

Corso pratico di preparazione

Esame professionale per Cuoco/Cuoca dietetico/a con attestato professionale federale

I corsi di preparazione durano 5 giorni. Comprendono quattro moduli che coprono tutte le aree rilevanti per l'esame sulla produzione di piatti dieteticamente corretti. Il corso si conclude con una simulazione pratica dell'esame 1:1, che fornisce ai partecipanti una valutazione realistica del loro livello di preparazione.

I contenuti sono strutturati in modo integrato e progressivo. Si basano sulle attuali linee guida d'esame obbligatorie stabilite dalla commissione d'esame. In questo modo si può garantire che tutti i requisiti dell'esame siano completamente coperti.

I moduli sono limitati a un massimo di 12 partecipanti, mentre le simulazioni pratiche a un massimo di 6 partecipanti. **I corsi solitamente si esauriscono rapidamente.** Il programma dettagliato e ulteriori informazioni vi saranno inviati via email 2 settimane prima di ciascun modulo.

Contenuti del corso

Modulo 1 (1 giorno):	Consistenza definita della dieta/dieta per il decorso post-operatorio
Modulo 2 (1 giorno):	Diabete mellito tipo 1 / tipo 2
Modulo 3 (1 giorno):	Dieta definita per sodio e potassio
Modulo 4 (1 giorno):	Dieta senza glutine / Dieta a base di proteine definite / Gestione degli allergeni
Simulazione (1 giorno):	Svolgimento pratico dell'esame 1:1

Orari del corso Modulo 1 - 4:	dalle ore 07:30 alle ore 18:00 circa
Orari della simulazione:	dalle ore 07:30 alle ore 18:00 circa

Obiettivi

- Sarete preparati in modo completo per l'esame pratico.
- Riceverete informazioni dettagliate sull'esame pratico.
- Otterrete consigli e trucchi per lavorare in modo preciso ed efficiente.
- Amplierete le vostre competenze tecniche.
- Riceverete feedback sulle vostre capacità.

Contenuti/punti chiave

- Valutazione delle vostre capacità pratiche e della preparazione teorica nel tema specifico del corso
- Dimostrazione della corretta realizzazione pratica/dietetica delle attività del programma d'esame
- Pianificazione e organizzazione delle singole parti dell'esame
- Elaborazione, miglioramento e realizzazione delle ricette, incluse le calcolazioni e le deduzioni dietetiche necessarie
- Realizzazione pratica del programma rivisitato con la relativa documentazione
- Feedback da parte della direzione del corso con indicazioni pratiche di attuazione
- Espansione delle vostre competenze professionali tramite la sintesi dei nuovi contenuti teorici appresi nella pratica (learning by doing...)

Informazioni dettagliate sulla simulazione pratica

La simulazione pratica sarà svolta secondo le linee guida e i tempi previsti dal programma d'esame 2024 e si concluderà con un colloquio di feedback, durante il quale la direzione del corso fornirà una valutazione della vostra performance.

Costi

Moduli 1 – 4 (4 giorni):	CHF 2'100.00
Simulazione pratica (1 giorno):	CHF 1'200.00

I pasti e il materiale didattico sono inclusi nel prezzo. Si applicano le condizioni generali di contratto di Hotel & Gastro Union.

Finanziamento federale

I diplomati dell'esame professionale che hanno frequentato il corso pratico di preparazione (valido dal 1° agosto 2017) ricevono un rimborso del 50% dei costi del corso da parte della Confederazione. Affinché i costi del corso possano essere richiesti alla Confederazione, la fattura deve essere emessa direttamente ai partecipanti (non deve essere fatturata ai datori di lavoro o a terzi). I partecipanti devono essere residenti in Svizzera.

Contatto

Società Svizzera dei Cuochi
bildung@hotelgastrounion.ch
041 418 22 22