e Ricezione. È possibile scegliere fra le seguenti lingue: italiano, tedesco e francese. Per i campi professionali Servizio e Ricezione, a partire dal 2026 sono proposti dei corsi supplementari in lingua inglese. Una partecipazione a corsi successivi è possibile unicamente per i partecipanti che raggiungono il 70 % dell'obbligo di presenza. I partecipanti che assolvono con successo tutti i tre corsi nelle lingue italiano, tedesco o francese ricevono, da parte di Hotel & Gastro formation Svizzera, l'attestato del corso di lingue «fide». I candidati che portano a termine tutti i tre corsi in lingua inglese, ricevono un attestato da parte di Hotel & Gastro formation Svizzera. Su richiesta sono disponibili anche corsi interni all'azienda.

1

Durata

50 lezioni per ogni singolo corso

Costo complessivo

CHF 4'110.–

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

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 12.– per ogni lezione

(max. CHF 600.– per ogni livello di corso)

2

Sedi dei corsi

In tutta la Svizzera e online

Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese, inglese

Operatore

Hotel & Gastro formation Svizzera

3

4

1.2

Corso di formazione Progresso



Il corso viene proposto per i seguenti settori specifici: Cucina, Servizio, Alberghiero-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. Su richiesta sono disponibili anche corsi interni all'azienda.

Durata

25 giorni di corso
corso 1: 10 giorni
corso 2: 10 giorni
corso 3: 5 giorni

Costo complessivo

CHF 5'750.–

Gratis con il sostegno tramite il CCNL

Indennità per il datore di lavoro

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.

**CHF 120.– per ogni giornata di corso
(max. CHF 3'000.–)**

Sedi dei corsi

In tutta la Svizzera

Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese

Operatore

Hotel & Gastro formation Svizzera

1.3

Procedura di qualificazione con CFP in base all'articolo 32 OFPr



Le persone che assolvono la procedura di qualificazione con CFP in base all'articolo 32 OFPr possono richiedere un rimborso delle spese sostenute. Il rimborso non dipende dal fatto che la persona si sia preparata in modo individuale o scolastico al conseguimento del titolo professionale. Il rimborso avviene dopo la conclusione della procedura di qualificazione. I moduli necessari si possono richiedere presso Hotel & Gastro formation Svizzera.

1

Durata	individuale
Costo complessivo	variabile
Sussidi	<p>Al partecipante sono garantiti i seguenti sussidi: svolgimento della procedura di qualificazione, primo tentativo, indipendentemente dall'esito dell'esame sostenuto CHF 4'000.-</p> <p>premio supplementare in caso di superamento della procedura di qualificazione oppure se due ulteriori tentativi effettuati negli anni direttamente consecutivi portano a conseguire il titolo professionale CHF 1'000.-</p>
Indennità per il datore di lavoro	<p>Al datore di lavoro è garantito il seguente sussidio: premio unico in caso di superamento della procedura di qualificazione a condizione che il rapporto di lavoro sia in vigore/sia stato in vigore durante l'intero periodo di preparazione al conseguimento del titolo professionale. CHF 2'000.-</p>
Sedi dei corsi	In tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese

2

3

4

1.4 Altre procedure di qualificazione con AFC



Le persone che assolvono la procedura di convalida in base all'articolo 31 OFPr oppure assolvono la procedura di qualificazione in base all'articolo 32 OFPr possono richiedere un rimborso delle spese sostenute. Il rimborso non dipende dal fatto che la persona si sia preparata in modo individuale o scolastico al conseguimento del titolo professionale. I moduli necessari si possono richiedere presso Hotel & Gastro formation Svizzera.

Durata	individuale
Costo complessivo	variabile
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di guadagno
Sedi dei corsi	Tutta la Svizzera
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese

(Continua a pagina 15)

	Procedura di convalida in base all'articolo 31 OFPr	CHF
1	Al partecipante è garantito il seguente sussidio: Conseguimento dell'attestato federale di capacità sulla base della procedura di convalida	6'000.–
	Al datore di lavoro è garantito il seguente sussidio: Premio unico in caso di conseguimento dell'attestato federale di capacità con la procedura di convalida a condizione che il rapporto di lavoro sia in vigore / sia stato in vigore durante l'intero periodo di preparazione al conseguimento del titolo professionale.	2'500.–
2	Procedura di qualificazione in base all'articolo 32 OFPr	CHF
	Al partecipante sono garantiti i seguenti sussidi: Svolgimento della procedura di qualificazione, primo tentativo, indipendentemente dall'esito dell'esame sostenuto	5'000.–
	Premio supplementare in caso di superamento del- la procedura di qualificazione oppure se due ulteriori tentativi effettuati negli anni direttamente consecutivi portano a conseguire il titolo professionale.	1'000.–
3	Al datore di lavoro è garantito il seguente sussidio: Premio unico in caso di superamento della procedura di qualificazione a condizione che il rapporto di lavoro sia in vigore/sia stato in vigore durante l'intero periodo di preparazione al conseguimento del titolo professionale.	2'500.–
4		

