

Cuoca/Cuoco dietista con attestato professionale federale – Passerella

Cuoca/Cuoco dietista – Una carriera sana con un futuro

In qualità di cuoca/cuoco dietetico, avete le competenze per progettare e attuare le linee guida nutrizionali dei medici e/o la consulenza nutrizionale.

Grazie alla vostra vasta esperienza, siete in grado di fornire ai vostri ospiti una dieta adeguata utilizzando metodi di cottura appropriati.

In qualità di cuoca/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. Adattate la vostra gamma di piatti dietetici alle esigenze di diversi gruppi target e costituite un importante pilastro dell'assistenza sanitaria.

Sanno quanto sia importante approvvigionarsi di alimenti in modo ecologico e in quantità ottimali e garantire che gli alimenti, le materie prime e i materiali residui siano conservati e smaltiti in modo sicuro e corretto.

In breve: siete voi il fulcro di una sana alimentazione in azienda.

Quali requisiti devo soddisfare?

Siete già in possesso dell'attestato federale di capacità (EFZ) come cuoco dietetico? Se sì, ora avete la possibilità di ottenere il certificato in pochi passi.

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 pernatterete 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 per 5 giorni. Approfittate del piacevole ambiente di apprendimento. Il nostro centro di formazione professionale è immerso nell'idilliaco ambiente naturale di Weggis. I nostri partecipanti al corso sono viati da una vista incomparabile sul Lago

dei Quattro Cantoni e da una meravigliosa vista sulle montagne.

Giornata d'impulso in loco: conoscenza reciproca e informazioni

- 5 giorni di lezione in loco
- Gli esami del modulo non devono essere sostenuti

A quali condizioni è adatto questo programma di perfezionamento?

Questo corso è adatto ai cuochi dietetici che hanno già ottenuto la qualifica di cuoco dietetico EFZ.

Il programma di formazione è stato integrato nella formazione professionale superiore. Ora avete l'opportunità unica di ottenere il certificato con soli 5 giorni di corso e senza dover sostenere gli esami di modulo. Anche l'esame finale si svolge in misura ridotta e riguarda le parti d'esame 3 (orale) e 4 (lavoro pratico).

Quali sono i vantaggi di un attestato federale?

L'attestato professionale è una qualifica riconosciuta a livello federale per la formazione professionale superiore. L'attestato è un importante marchio di qualità nel mondo del lavoro e può offrire numerosi vantaggi per lo sviluppo professionale e il posizionamento sul mercato del lavoro. Serve come prova ufficiale delle competenze e delle conoscenze specialistiche in un determinato settore.

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

Avete altre domande? Saremo lieti di rispondere e saremo lieti di ascoltarvi.