

# Cuoco in dietetica APF

# Cuoca in dietetica APF

Gastronomia, ramo alberghiero

Il cuoco e la cuoca in dietetica preparano menu equilibrati e variati, per preservare e promuovere la salute e il benessere dei clienti tramite una nutrizione equilibrata e corrispondente alle loro esigenze. Sono in grado di combinare tecnica, tecnologia ed arte culinaria grazie a conoscenze specialistiche sugli alimenti e sulla nutrizione.

## Attività

### Preparazione

- pianificare l'offerta di cibi e menu dietetici adatti a terapie nutrizionali diverse, ad esempio adatte a chi soffre di diabete, disturbi alimentari o malattie dell'apparato cardiocircolatorio
- preparare diete speciali per pazienti in fase pre-operatoria o post-operatoria, su richiesta dei dietisti o delle dietiste e del personale medico
- calcolare e adattare le ricette in base alle prescrizioni mediche e alle tabelle dei valori nutritivi
- utilizzare tecniche di cottura e preparazione delle pietanze appropriate ed economiche
- preparare gli alimenti da cucinare, ad esempio lavando e sbucciando verdure o determinando la quantità dei vari ingredienti
- guarnire con cura i piatti o le pietanze e passarli al personale di servizio

### Organizzazione e gestione

- calcolare la merce, le prestazioni lavorative e i costi necessari per la realizzazione di pasti dietetici
- mantenersi informati sulla dietetica e sulle conoscenze scientifiche attuali nel campo della nutrizione
- incontrare i clienti con i loro parenti, consigliare in modo empatico e soddisfare i loro desideri con cortesia e affidabilità

### Manutenzione e pulizia

- pulire accuratamente gli utensili e il piano di lavoro
- garantire il rispetto dei requisiti di qualità e di igiene nella produzione di pietanze

## Condizioni di lavoro

I cuochi e le cuoche in dietetica lavorano nelle cucine e nei locali addetti ai servizi di ristorazione di ospedali, cliniche, centri sportivi e altre istituzioni per persone che necessitano di assistenza.

L'attività lavorativa dei cuochi e delle cuoche in dietetica può variare a seconda del luogo di lavoro. Questi professionisti e queste professioniste lavorano al mattino, a mezzogiorno e alla sera. I turni possono avere orari irregolari e svolgersi durante i fine settimana.

## Attitudini e interessi

### Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza allo stress
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Cortesia e tatto
- Facilità di contatto

### Interessi

- Pianificare, organizzare
- Occuparsi di prodotti alimentari
- Aiutare e prendersi cura degli altri
- Essere in contatto con altre persone

## Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

### Corsi di formazione

#### Tutte le offerte

<https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128520&language=5242>

#### Durata

1 anno

#### Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel [regolamento d'esame](#) ↗  
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/12881>

## Titolo

---

- attestato professionale federale (APF) di cuoco o cuoca in dietetica

## Formazione continua

### Corso

- Corsi di formazione continua organizzati dalle associazioni professionali, come ad esempio

#### **Gastroformazione** ↗

<https://www.gastroformazione.ch/>

## Diploma federale

- Capo cucina EPS
- Capo della ristorazione EPS

## Scuola universitaria

- Bachelor in scienze alimentari

<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari>

## Professioni simili

## Ulteriori informazioni

### Numero Swissdoc

### Link utili

#### **GastroFormazione**

[BASE\\_URL/http://www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)

#### **Carriera alberghiera**

[BASE\\_URL/http://www.carrieraalberghiera.ch](http://www.carrieraalberghiera.ch)

#### **Società svizzera dei cuochi**

<https://www.hotelgastrounion.ch/it/ssc>

#### **Basi legali**

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/56432?lang=it>

