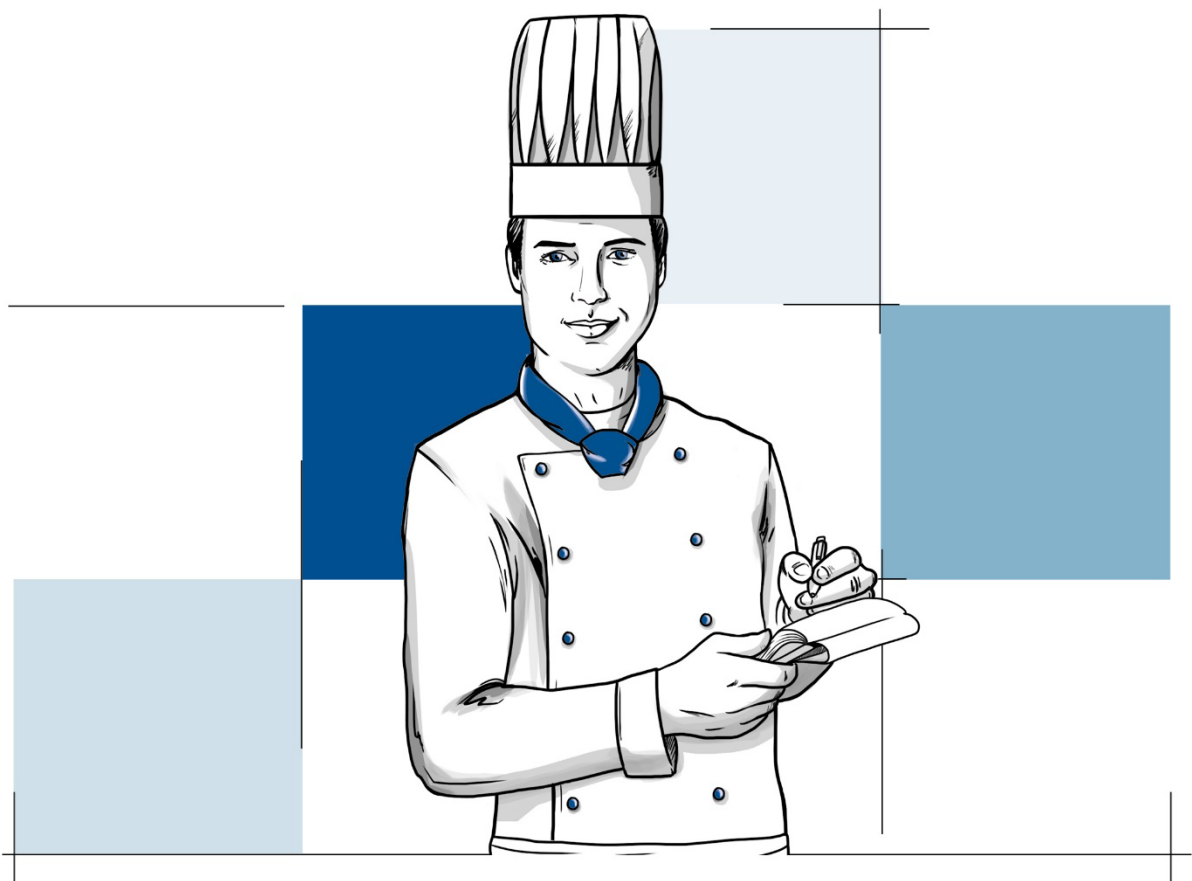




# Disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale

L'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale del 20 giugno 2023 e al piano di formazione del 20 giugno 2023 per

## **Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC)**

**Numero di lavoro 79009**

La commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità delle professioni della cucina ha sottoposto i commenti il 16 novembre 2023

rilasciato dall' Hotel & Gastro *formation* Svizzera su 1° gennaio 2024  
può essere consultato al seguente indirizzo: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



## Indice

|          |                                                                           |           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Obiettivo e scopo .....</b>                                            | <b>1</b>  |
| <b>2</b> | <b>Nozioni di base.....</b>                                               | <b>1</b>  |
| <b>3</b> | <b>Panoramica della procedura di qualificazione con esame finale.....</b> | <b>1</b>  |
| 3.1      | Lavoro pratico prestabilito .....                                         | 3         |
| 3.1.1    | Informazioni generali .....                                               | 3         |
| 3.1.2    | Mezzi ausiliari .....                                                     | 4         |
| 3.1.3    | Il colloquio professionale .....                                          | 5         |
| 3.1.4    | Possibile tempo di svolgimento per il lavoro pratico prestabilito.....    | 5         |
| 3.2      | Campo di qualificazione della cultura generale .....                      | 8         |
| 3.3      | Nota relativa all'insegnamento .....                                      | 8         |
| <b>4</b> | <b>Informazioni sull'organizzazione.....</b>                              | <b>8</b>  |
| 4.1      | Iscrizione all'esame .....                                                | 8         |
| 4.2      | Superamento dell'esame.....                                               | 8         |
| 4.3      | Comunicazione dei risultati d'esame.....                                  | 8         |
| 4.4      | Impedimento a causa di malattia e infortunio.....                         | 8         |
| 4.5      | Ripetizione dell'esame .....                                              | 8         |
| 4.6      | Procedura di ricorso / rimedi giuridici .....                             | 8         |
| 4.7      | Archiviazione .....                                                       | 9         |
| <b>5</b> | <b>Entrata in vigore.....</b>                                             | <b>9</b>  |
|          | <b>Allegato 1: Elenco dei modelli.....</b>                                | <b>10</b> |

## 1 Obiettivo e scopo

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione (PQ) con esame finale e i relativi allegati concretizzano le disposizioni contenute nell'ordinanza in materia di formazione e nel piano di formazione.

## 2 Nozioni di base

Le disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione nella formazione professionale di base si basano sui seguenti principi:

- Legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale (LFPr; RS 412.10), in particolare gli articoli da 33 a 41
- Ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr; RS 412.101), in particolare gli articoli da 30 a 35, 39 e 50
- Ordinanza della SEFRI del 09 aprile 2025 sulle prescrizioni minime per la cultura generale nella formazione professionale (RS 412.101.241), in particolare gli articoli da 6 a 14
- Ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base per Cuoca/ Cuoco con attestato federale di capacità (AFC), in particolare gli articoli da 16 a 21 sono determinanti per il PQ
- Piano di formazione per l'ordinanza sulla formazione professionale di base per Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC) del 20 giugno 2023. In particolare, la parte 4 è determinata per il PQ.
- Manuale per periti in procedure di qualificazione per la formazione professionale di base. Consigli e strumenti pratici<sup>1</sup>.

## 3 Panoramica della procedura di qualificazione con esame finale

Il PQ determina se la persona in formazione o il candidato ha acquisito le competenze operative necessarie per un'attività professionale di successo.

La seguente panoramica mostra i campi di qualificazione, compresi il modulo d'esame, la nota relativa all'insegnamento, le posizioni, le rispettive ponderazioni, le note determinanti (note che devono essere sufficienti) e le disposizioni per l'arrotondamento delle note in conformità con l'ordinanza in materia di formazione.

Il formulario delle note per la procedura di qualificazione e il formulario necessario per calcolare della nota relativa all'insegnamento sono disponibili sul sito <http://qv.berufsbildung.ch>.

---

<sup>1</sup> Editore: Scuola universitario federale per la formazione professionale SUFFP / HEFP / EHB in collaborazione con il Centro svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera (CSFO / SDBB).

Fonte di approvvigionamento: CSFO Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, [vertrieb@sdbb.ch](mailto:vertrieb@sdbb.ch), [www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch) o per via elettronica a: <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex>

**Panoramica dei campi di qualificazione e della nota relativa all'insegnamento, nonché dell'arrotondamento delle note per il lavoro pratico prestabilito (LPP):**

| <b>Procedura di qualificazione<br/>con esame finale</b>                                                                                                            | <b>Posizioni</b>                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Campo di qualificazione<br/>Lavoro pratico come LPP</b><br><br>Ponderazione 50%<br>Nota determinante                                                            | <b>Preparazione e presentazione di cibi e<br/>pietanze</b><br><br>Ponderazione 60%                                                                                 |
|                                                                                                                                                                    | <b>Rispetto delle norme a garanzia della<br/>sicurezza e della sostenibilità<br/>Applicazione di procedure aziendali ed<br/>economiche</b><br><br>Ponderazione 25% |
|                                                                                                                                                                    | <b>Colloquio professionale</b><br><br>Ponderazione 15%                                                                                                             |
| <b>Campo di qualificazione<br/>Cultura generale</b><br><br>Ponderazione 20%<br><br>secondo l'ordinanza della SEFRI sulle esigenze<br>minime della cultura generale |                                                                                                                                                                    |
| <b>Nota relativa all'insegnamento delle<br/>conoscenze professionali</b><br><br>Ponderazione 30%                                                                   | <b>Nota all'insegnamento delle conoscenze<br/>professionali</b>                                                                                                    |

La nota complessivo viene  
arrotondata a una cifra decimale.