2

CORSI DI FORMAZIONE CONTINUA

Condizioni e informazioni per il finanziamento

I formulari d'iscrizione comprendono le domande concernenti l'assoggettamento al CCNL. Se siete in grado di rispondere «sì» ad una delle due domande, riceverete una convenzione del CCNL. Il finanziamento è assicurato solo se questa richiesta viene inoltrata in modo completo entro il termine menzionato ed è accolta da parte del servizio di controllo del CCNL di Basilea. Vi preghiamo di prendere nota che i contingenti annuali per il CCNL sono limitati.

Eccezioni

Nel caso del **seminario di base Gastro G1**, per il finanziamento tramite il CCNL non fa stato la data dell'iscrizione, bensì la seguente normativa:

Seminario di base G1 GastroTicino:

- data della sessione d'esame del modulo Gastro-Seminario di base G1 (a condizione che siano stati frequentati tutti i moduli, tenendo conto degli esoneri).

Vengono sussidiate unicamente **l'offerta scolastica nonché l'e-learning di GastroSuisse**. La frequenza dell'e-learning tramite la Scuola svizzera di gastronomia a distanza (Schweizer Gastronomiefernsehschule di Berna) oppure tramite il centro di formazione Gastrowirt AG non viene sussidiata dal CCNL.

Nella Svizzera tedesca e in Ticino, a partire dalla data della sessione d'esame del modulo Gastro-Seminario di base G1 (a condizione che siano stati frequentati tutti i moduli, tenendo conto degli esoneri) i partecipanti ricevono la documentazione del CCNL per poter chiedere il rispettivo finanziamento.

Nel caso **dell'azienda formatrice TOP, livelli 1 e 2**, i partecipanti ricevono la documentazione del CCNL dopo aver assolto il livello 1 rispettivamente il livello 2.

2.1 Seminario di base sulla ristorazione 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 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).

Importante: ai fini della richiesta di un eventuale finanziamento CCNL, fa fede la data della sessione d'esame del modulo Seminario base di gastronomia G1 (a condizione che siano stati frequentati tutti i moduli, tenendo conto degli esoneri). Il finanziamento CCNL è indipendente dal risultato dell'esame.

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

1

2

3

4

2.2 Sommelier Svizzero/Sommelière Svizzera della Birra®



Scoprire, degustare e vendere con successo la 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 seminario «Sommelier Svizzero/Sommelière Svizzera della Birra®» si conclude con il rilascio del seguente titolo:
Certificato di Sommelier Svizzero/Sommelière Svizzera della Birra®.

Durata	8 giorni di corso compreso l'esame
Costo complessivo	CHF 2'400.– soci GastroSuisse o Associazione svizzera delle birrerie/ CHF 3'200.– non soci GastroSuisse Rimborso tramite il CCNL: CHF 1'320.–
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di guadagno
Sedi dei corsi	Lugano, Zurigo, Pully
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatore	GastroSuisse

2.3 Azienda formatrice TOP



Un marchio di qualità nazionale per aziende di tirocinio eccellenti

«Azienda formatrice TOP» è un label intersetoriale 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. Vengono finanziate tramite il CCNL unicamente le persone che frequentano l'intero seminario.

Durata	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.
Costo complessivo	Per i membri di HotellerieSuisse/GastroSuisse CHF 335.– per persona e giorno di corso Per i non membri di HotellerieSuisse/GastroSuisse CHF 395.– per persona e giorno di corso Rimborso tramite il CCNL: Livello 1 CHF 170.– Livello 2 CHF 500.–
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
Operatore	Azienda formatrice TOP

1

2

3

4

2.4 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.

Durata	27 giorni di corso + 2 giorni per gli esami
Costo complessivo	CHF 2'400.– + CHF 520.– tassa d'esame Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'000.–
Indennità per il datore di lavoro	Nessuna indennità per perdita di guadagno
Sedi dei corsi	GastroTicino, Lugano
Lingua del corso	Italiano
Operatore	GastroTicino , Lugano

3

ESAMI DI PROFESSIONE CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

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.

Condizioni e informazioni per il finanziamento

I formulari d'iscrizione comprendono le domande concernenti l'assoggettamento al CCNL. Se siete in grado di rispondere «sì» ad una delle due domande, riceverete una convenzione del CCNL. Il finanziamento è assicurato solo se questa richiesta viene inoltrata in modo completo entro il termine menzionato ed è accolta da parte del servizio di controllo del CCNL di Basilea. Vi preghiamo di prendere nota che i contingenti annuali per il CCNL sono limitati.

