

Cuoca/Cuoco dietista con attestato professionale federale - Corso a Weggis

Cuoca/Cuoco dietista – Una carriera sana e con un futuro

In qualità di cuoco dietologo, avete le competenze necessarie per progettare e attuare i requisiti dietetici dei medici e/o dei consulenti nutrizionali.

Grazie alle vostre ampie conoscenze specialistiche, garantirete una dieta adeguata con tecniche di cottura appropriate. In stretta collaborazione con le interfacce competenti, terrete conto dei principi scientificamente riconosciuti.

In qualità di cuoco dietetico, contribuirete in modo significativo alla salute e al benessere dei vostri clienti grazie a sapienti combinazioni di alimenti e metodi di cottura per un'ampia varietà di piatti. Adatterete la vostra gamma di piatti dietetici alle esigenze dei vari gruppi target e costituite un importante pilastro dell'assistenza sanitaria.

Sapete quanto sia importante procurarsi gli alimenti in modo ecologico e in quantità ottimali e garantire che gli alimenti, le materie prime e i rifiuti siano conservati e smaltiti in modo sicuro e corretto. Utilizzando l'energia e le risorse in modo efficiente, garantirete la protezione sostenibile delle persone e della natura.

In breve: siete il punto di riferimento per un'alimentazione sana nella vostra azienda.

Quali requisiti devo soddisfare?

Per garantire il possesso dei requisiti per l'esame finale al termine della formazione continua, saremo lieti di verificare in anticipo e senza impegno la vostra ammissione. Per l'ammissione all'esame federale sono necessari i seguenti requisiti:

- Un attestato federale di capacità (EFZ) come cuoco o una qualifica equivalente
- Almeno 2 anni di esperienza professionale
- Esami di modulo superati con successo

Date e costi

Tutte le informazioni importanti su date e costi sono disponibili ai seguenti link.

- [Date dei corsi e degli esami](#)
- [Prezzi e partecipazione finanziaria](#)

Durante i giorni di corso a Weggis, si applica un'indennità di ristorazione obbligatoria per ogni giorno di corso. Se pernoverete a Weggis durante il corso frontale, vi consigliamo di scegliere l'alloggio dei nostri partecipanti al corso.

Programma del corso

Le lezioni si svolgono presso il centro di formazione professionale di Weggis in 6 corsi a blocchi di 5 giorni di lezione ciascuno. Approfittate del piacevole ambiente di apprendimento. Il nostro centro di formazione professionale è immerso nell'idilliaco ambiente naturale di Weggis. I nostri partecipanti ai corsi sono viziati da una vista incomparabile sul Lago dei Quattro Cantoni e da una meravigliosa vista sulle montagne.

- Giornata Impulse sul posto: familiarizzazione e informazione.
- Insegnamento a blocchi a Weggis: 6 blocchi di 5 giorni ciascuno (moduli di dietetica e organizzazione aziendale).
- Esami di modulo alla fine del corso.
- Preparazione intensiva all'esame finale (4 giorni di lezioni online).
- I cuochi con diploma federale o i capocuochi con attestato federale beneficiano di un corso abbreviato senza organizzazione aziendale.

In quali condizioni questo programma di formazione è adatto a lei?

Questo corso è rivolto agli chef che vogliono ampliare i loro orizzonti professionali e migliorare significativamente le loro possibilità sul mercato del lavoro. Imparate a preparare piatti sani e deliziosi per persone con esigenze dietetiche particolari. Partecipate attivamente alla definizione delle tendenze sociali e scientifiche in materia di alimentazione e diventate il punto di riferimento per una sana alimentazione nella vostra azienda.

Eventi informativi online

Avete bisogno di ulteriori informazioni sul corso o sull'esame federale? Visitate i nostri eventi informativi online non vincolanti. Le date sono disponibili sul sito hotelgastro.ch

Altre opzioni

Durante la preparazione all'esame federale, c'è la possibilità di seguire un corso di preparazione pratica. Si prega di prendere nota delle offerte della [società svizzera dei cuochi](#).