Le voci specificate negli atti normativi in materia  
di formazione sono arrotondate a note intere o  
mezze note.

**Art. 34 cpv. 2 OFPr**

Note diverse delle mezze note sono ammesse soltanto per medie basate sulle valutazioni che derivano delle singole voci dei corrispondenti atti normativi in materia di formazione. Le medie sono arrotondate al massimo di una cifra decimale.

Nota: Gli atti normativi in materia di formazione si riferiscono all'ordinanza in materia di formazione e al piano di formazione.

### 3.1 Lavoro pratico prestabilito

I campi di qualificazione LPP vengono insegnati presso una scuola professionale, un centro CI, nell'azienda di tirocinio o in un'altra azienda adeguata. La persona in formazione o il candidato deve disporre di un luogo di lavoro e delle attrezzature necessarie in perfette condizioni. Il materiale da portare con sé sarà comunicato con la convocazione. Il candidato riceve i compiti d'esame da risolvere all'inizio dell'esame. Se necessario, gli verranno spiegati.

#### 3.1.1 Informazioni generali

Nei campi di qualificazione del lavoro pratico prestabilito, la persona in formazione o il candidato deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle esigenze e alla situazione.

L'LPP dura otto ore e si svolge come esame collettivo o presso l'azienda di tirocinio.

Al 30 novembre del terzo anno di tirocinio, informazioni più dettagliate sul contenuto delle parti d'esame 1 e 2 saranno pubblicate in linee guida separate. Queste saranno pubblicate sulla homepage della Hotel & Gastro *formation* Svizzera e sui centri d'esame cantonali. Contemporaneamente verrà pubblicato il corrispondente lista della mise en place di base.

Le seguenti campi di competenze operative vengono testate con le seguenti ponderazioni:

| Posizione | Campi di competenze operative                                                                                              | Ponderazione |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | Preparazione e presentazione di cibi e pietanze                                                                            | 60%          |
| 2         | Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità<br>Applicazione di procedure aziendali ed economiche | 25%          |
| 3         | Colloquio professionale                                                                                                    | 15%          |

Le posizioni 1 e 2 vengono esaminate contemporaneamente. I criteri di valutazione sono definiti nel protocollo d'esame. I criteri sono valutati in note o in punti. Se la valutazione avviene in punti, il numero totale di punti deve essere convertito in una nota per ogni posizione (nota intera o mezzo nota)<sup>2</sup>. La valutazione differenziata delle posizioni 1 e 2 è garantita dall'uso di criteri di valutazione corrispondenti nel protocollo d'esame.

#### La posizione 1 comprende le seguenti competenze operative ed è ponderata al 60%:

- a1 Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti
- a2 Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati
- a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta
- a4 Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5 Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale
- a6 Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione

#### La posizione 2 comprende le seguenti competenze operative ed è ponderata al 25%:

- b1 In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2 Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3 Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi
- b4 Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

<sup>2</sup> Per la formula di conversione dei punti in voti, si veda il «Manuale per gli periti di esami nelle procedure di qualificazione per la formazione professionale di base. Informazioni e strumenti per la pratica.»

- c1 Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina
- c2 Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3 Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina
- c4 Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina
- c5 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

**La posizione 3 comprende le seguenti competenze operative ed è ponderata al 15%:**

- a1 Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattare alle esigenze degli ospiti
- a2 Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati
- a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta
- a4 Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5 Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale
- a6 Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione
- b1 In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2 Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3 Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi
- b4 Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti
- c1 Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina
- c2 Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3 Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina
- c4 Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina
- c5 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali
- d1 Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori
- d2 Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

La seconda lingua nazionale o l'inglese non vengono testati durante l'LPP.

### **3.1.2 Mezzi ausiliari**

Sono ammessi solo i mezzi ausiliari consentiti dall'ordinanza in materia di formazione e dall'invito per l'esame.

