

Capa cucina con diploma federale / Capo cucina con diploma federale - Weggis

Capa / Capo cucina con diploma federale – Una carriera professionale con un futuro

In qualità di capa / Capo cucina, siete responsabili della fornitura di tutti i servizi di cucina in modo mirato ed economicamente ottimale.

Avete le competenze necessarie per svolgere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, gestione, controllo, tecnica, comunicazione e informazione nell'ambiente della cucina.

Oltre a sviluppare concetti (concetto di ristorazione, concetti per la garanzia della qualità e lo sviluppo), redigete il budget e preparate gli investimenti nel settore della produzione della cucina. Calcolerete le cifre chiave dell'intera produzione della cucina, analizzerete la redditività e adotterete le misure necessarie. Sarete inoltre in grado di svolgere un ruolo imprenditoriale nella gestione e di prendere decisioni.

In breve: vi assumete compiti manageriali impegnativi e siete 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 professionale federale di capocuoca / capocuoco o titolo equivalente
- Dopo aver superato l'esame professionale, almeno 3 anni di esperienza professionale come capo cuoco in una funzione dirigenziale o esecutiva.
- Esami di modulo superati 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 di formazione

Le lezioni si svolgono presso il centro di formazione professionale di Weggis in 8 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. 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 corso?

In qualità di capo cuoco/responsabile di cucina, assumerete il ruolo di supervisore a livello dirigenziale e avrete la responsabilità generale delle prestazioni della cucina. Vi piace svolgere un lavoro di tale responsabilità. Siete motivati ad acquisire un'ampia e approfondita conoscenza specialistica per esaminare i processi aziendali esistenti, riconoscere la necessità di cambiamenti e pianificare, attuare e sostenere attivamente i processi di cambiamento necessari.

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.

Avete altre domande?

Saremo lieti di consigliarvi e saremo lieti di sentirvi!