

## Comunicato stampa

# Consegnati i primi diplomi federali di capo cucina e capo della ristorazione organizzati in lingua italiana

Bellinzona, 17 maggio 2022

**Il Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS), tramite la Divisione della formazione professionale, comunica che il 13 maggio 2022 presso il Ristorante Castelgrande di Bellinzona sono stati consegnati i diplomi federali di capo cucina e di capo della ristorazione ai 7 professionisti che hanno superato con successo gli esami professionali superiori. Per la prima volta il corso di preparazione e la sessione d'esame sono stati proposti in lingua italiana.**

L'esame professionale superiore rappresenta una tappa di specializzazione avanzata. Superandolo, si consegue il diploma federale che, in alcune professioni, è meglio noto come maestria federale. Fa parte, insieme all'attestato professionale federale e al diploma delle scuole specializzate superiori, del settore terziario professionale superiore.

Il corso, per la prima volta proposto in lingua italiana, è stato organizzato da Hotel & Gastro formazione Ticino e dalla Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona. Anche gli esami sono stati organizzati presso la SSSAT, su mandato delle commissioni per la garanzia della qualità delle professioni, i cui membri rappresentano le associazioni di categoria del settore: GastroSuisse, hotelleriesuisse e Hotel & Gastro Union.

Questa formazione professionale superiore si rivolge a professionisti del settore che già dispongono di un attestato professionale federale (capo cuoco o responsabile della ristorazione) e di una solida esperienza professionale nel loro settore. I professionisti che hanno superato l'esame professionale superiore di capo cucina e capo della ristorazione hanno la competenza per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione e informazione nel loro contesto professionale. Hanno dimostrato di aver acquisito le necessarie competenze per assumere funzioni direttive a livello di quadro superiore e hanno l'intera responsabilità delle prestazioni nel loro ambito.

Per la SSSAT è ancora un'occasione per confermare la sua vicinanza al mondo del lavoro e il suo orientamento alla pratica professionale, avvalendosi della comprovata esperienza e delle competenze specifiche di professionisti e professioniste del settore.

I prossimi corsi di preparazione agli esami professionali e esami professionali superiori per il conseguimento degli attestati professionali federali e dei diplomi federali inizieranno nell'autunno 2022. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito della SSSAT ([www.sssat.ti.ch](http://www.sssat.ti.ch)), nella sezione dedicata alla formazione continua.

Di seguito i professionisti che hanno conseguito il diploma federale.

Capo cucina con diploma federale: Mirjam Trinkler di Mendrisio; Rocco Macconi di Bellinzona; Paolo Campani di Iseo; Claudio Panzeri di Novazzano; Nicola Piatti di Riva S. Vitale

Capo della ristorazione con diploma federale Mario Junior Miranda di Malnate; Caner Sevil di Losone

Bellinzona, 17 maggio 2022

Nella fotografia da destra a sinistra: Edoardo Casasopra, presidente Hotel & Gastro formazione Ticino, Valentina de Sena, segretario Hotel & Gastro formazione Ticino, Claudio Panzeri, capo cucina con diploma federale, Nicola Piatti, capo cucina con diploma federale, Mirjam Trinkler, capo cucina con diploma federale, Paolo Campani, capo cucina con diploma federale, Rocco Macconi, capo cucina con diploma federale, Mario Junior Miranda, capo della ristorazione con diploma federale, Jacopo Soldini, direttore SSSAT (Assente Caner Sevil, capo della ristorazione con diploma federale)

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Jacopo Soldini, Direttore SSSAT, [jacopo.soldini@edu.ti.ch](mailto:jacopo.soldini@edu.ti.ch), 091 814 65 11

Valentina de Sena, Hotel & Gastro *formazione Ticino*, [info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch), 091 942 48 72