### **3.1.3 Il colloquio professionale**

Il colloquio professionale (posizione 3), nell'ambito del lavoro pratico prestabilito, dura 30 minuti. Si basa sulle linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito» AFC descritte e sui documenti autorizzati e utilizzati a tale scopo (documentazione dell'apprendimento, documenti dei corsi interaziendali, altri documenti in base al luogo d'esame/all'invito d'esame). Durante il colloquio professionale vengono discusse le questioni di rete relative a tutti i campi di competenze operative. Il colloquio professionale

è un dialogo tra due professionisti e approfondisce l'ampiezza e la profondità dell'argomento. Non si tratta quindi di un «gioco di domande e risposte». Il colloquio professionale verifica la competenza professionale o la conoscenza, nonché le capacità e le abilità. Dimostra la capacità del candidato di riconoscere le connessioni.

Ad esempio, un candidato dimostra come ha proceduto o sta procedendo con i compiti pratici. Spiega la propria comprensione del contesto tecnico e dei contesti, riflette sull'approccio metodologico e discute soluzioni alternative. Il perito d'esame introduce domande aperte. I candidati dimostrano la loro esperienza pratica e la loro capacità di agire in modo professionale nel colloquio professionale.

Un perito d'esame conduce il colloquio, mentre l'altro perito d'esame osserva e registra il colloquio professionale. Il colloquio professionale può avvenire nello stesso giorno d'esame della posizione 1 e 2, ma anche in un giorno diverso. Per il colloquio professionale è stato preparato il documento «Linee guida per il colloquio tecnico con gli esperti d'esame». Questo documento può essere utilizzato come base per il colloquio professionale.

### **3.1.4 Possibile tempo di svolgimento per il lavoro pratico prestabilito**

I centri d'esame hanno due diverse opzioni di attuazione. Nella variante 1, il colloquio professionale di 30 minuti è separato dal lavoro pratico dell'PQ, idealmente distribuita su due giorni consecutivi. Si raccomanda di tenere il colloquio professionale separata dalla parte pratica dell'PQ per un massimo di due settimane lavorative. Nella variante 2, il colloquio professionale è integrato nel processo «normale» e si svolge quindi nello stesso giorno.

Durante il lavoro di pianificazione, i candidati possono utilizzare la loro documentazione dell'apprendimento e i documenti dei corsi interaziendali per preparare le pietanze. Si raccomanda ai luoghi d'esame di consentirlo anche in formato elettronico. Durante questo periodo, saranno supportati dai periti in caso di domande e incertezze. La fase di pianificazione non deve essere interrotta dal colloquio professionale.

Nella seguente variante 1, il colloquio professionale e la parte pratica dell'LPP si svolgono possibilmente in due giorni consecutivi.

Nella seguente variante 2, il colloquio professionale e la parte pratica del LPP si svolgono nello stesso giorno.



