

Capocuoca con attestato professionale federale / Capocuoco con attestato professionale federale Lehrgang in Weggis

Capocuoca con attestato professionale federale / Capocuoco con attestato professionale federale - Una carriera professionale con un futuro

L'ampia conoscenza dei **moderni metodi di cottura e delle scienze nutrizionali** sarà al centro della vostra formazione. Pianificherete e preparerete menu variegati utilizzando ingredienti convenzionali, biologici, vegetariani o di stagione.

Ottimizzerà i processi tra la cucina e il ristorante e guiderà il suo team secondo i moderni principi di gestione. Si occuperà dei rapporti con i fornitori, gli ospiti, i dipendenti, i partner e le autorità e pianificherà tutti gli acquisti per la sua cucina.

Affinerà le sue conoscenze in materia di finanza e contabilità e valuterà la redditività dei vari processi produttivi dell'azienda. Utilizzerete le vostre scoperte per ricavare misure e miglioramenti.

In breve: siete il cuore di ogni azienda di ristorazione.

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:

- Qualifica professionale (EFZ) di cuoco o titolo equivalente.
- Almeno 3 anni di esperienza professionale
- Certificato di formazione 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 in loco, si applica una tariffa forfettaria di ristorazione obbligatoria per ogni giorno di corso. Se durante i corsi frontali pernoverete a Weggis, vi consigliamo di scegliere l'alloggio dei nostri partecipanti ai corsi.

Programma del corso

Le lezioni si svolgono presso il centro di formazione professionale di Weggis in 6 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 sul posto: conoscenza reciproca e informazioni.
- Insegnamento a blocchi a Weggis: 6 blocchi di corso di 5 giorni di insegnamento ciascuno
- Esami di modulo dopo il blocco di corso 3 e dopo il blocco di corso 6.
- Preparazione intensiva all'esame finale

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

In qualità di capo cuoco, conoscete tutti i settori della pianificazione del menu, dell'approvvigionamento, dello stoccaggio, della lavorazione, della preparazione, dell'impiattamento e dello smaltimento degli alimenti. Siete motivati ad acquisire competenze professionali complete e a diventare professionisti in cucina e nell'intera catena del valore. Vi piace contribuire attivamente alla creazione e allo sviluppo del team nel vostro ruolo di supervisori e vi impegnate per la prossima generazione di professionisti, sostenendoli durante la loro formazione.

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 www.hotelgastro.ch.

Altre opzioni

Durante la preparazione all'esame, c'è la possibilità di seguire un corso di preparazione pratica. Consultare i programmi offerti dalla [Società svizzera dei cuochi](#).

Avete in mente un altro passo di carriera? Che ne dite di un diploma federale di cuoco? Saremo lieti di fornirvi informazioni e saremo lieti di ascoltarvi!