1

2

3

4

3.1 Capocuoco/a



Come Capocuoco/a lei ha la competenza necessaria per svolgere una 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 complessivo

max. CHF 9'100.–

Per quanto concerne il costo e il rimborso tramite il CCNL vedi pagina 25 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.–)

Sedi dei corsi

vedi pagina 25

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 complessivo: CHF 9'100.–

Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'960.–

1

Hotel & Gastro formation Svizzera

Sede del corso: Weggis e Zurigo

(Gastro Kanton Zürich)

Costo complessivo: CHF 9'100.–

Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro formation Suisse

Sede del corso: Pully

Costo complessivo: CHF 9'100.–

Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'960.–

2

Hotel & Gastro formation Berna

Sede del corso: Berna

Costo complessivo: CHF 9'100.–

Rimborso tramite il CCNL: 2'960.–

Hotel & Gastro formation SG AR AI FL

Sede del corso: San Gallo

Costo complessivo: CHF 9'100.–

Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'960.–

3

H+ Bildung

Sede del corso: Aarau

Costo complessivo: su richiesta

Rimborso tramite il CCNL: su richiesta

Scuola professionale artigianale di Basilea

Sede del corso: Basilea

Costo complessivo: CHF 7'650.–

Rimborso tramite il CCNL: 2'380.–

4

3.2 Responsabile della ristorazione



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.

Durata	31 giorni di corso e 5 giorni d'esame
Costo complessivo	CHF 9'800.– Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'960.– più l'assunzione della tassa per l'esame di professione (CHF 2'400.–)
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.–)
Sedi dei corsi	Bellinzona, Weggis, Pully
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.

3.3 Responsabile del settore alberghiero-economia domestica



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 complessivo

CHF 10'020.-

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 3'328.-
più l'assunzione della tassa per l'esame di
professione (CHF 1'900.-)**

**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.-)

Sedi dei corsi

Bellinzona, Weggis, Pully

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.

1

2

3

4

3.4 Chef/fe de réception (Moduli di base)



I moduli di base sono obbligatori per i partecipanti che non hanno conseguito il titolo di impiegata di commercio AFC / impiegato di commercio AFC.

Questi moduli devono essere assolti prima del corso di formazione (proposta di formazione 3.5). Si tratta dei seguenti moduli «Finanze I» nonché «Marketing e vendita I».

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.

Durata	7 giorni di corso, 1 giorno d'esame
Costo complessivo	CHF 1'900.– Rimborso tramite il CCNL: CHF 760.–
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (7 giorni) e ogni giornata d'esame (1 giorno) 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 1'120.–)
Sedi dei corsi	Bellinzona, Weggis, Pully
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

3.5 Chef/fe de réception (Corso di formazione)



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.

Durata 31 giorni di corso e 4 giorni d'esame

Costo complessivo

CHF 8'800.–

**Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'960.–
più l'assunzione della tassa per l'esame di
professione (CHF 1'400.–)**

**Indennità per il
datore di lavoro**

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.

CHF 140.– al giorno (max. CHF 4'900.–)

Sedi dei corsi

Bellinzona, Weggis, Pully

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**

1

2

3

4

3.6

Esercente albergatore/trice G2



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 complessivo	CHF 6'600.– Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'640.– più l'assunzione della tassa per l'esame di professione (CHF 500.–)
Indennità per il datore di lavoro	Per ogni giornata di frequenza del corso (32 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 140.– al giorno (max. CHF 5'040.–)
Sedi dei corsi	Lugano, Berna, Coira, Lucerna, San Gallo, Zurigo, Pully
Lingue dei corsi	Italiano, tedesco, francese
Operatori	GastroTicino, Lugano GastroBern, GastroLuzern, GastroSt. Gallen, GastroGraubünden, Gastro Kanton Zürich, GastroSuisse

3.7 Sommelier/ère



Competenza al massimo livello in materia di vino e servizio.

Come Sommelier/ère consigliate i vostri ospiti sull'offerta di vini e bevande e raccomandate vini adatti alle rispettive pietanze. Avete l'incarico di creare e curare la carta dei vini, acquistare i vini e gestire a regola d'arte la cantina dei vini. Il vostro compito comprende anche la selezione di superalcoolici, liquori e altre bevande per completare l'offerta.

Il seminario «Sommelière/Sommelier con attestato professionale federale APF» si conclude con il rilascio del seguente titolo:
Attestato professionale federale.