| Variante 1                 |          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------|----------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tempo                      | Durata   | Lavoro                                        | Spiegazioni e mezzi ausiliari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>1° giorno d'esame</b>   |          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                            | 05 min.  | Benvenuto                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentazione dei periti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 20 Min   | Apprestamento<br>Colloquio professio-<br>nale | <ul style="list-style-type: none"> <li>La situazione e gli ordini saranno comunicati.</li> <li>Possano essere forniti compiti pratici / prescrizioni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                            | 30 min.  | Colloquio<br>professionale                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Situazioni definite dalle linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»</li> <li>Ulteriori documenti della commissione d'esame</li> <li>Documenti relativi alla documentazione dell'apprendimento e ai corsi interaziendali</li> </ul>                                                                                                                   |
|                            | 05 min.  | Saluto di congedo                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>2° giorno d'esame</b>   |          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 08.00                      | 15 min.  | Benvenuto e visita                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Visita delle sale d'esame</li> <li>Presentazione dei periti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 08.15                      | 15 min.  | Spiegare lo<br>svolgimento                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentazione dei documenti d'esame</li> <li>Domande</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 08.30                      | 90 min.  | Pianificazione                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>(Auto)organizzazione</li> <li>Possibile elenco mise en place di base</li> <li>Visualizzazione dell'offerta o di un elenco di offerte</li> <li>Definire le pietanze</li> <li>Creare una pianificazione dei tempi e dei processi<br/><i>Prevedere 30 minuti per il pranzo tra le 12.00 e le 13.30 a seconda del luogo d'esame.</i></li> <li>Pianificazione sensoriale / design / impiattare</li> </ul> |
| 10.00                      | 30 min.  | Pausa                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ricerca<br/><i>(Il contatto con i formatori professionali è esplicitamente consentito)</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10.30                      | 330 min. | Mise en place,<br>preparazione, inviare       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apprestare</li> <li>Produzione</li> <li>Inviare</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| tra le 12.00<br>e le 13.30 | 30 min.  | Pranzo                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Servizio per candidati all'esame e periti d'esame</li> <li>Gli periti di esami in loco assicurano che la cucina sia sufficientemente fornita di personale durante il servizio e le ore di lavoro, in modo da poter svolgere correttamente l'esame.</li> </ul>                                                                                                                                        |
| 15.30<br>–<br>15.45        | 15 Min.  | Inviare l'antipasto                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fasce orarie per l'antipasto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 16.00<br>–<br>16.15        | 15 Min.  | Inviare piatto princi-<br>pale                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fasce orarie per il piatto principale</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 16.25<br>–<br>16.30        | 5 Min.   | Inviare dolce                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fasce orarie per il dolce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 16.30                      | 30 min.  | Pulire                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia</li> <li>Restituzione della merce</li> <li>Ripristinare il posto di lavoro</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 17.00                      |          | Saluto di congedo                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lasciare la cucina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Variante 2 |         |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|---------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tempo      | Durata  | Lavoro                                                      | Spiegazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 08.00      | 30 min. | Benvenuto e visita                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita delle sale d'esame</li> <li>• Presentazione dei periti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 08.30      | 15 min. | Spiegare lo svolgimento                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione dei documenti d'esame</li> <li>• Domande</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 08.45      | 90 min. | Pianificazione<br><b>Gruppo 2</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Auto)organizzazione</li> <li>• Possibile elenco mise en place di base</li> <li>• Visualizzazione dell'offerta o di un elenco di offerte</li> <li>• Definire le pietanze</li> <li>• Creare una pianificazione dei tempi e dei processi<br/><i>Prevedere 30 minuti per il pranzo tra le 12.00 e le 13.30 a seconda del luogo d'esame.</i></li> <li>• Pianificazione sensoriale / design / impiattare</li> </ul> |
| 08.45      | 20 min  | Apprestamento<br>Colloquio professionale<br><b>Gruppo 1</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La situazione e gli ordini saranno comunicati.</li> <li>• Possono essere forniti compiti pratici / prescrizioni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 09.05      | 30 min. | Colloquio professionale<br><b>Gruppo 1</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situazioni definite dalle linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»</li> <li>• Ulteriori documenti della commissione d'esame</li> <li>• Documenti relativi alla documentazione dell'apprendimento e ai corsi interaziendali</li> </ul>                                                                                                                         |
| 09.35      | 15 min. | Pausa<br><b>Gruppo 1</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambio di stanza</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 09.50      | 90 min. | Pianificazione<br><b>Gruppo 1</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Auto)organizzazione</li> <li>• Possibile elenco mise en place di base</li> <li>• Visualizzazione dell'offerta o di un elenco di offerte</li> <li>• Definire le pietanze</li> <li>• Creare una pianificazione dei tempi e dei processi<br/><i>Prevedere 30 minuti per il pranzo tra le 12.00 e le 13.30 a seconda del luogo d'esame.</i></li> <li>• Pianificazione sensoriale / design / impiattare</li> </ul> |
| 10.15      | 15 min. | Pausa<br><b>Gruppo 2</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambio di stanza</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 10.30      | 20 min  | Apprestamento<br>Colloquio professionale<br><b>Gruppo 2</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La situazione e gli ordini saranno comunicati.</li> <li>• Possono essere forniti compiti pratici / prescrizioni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 10.50      | 30 min. | Colloquio professionale<br><b>Gruppo 2</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situazioni definite dalle linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»</li> <li>• Ulteriori documenti della commissione d'esame</li> <li>• Documenti relativi alla documentazione dell'apprendimento e ai corsi interaziendali</li> </ul>                                                                                                                         |
| 11.20      | 30 min. | Pausa<br><b>da qui in poi entrambi i gruppi insieme</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I due periti discutono del colloquio e stabiliscono una nota</li> <li>• Spuntini / Snacks</li> <li>• Ricerca<br/><i>(Il contatto con i formatori professionali è esplicitamente consentito)</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |

