

# Capa/Capo della ristorazione collettiva con diploma federale - Weggis

## Capa/Capo della ristorazione collettiva con diploma federale – Una carriera professionale con un futuro

In qualità di capa/capo della ristorazione collettiva, sarete in grado di contribuire e prendere decisioni a livello di gestione della divisione con competenza imprenditoriale. Avrà inoltre la responsabilità di garantire che tutti i servizi dell'azienda di ristorazione collettiva siano forniti in modo mirato ed economicamente ottimale.

Avrete le competenze necessarie per svolgere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, gestione, controllo, tecnica, comunicazione e informazione nel settore della ristorazione collettiva.

Oltre a progettare le offerte di ristorazione, sarete responsabili degli acquisti, della gestione delle scorte e della pianificazione della produzione. Svilupperà e implementerà concetti di ristorazione. Sarete inoltre responsabili della stesura dei bilanci, del calcolo delle cifre chiave e dell'analisi della redditività.

In breve, vi occuperete di compiti gestionali impegnativi e sarete pronti a ricoprire una posizione a livello dirigenziale.

### Quali sono i prerequisiti da soddisfare?

Al fine di 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:

- Attestato federale di capacuoco / capocuoco, responsabile della ristorazione, responsabile del settore alberghiero-economia domestica, chef de réception o titolo equivalente
- Dopo aver superato l'esame professionale, almeno 3 anni di esperienza professionale in un ruolo di gestione o di leadership nel settore della ristorazione.
- Esami di modulo completati con successo

### Dati e costi

Tutte le informazioni importanti su date e costi sono disponibili sul nostro sito web:

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

Durante i giorni di corso in loco, si applica un forfait di ristorazione obbligatorio per ogni giorno di corso.

Se pernottate a Weggis durante i corsi in aula, vi consigliamo di scegliere l'alloggio per i partecipanti ai nostri corsi.

### Programma del corso

Le lezioni si svolgono presso il centro di formazione professionale di Weggis in 8 corsi a blocchi di 5 giorni 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.

Il programma del corso è il seguente:

- Giornata d'impulso in loco: conoscenza reciproca e informazione
- Lezioni a blocchi a Weggis: 8 blocchi di corsi (A - H) di 5 giorni di lezione ciascuno
- Esami di modulo dopo il blocco di corso D e dopo il blocco di corso H
- Preparazione intensiva all'esame finale

### A chi è rivolto questo programma di formazione?

Siete motivati ad acquisire conoscenze specialistiche complete e siete in grado di fare applicazioni ampie e approfondite. Vi piace anche valutare la struttura organizzativa e operativa di un'azienda di ristorazione collettiva ed elaborare proposte di miglioramento.

### Sessioni informative online

Avete bisogno di ulteriori informazioni sul corso o sull'esame federale? Venite a trovarci ai nostri eventi informativi online non vincolanti. Potete trovare le date direttamente sul sito [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch).

### Avete altre domande?

Saremo lieti di consigliarvi e saremo lieti di sentirvi!