Durata 32 giorni di corso e 5 giorni d'esame

CHF 6'000.–

Indennità per il datore di lavoro

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

Costo complessivo
(Per le altre regioni vedi il rispettivo opuscolo)

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.–)

Sedi dei corsi

Bellinzona, Zurigo, Nyon

Lingue dei corsi

Italiano, tedesco, francese

Operatori

Scuola specializzata superiore e del turismo, Bellinzona, GastroSuisse, Changins, école du vin

1

2

3

4

3.8 Cuoco/a in dietetica



Prerequisito: cuoco/a AFC

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

35 giorni di corso e 4 giorni d'esame

Costo complessivo

CHF 9'120.–

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

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 (max. CHF 5'460.–)

Sedi dei corsi

Bellinzona, Pully, Weggis

Lingue

Italiano, francese, tedesco

Operatori

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

3.9 Cuoco/a in dietetica (Corso di formazione abbreviato)



Prerequisiti: esame di professione di Capocuoco/a oppure esame professionale superiore di Capo/a cucina.

Con entrambi questi prerequisiti, il modulo «Organizzazione aziendale» non deve più essere assolto.

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	29 giorni di corso e 3 giorni d'esame
Costo complessivo	CHF 7'710.– Rimborso tramite il CCNL: CHF 2'580.– più l'assunzione della tassa per l'esame di professione (CHF 1'250.–)
Indennità per il datore di lavoro	(vedere offerta 3.10) CHF 140.– al giorno (max. CHF 4'480.–)
Sedi dei corsi	Bellinzona, Pully, Weggis
Lingue	Italiano, francese, tedesco
Operatori	Hotel & Gastro formation Svizzera, Hotel & Gastro formazione Ticino, Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

1

2

3

4

3.10 Cuoco/a in dietetica passerella

(con limitazione fino al 2026)



Prerequisito: cuoca in dietetica / cuoco in dietetica con AFC

La passerella è possibile per le cuoche in dietetica e i cuochi in dietetica che hanno già conseguito un attestato federale di capacità (AFC) e che soddisfano le condizioni menzionate al punto 3.31 del regolamento d'esame. Fino al 31 dicembre 2026, queste persone possono assolvere un esame ridotto e, di conseguenza, ottenere l'attestato professionale federale di cuoca in dietetica/cuoco in dietetica con soltanto sei giornate supplementari di formazione (senza esami di fine modulo). L'esame ridotto si riferisce alle parti d'esame 3 e 4 conformemente al punto 5.11 del regolamento d'esame. Per il resto si applica per analogia il regolamento d'esame. Il periodo di transizione per un nuovo regolamento d'esame rende possibile questa procedura.

Durata	6 giorni di corso, 1 giorno d'esame
Costo complessivo	CHF 2'100.– Rimborso tramite il CCNL: CHF 460.– più l'assunzione della tassa per l'esame di professione (CHF 950.–)
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 (max. CHF 980.–)
Sedi dei corsi	Bellinzona, Pully, Weggis
Lingue	Italiano, tedesco, francese
Operatori	Hotel & Gastro formation Svizzera, Hotel & Gastro formazione Suisse, Hotel & Gastro formation Ticino Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

4

ESAMI PROFESSIONALI SUPERIORI CON DIPLOMA FEDERALE

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.

Condizioni e informazioni per il finanziamento

I formulari d'iscrizione comprendono le domande concernenti l'assoggettamento al CCNL. Se siete in grado di rispondere «sì» ad una delle due domande, riceverete una convenzione del CCNL. Il finanziamento è assicurato solo se questa richiesta viene inoltrata in modo completo entro il termine menzionato ed è accolta da parte del servizio di controllo del CCNL di Basilea. Vi preghiamo di prendere nota che i contingenti annuali per il CCNL sono limitati.

1

2

3

4

4.1 Capo/a cucina



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	max. 41 giorni di corso e 4 giorni d'esame
Costo complessivo	CHF 13'060.– Rimborso tramite il CCNL: CHF 4'544.– 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 140.– al giorno (max. 6'300.–)
Sedi dei corsi	Bellinzona, Pully, Weggis
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

4.2

Capo/a della ristorazione



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.

Durata max. 41 giorni di corso e 4 giorni d'esame

Costo complessivo

CHF 13'060.-

Rimborso tramite il CCNL: CHF 4'544.-
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 140.- al giorno (max. CHF 6'300.-)

Sedi dei corsi

Bellinzona, Pully, Weggis

Lingue dei corsi

Italiano, francese, tedesco

Operatori

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

1

2

3

4

NOTE

Visita il sito
formazione-inclusa.ch

NOTE

[Visita il sito](#)

formazione-inclusa.ch



formazione-inclusa.ch

Finanziato tramite CCNL dell'industria alberghiera
e della ristorazione



SwissCateringAssociation



Il Sindacato.



HOTEL & GASTRO
UNION

L'organizzazione degli impiegati



Per l'Albergheria e la Ristorazione



by
Hotel & Gastro Union
Gastronomie
HotellerieSuisse