

# INDUSTRIA ALBERGHIERA - RISTORAZIONE

Formazione continua	<p><b>Studi Post-diploma SSS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manager alberghiero/a</li> </ul>	<p><b>Certificate of Advanced Studies CAS</b></p>	<p><b>Diploma of Advanced Studies DAS</b></p>	<p><b>Master of Advanced Studies MAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hospitality (MBA)</li> <li>- Hospitality Administration (EMBA)</li> </ul>	
	<b>ATTIVITÀ PROFESSIONALE</b>				
<p><b>Attestati, certificati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barman/maid</li> <li>- Concierge d'albergo</li> <li>- Esercente (dipl. cantonale TI)</li> <li>- Manager della ristorazione Food &amp; Beverage</li> <li>- Pizaiolo/a</li> <li>- Réceptionniste</li> <li>- Sommelier/ère svizzero/a della birra</li> <li>- Traiteur/euse</li> <li>- etc.</li> </ul> <p>Altri corsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corsi di perfezionamento professionale GastroTicino</li> <li>- Culinary &amp; Restaurant Management Certificate</li> <li>- Hotelis</li> <li>- Perfecto «Futura»</li> <li>- Progresso</li> <li>- Riesco</li> <li>- etc.</li> </ul>	<p><b>Diploma federale (esame professionale superiore, EPS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capo/a cucina</li> <li>- Capo/a della ristorazione</li> <li>- Capo/a della ristorazione collettiva</li> <li>- Capo/a del settore alberghiero-economia domestica</li> <li>- Esercente albergatore/trice G3</li> </ul>	<p><b>Diploma SSS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Albergatore/trice-ristoratore/trice</li> </ul>	<p><b>Master SUP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Global Hospitality Business</li> <li>- Wine Management &amp; Hospitality</li> </ul>	<p><b>Master ASP</b></p> <p><b>Bachelor ASP</b></p>	<p><b>Dottorato (PhD)</b></p> <p><b>Master universitario</b></p> <p><b>Bachelor universitario</b></p>
	<p><b>Altre formazioni</b></p>	<p><b>Attestato professionale federale, APF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capo cuoco/a</li> <li>- Chef/fe de réception</li> <li>- Esercente-albergatore/trice G2</li> <li>- Responsabile del settore alberghiero-economia domestica</li> <li>- Sommelier/ère</li> <li>- Specialista della gestione PMI</li> <li>- Specialista della direzione di un team</li> </ul>	<p><b>Bachelor SUP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hôtellerie et professions de l'accueil</li> </ul>	<p>Scuole universitarie professionali (SUP)</p>	<p>Alte scuole pedagogiche (ASP)</p>
<b>ATTIVITÀ PROFESSIONALE / CORSI PROPEDEUTICI / PASSERELLE</b>					
<p><b>Maturità professionale</b></p>		<p><b>Maturità specializzata</b></p>		<p><b>Maturità liceale</b></p>	
<p><b>Certificato federale di formazione pratica CFP</b></p>		<p><b>Attestato federale di capacità AFC</b></p>		<p><b>Certificato di scuola specializzata</b></p>	
<p>Aziende formatrici /Scuole tempo pieno</p>		<p>Scuole specializzate</p>		<p>Scuole di maturità</p>	
<p>Formazione professionale di base (tirocinio)</p>		<p>Scuole di formazione generale</p>			

Terziario

Secondario II

[www.orientamento.ch/schema](http://www.orientamento.ch/schema): presentazione dettagliata delle differenti vie di formazione.

[www.orientamento.ch/schema-per-settore](http://www.orientamento.ch/schema-per-settore): liste delle formazioni e schema riassuntivo per settore, aggiornati regolarmente.

Questa panoramica non è esaustiva. Le formazioni indicate sono date a titolo informativo e non costituiscono raccomandazioni.

Non è possibile fornire assoluta garanzia quanto alla pertinenza di tutte le informazioni fornite: certe formazioni possono avere cambiato denominazione, altre essere stralciate e altre ancora essere attivate. Si raccomanda perciò verificare direttamente presso gli enti che offrono le differenti formazioni e di consultare [www.orientamento.ch/formazioni](http://www.orientamento.ch/formazioni).