|                         |          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|----------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.50                   | 330 min. | Mise en place, preparazione, inviare | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprestare</li> <li>• Produzione</li> <li>• Inviare</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  |
| tra le 12.00 e le 13.30 | 30 min.  | Pranzo                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servizio per candidati all'esame e periti d'esame</li> <li>• Gli periti di esami in loco assicurano che la cucina sia sufficientemente fornita di personale durante il servizio e le ore di lavoro, in modo da poter svolgere correttamente l'esame.</li> </ul> |
| 16.50<br>–<br>17.05     | 15 Min.  | Inviare l'antipasto                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fasce orarie per l'antipasto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| 17.20<br>–<br>17.35     | 15 Min.  | Inviare piatto principale            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fasce orarie per il piatto principale</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
| 17.45<br>–<br>17.50     | 5 Min.   | Inviare dolce                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fasce orarie per il dolce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |
| 17.50                   | 30 min.  | Pulire                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulizia</li> <li>• Restituzione della merce</li> <li>• Ripristinare il posto di lavoro</li> </ul>                                                                                                                                                               |
| 18.20                   |          | Saluto di congedo                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare la cucina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   |

### 3.2 Campo di qualificazione della cultura generale

Il campo di qualificazione della cultura generale si basa sull'ordinanza SEFRI del 09 aprile 2025 sui requisiti minimi della cultura generale nella formazione professionale (SR 412.101.241).

### 3.3 Nota relativa all'insegnamento

La nota relativa all'insegnamento è regolata dall'ordinanza in materia di formazione. Il foglio di valutazione necessario per il calcolo è disponibile sul sito <http://qv.berufsbildung.ch>.

## 4 Informazioni sull'organizzazione

### 4.1 Iscrizione all'esame

L'iscrizione avviene tramite le autorità cantonali.

### 4.2 Superamento dell'esame

Le condizioni di superamento dell'esame sono stabilite dall'ordinanza in materia di formazione.

### 4.3 Comunicazione dei risultati d'esame

La comunicazione dei risultati d'esame avviene secondo le disposizioni cantonali.

### 4.4 Impedimento a causa di malattia e infortunio

La procedura in caso di impedimento alla partecipazione alla procedura di qualificazione a causa di malattia e infortunio è disciplinata dalle disposizioni cantonali.

### 4.5 Ripetizione dell'esame

Le disposizioni relative alle ripetizioni sono contenute nell'ordinanza in materia di formazione.

### 4.6 Procedura di ricorso / rimedi giuridici

La procedura di ricorso è disciplinata dal diritto cantonale.

#### 4.7 Archiviazione

La conservazione degli atti relativi all'esame è disciplinata dal diritto cantonale. I prodotti realizzati nel quadro dell'LPP sono di proprietà dell'azienda di tirocinio.

### 5 Entrata in vigore

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Cuoca AFC e Cuoco AFC entrano in vigore il 1° gennaio 2024 e si applicano fino alla sua revoca.

Weggis, 1° gennaio 2024

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Il Presidente

La Direttrice

.....  
Bruno Lustenberger

.....  
Sabrina Camenzind

Nella riunione del 16 novembre 2023, la commissione svizzera per lo sviluppo della professione e la qualità delle professioni della cucina ha espresso il proprio parere sulle attuali disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Cuoca AFC e Cuoco AFC.

Su richiesta della SEFRI, il riferimento all'ordinanza SR 412.101.241 è stato aggiornato nello Campo di qualificazione «Cultura generale»

## Allegato 1: Elenco dei modelli

| Documenti                                                                                                          | Distribuzione                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Protocollo d'esame LPP                                                                                             | Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |
| Formulario delle note per la procedura di qualificazione<br>Cuoca AFC/Cuoco AFC                                    | Modello CSFO   SDBB<br><a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>             |
| Formulario per il calcolo della nota relativa all'insegnamento<br>professionale<br>Formulario scuola professionale | Modello CSFO   SDBB<br><a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>             |
| Documenti di riferimento /<br>Compiti per il rispettivo anno d'esame                                               | Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |
| Elenco dei metodi di cottura                                                                                       | Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |

