



Disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale

L'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale del 04 ottobre 2024 e al piano di formazione del 04 ottobre 2024 per

**Impiegata di gastronomia standardizzata/
Impiegato di gastronomia standardizzata
con attestato federale di capacità (AFC)**

N. professione 79010

La commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità delle professioni della gastronomia standardizzata ha sottoposto i commenti il 22 maggio 2025

rilasciato dall' Hotel & Gastro *formation* Svizzera su 26 giugno 2025
può essere consultato al seguente indirizzo: www.hotelgastro.ch

Indice

1	Obiettivo e scopo.....	1
2	Nozioni di base	1
3	Panoramica della procedura di qualificazione con esame finale	1
4	Campo di qualificazione «lavoro pratico».....	3
5	Campo di qualificazione della cultura generale.....	6
6	Nota relativa all'insegnamento	6
7	Informazioni sull'organizzazione	6
7.1	Iscrizione all'esame	6
7.2	Superamento dell'esame	6
7.3	Comunicazione dei risultati d'esame.	6
7.4	Impedimento a causa di malattia e infortunio	6
7.5	Ripetizione dell'esame.....	6
7.6	Procedura di ricorso / rimedi giuridici	6
7.7	Archiviazione	6
8	Entrata in vigore	7
	Allegato 1: Elenco dei modelli.....	8

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 vertono 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)
- Ordinanza della SEFRI del 04 ottobre 2024 sulla formazione professionale di base per Impiegata di gastronomia standardizzata /Impiegato di gastronomia standardizzata AFC, in particolare gli articoli da 17 a 21 sono determinanti per il PQ
- Piano di formazione per l'ordinanza sulla formazione professionale di base per Impiegata di gastronomia standardizzata /Impiegato di gastronomia standardizzata AFC del 04 ottobre 2024
- Manuale per periti in procedure di qualificazione per la formazione professionale di base; Consigli e strumenti pratici¹

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>.

¹ Editore: Scuola universitaria 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, 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):

Procedura di qualificazione con esame finale	Posizioni
Campo di qualificazione Lavoro pratico come LPP Ponderazione 50% Nota determinante	Pianificazione dei processi Preparazione di pietanze e bevande Ponderazione 40 %
	Gestione di prodotti e servizi Ponderazione 20 %
	Vendita di prodotti e assistenza ai clienti Ponderazione 20 %
	Colloquio professionale Ponderazione 20 %
Campo di qualificazione Cultura generale Ponderazione 20% secondo l'ordinanza della SEFRI sulle esigenze minime della cultura generale	
Nota relativa all'insegnamento Ponderazione 30 %	Nota relativa alla formazione professionale pratica Ponderazione 50 %
	Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali Ponderazione 50 %

La nota complessiva 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.

4 Campo di qualificazione «lavoro pratico»

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

Il LPP è suddiviso in quattro posizioni. Ha una durata complessiva di 5,5 ore e si svolge presso l'azienda di tirocinio. Il tempo richiesto per la posizione 1 è di 180 minuti, per la posizione 2 l'esame dura 60 minuti, la posizione 3 dura 60 minuti e per la posizione 4 il colloquio professionale dura 30 minuti.

Almeno quattro settimane prima della data d'esame, le persone in formazione ricevono un compito di preparazione in cui devono essere completati diversi compiti in anticipo. Vengono esaminati i seguenti campi di competenze operative con le seguenti ponderazioni:

Posizione	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	A Pianificazione dei processi C Preparazione di pietanze e bevande	40 %
2	B Gestione di prodotti e servizi	20 %
3	D Vendita di prodotti e assistenza ai clienti	20 %
4	Da A a D Colloquio professionale	20 %

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).

La posizione 1 comprende le seguenti competenze operative, con una ponderazione del 40% e una durata di 180 minuti.

- a1 Pianificazione degli orari di lavoro
- a2 Pianificare e allestire le infrastrutture e le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e l'adempimento dei servizi
- a3 Determinare e calcolare il fabbisogno di prodotti e ingredienti e pianificare la lavorazione
- a4 Determinare e analizzare gli indicatori operativi ed ecologici dell'azienda di gastronomia e includerli nella pianificazione dei compiti
- a5 Pianificare le attività di vendita e le misure di marketing della gastronomia standardizzata
- a6 Istruire i collaboratori per quanto riguarda la gestione degli ordini e l'assistenza ai clienti
- c1 Approntare le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande
- c2 Preparare pietanze e bevande secondo le ricette
- c3 Allestire pietanze e bevande e presentarle ai clienti
- c4 Pulire le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande nonché la postazione di lavoro
- c5 Assicurare e documentare la qualità della preparazione e della presentazione di pietanze e bevande

La posizione 2 consiste nelle seguenti competenze operative, con una ponderazione del 20% e una durata di 60 minuti.

- b1 Ordinare gli alimenti e il materiale aziendale per l'assistenza ai clienti e le misure di marketing
- b2 Prendere in consegna e controllare gli alimenti e il materiale aziendale per l'assistenza ai clienti e le misure di marketing
- b3 Registrare l'acquisto e il ritiro degli alimenti e del materiale aziendale
- b4 Stoccare gli alimenti e il materiale aziendale
- b5 Determinare e inventariare le scorte di alimenti e di materiale aziendale
- b6 Ordinare i servizi e le attività di promozione delle vendite per l'azienda di gastronomia

La posizione 3 consiste nelle seguenti competenze operative, con una ponderazione del 20% e una durata di 30 minuti.

- d1 Presentare prodotti e servizi e sistemare le aree destinate ai clienti
- d2 Accogliere, assistere i clienti e congedarsi
- d3 Consigliare e fornire ai clienti prodotti e servizi
- d4 Gestire le richieste dei clienti relative a eventi, prodotti, offerte e servizi
- d5 Realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda di gastronomia
- d6 Vendere prodotti e servizi dell'offerta dell'azienda di gastronomia
- d7 Ricevere e gestire i riscontri e i reclami dei clienti in merito all'offerta, ai prodotti e ai servizi

La posizione 4 consiste nelle seguenti competenze operative, con una ponderazione del 20% e una durata di 30 minuti.

- a3 Determinare e calcolare il fabbisogno di prodotti e ingredienti e pianificare la lavorazione
- a4 Determinare e analizzare gli indicatori operativi ed ecologici dell'azienda di gastronomia e includerli nella pianificazione dei compiti
- b2 Prendere in consegna e controllare gli alimenti e il materiale aziendale per l'assistenza ai clienti e le misure di marketing
- b5 Determinare e inventariare le scorte di alimenti e di materiale aziendale
- d1 Presentare prodotti e servizi e sistemare le aree destinate ai clienti

Mezzi ausiliari: sono consentiti solo i mezzi ausiliari ammessi nelle istruzioni per l'esame.

Incarico di preparazione

La candidata o il candidato riceve dalla capoesperta o dal capoesperto un mandato di preparazione scritto contenente informazioni sullo svolgimento dell'esame, al più tardi quattro settimane prima del giorno dell'esame.

Esempio di svolgimento di un esame

Durata	Lavoro	Spiegazioni e mezzi ausiliari
20 min.	Benvenuto e visita Spiegare lo svolgimento	• Presentazione dei periti • Visita dei luoghi d'esame • Il perito degli esami spiega sommariamente la procedura
20 min.	Ricevere, controllare e immagazzinare i generi alimentari e il materiale dell'azienda	• Vedi incarico di preparazione
120 min.	Preparazione di pietanze	• Vedi incarico di preparazione
10 min.	Pausa	• Cambio di abiti da lavoro, se necessario
30 min.	Pianificazione delle attività di vendita / delle misure di marketing	
20 min.	Gestire le richieste dei clienti per gli eventi	
15 min.	Accogliere, servire, consigliare i clienti e congedarli	• Il gioco di ruolo si svolge nella prima e nella seconda lingua nazionale o in inglese
45 min.	Pranzo per i candidati e i periti d'esame	• Cambio di abiti da lavoro, se necessario
5 min.	Ricevere e gestire i reclami dei clienti	• Il gioco di ruolo si svolge nella prima e nella seconda lingua nazionale o in inglese
30 min.	Preparazione di bevande	
40 min.	Ottenere offerte per servizi nell'ambito di attività di promozione delle vendite Ordinare generi alimentari e materiale aziendale	
10 min.	Pausa	
20 min.	Attuazione delle attività di vendita / delle misure di marketing	• Vedi incarico di preparazione
30 min.	Colloquio professionale	• Devono essere messi a disposizione locali separati
5 min.	Saluto di congedo	

5 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).

6 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>.

7 Informazioni sull'organizzazione

7.1 Iscrizione all'esame

L'iscrizione avviene tramite le autorità cantonali.

7.2 Superamento dell'esame

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

7.3 Comunicazione dei risultati d'esame.

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

7.4 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.

7.5 Ripetizione dell'esame

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

7.6 Procedura di ricorso / rimedi giuridici

La procedura di ricorso è disciplinata dal diritto cantonale.

7.7 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.

8 Entrata in vigore

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Impiegata di gastronomia standardizzata AFC e Impiegato di gastronomia standardizzata AFC entrano in vigore il 1° agosto 2025 e si applicano fino alla sua revoca.

Weggis, 26 giugno 2025

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Il Presidente

La Direttrice

.....
Bruno Lustenberger

.....
Sabrina Camenzind

Nella riunione del 22 maggio 2025, 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 Impiegata di gastronomia standardizzata AFC e Impiegato di gastronomia standardizzata AFC.

Allegato 1: Elenco dei modelli

Documenti	Distribuzione
Protocollo d'esame LPP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Formulario delle note per la procedura di qualificazione	Modello CSFO SDBB http://qv.berufsbildung.ch
Formulario per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale Formulario scuola professionale	Modello CSFO SDBB http://qv.berufsbildung.ch
Incarico di preparazione	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Modulo di registrazione TPP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch

