

**Ordinanza della SEFRI
sulla formazione professionale di base
Impiegata di gastronomia standardizzata/
Impiegato di gastronomia standardizzata
con attestato federale di capacità (AFC)**

412.101.221.86

del 30 agosto 2012 (Stato 1° aprile 2024)

79008

**Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/
Impiegato di gastronomia standardizzata AFC
Systemgastronomiefachfrau EFZ/
Systemgastronomiefachmann EFZ
Spécialiste en restauration de système CFC**

*La Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI),
visto l'articolo 19 della legge del 13 dicembre 2002¹ sulla formazione professionale;
visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003² sulla formazione
professionale (OFPr);
visto l'articolo 4a capoverso 1³ dell'ordinanza del 28 settembre 2007⁴ sulla
protezione dei giovani lavoratori (OLL 5),
ordina:⁵*

Sezione 1: Oggetto e durata

Art. 1 Profilo professionale

Gli impiegati di gastronomia standardizzata di livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:

- a. sono in grado di comprendere, organizzare e valutare globalmente i processi della gastronomia standardizzata. Vivono i principi della filosofia aziendale e si contraddistinguono per il loro spiccato orientamento alla clientela e per la loro predisposizione alle attività di vendita;

RU **2012** 6477

¹ RS **412.10**

² RS **412.101**

³ Il rimando è stato adeguato in applicazione dell'art. 12 cpv. 2 della L del 18 giu. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), con effetto dal 1° apr. 2024 (vedi RU **2024** 156).

⁴ RS **822.115**

⁵ Nuovo testo giusta il n. I 135 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 7331).

- b. sono consapevoli dell'importanza, delle caratteristiche e delle esigenze qualitative e di sostenibilità delle possibilità d'impiego delle derrate alimentari. Si riforniscono di queste ultime seguendo le prescrizioni, le immagazzinano secondo le modalità specifiche per il tipo di derrata e le esigenze qualitative e le predispongono a regola d'arte ai fini della loro preparazione;
- c. sono consapevoli dei costi che si generano tanto in un'azienda quanto nel loro contesto lavorativo. Ne conoscono l'entità, effettuano semplici operazioni di calcolo con l'ausilio di strumenti adeguati;
- d. sono consapevoli degli effetti che il loro operato produce sull'uomo e sulla società. Si comportano secondo gli standard dell'etica professionale, contribuendo in tal modo ad organizzare in modo sostenibile le loro attività nell'interesse della società;
- e. sono consapevoli che il buon funzionamento dei processi operativi di una ditta dipende dalla disponibilità dei suoi collaboratori a pianificare le loro attività in funzione delle particolarità e delle esigenze aziendali. Organizzano i propri lavori in modo razionale e aggiornato, rispettando prescrizioni sia generali sia aziendali, nonché le scadenze stabilite;
- f. attuano coscientemente le direttive e gli standard concernenti la sicurezza sul lavoro, la sostenibilità, la protezione della salute, dell'ambiente e dell'igiene;
- g. comunicano in lingua inglese in modo adeguato alla situazione e all'interlocutore.

Art. 2 Durata e inizio

¹ La formazione professionale di base dura tre anni.

² L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario scolastico della relativa scuola professionale.

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze

Art. 3 Contenuti formativi

¹ Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative all'articolo 4.

² Le competenze operative comprendono competenze professionali, metodologiche, sociali e personali.

³ Allo sviluppo delle competenze operative partecipano in stretta collaborazione tutti i luoghi di formazione coordinando i loro apporti.

Art. 4 Competenze operative

La formazione prevede, nei seguenti campi di competenze operative, le competenze operative qui elencate:

- a. pianificazione e organizzazione dei processi:
 1. comprendere le particolarità della gastronomia standardizzata,
 2. impostare l'organizzazione strutturale e procedurale,
 3. gestire i turni e organizzare l'impiego dei collaboratori,
 4. impiegare gli strumenti di marketing,
 5. gestire il controlling e il reporting;
- b. reperimento e preparazione dei prodotti:
 6. gestire il magazzino secondo le prescrizioni,
 7. trattare e preparare i prodotti a regola d'arte;
- c. presentazione e vendita dei prodotti, consulenza alla clientela:
 8. disporre in tavola, combinare e presentare i prodotti,
 9. vendere i cibi e le bevande, consigliare e assistere la clientela;
- d. garanzia della sostenibilità e della sicurezza:
 10. garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute,
 11. garantire la protezione dell'ambiente e la sostenibilità,
 12. garantire la prevenzione incendi,
 13. garantire l'igiene personale e aziendale,
 14. attuare il programma relativo all'igiene,
 15. garantire la valorizzazione.
- e. Applicazione della lingua inglese:
 16. comprendere e parlare la lingua inglese,
 17. leggere in lingua inglese,
 18. scrivere in lingua inglese,
 19. applicare le basi delle lingue straniere.

Sezione 3: Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

Art. 5⁶

¹ All'inizio e durante la formazione gli operatori forniscono e spiegano alle persone in formazione le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente, in particolare quelle relative alla comunicazione dei pericoli (simboli di pericolo e di obbligo, pittogrammi).

⁶ Nuovo testo giusta il n. II 135 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 7331).

² Dette prescrizioni e raccomandazioni sono fornite in tutti i luoghi di formazione e considerate nelle procedure di qualificazione.

³ Tutti i luoghi di formazione sensibilizzano le persone in formazione allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione all'equilibrio tra interessi sociali, ecologici ed economici.

⁴ In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 e secondo le prescrizioni dell'articolo 4a capoverso 1⁷ OLL 5 è ammesso l'impiego di persone in formazione in conformità con il loro stato di formazione per le attività elencate in allegato al piano di formazione.

⁵ L'impiego di persone in formazione secondo il capoverso 4 presuppone che dette persone siano formate, istruite e sorvegliate in maniera adeguata al più elevato pericolo d'infortunio; tali precauzioni particolari sono fissate in allegato al piano di formazione sotto forma di misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

Sezione 4: Parti svolte dai luoghi di formazione e lingua d'insegnamento

Art. 6 Parti svolte dai luoghi di formazione

¹ La formazione professionale pratica si svolge in media su 3 giorni e $\frac{2}{3}$ alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

² L'insegnamento scolastico obbligatorio comprende 1440 lezioni. Di queste, 160 sono dedicate all'insegnamento dello sport.

³ I corsi interaziendali hanno una durata complessiva minima di 18 e massima di 22 giornate di otto ore. Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si svolgono corsi interaziendali.

Art. 7 Lingua d'insegnamento

¹ La lingua d'insegnamento è di norma la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale.

² È raccomandato l'insegnamento bilingue nella lingua nazionale locale e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

³ I Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

⁷ Il rimando è stato adeguato in applicazione dell'art. 12 cpv. 2 della L del 18 giu. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS 170.512), con effetto dal 1° apr. 2024 (vedi RU 2024 156).

Sezione 5: Piano di formazione e cultura generale

Art. 8 Piano di formazione

¹ Al momento dell'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione redatto dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e approvato dalla SEFRI.

² Il piano di formazione specifica le competenze operative di cui all'articolo 4 come segue:

- a. spiega la loro rilevanza per la formazione professionale di base;
- b. definisce il tipo di comportamento atteso in determinate situazioni operative sul posto di lavoro;
- c. precisa le competenze operative mediante obiettivi di valutazione concreti;
- d. rapporta coerentemente le competenze operative alle procedure di qualificazione, di cui precisa le modalità.

³ Il piano di formazione stabilisce inoltre:

- a. la struttura curricolare della formazione professionale di base;
- b. l'organizzazione dei corsi interaziendali e la loro ripartizione sulla durata della formazione di base;
- c. le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente.

⁴ Al piano di formazione è allegato l'elenco della documentazione concernente l'attuazione della formazione professionale di base con indicazione di titolo, data e centro di distribuzione.

Art. 9 Cultura generale

Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁸ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Sezione 6: Requisiti per gli operatori della formazione di base organizzata dall'azienda

Art. 10 Requisiti professionali minimi richiesti ai formatori

I requisiti professionali minimi ai sensi dell'articolo 44 capoverso 1 lettere a e b OFPr sono soddisfatti se il formatore possiede una delle seguenti qualifiche:

- a. attestato federale di capacità di impiegato di gastronomia standardizzata con almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato federale di capacità con le necessarie conoscenze professionali nel campo di attività dell'impiegato di gastronomia standardizzata e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- c. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- d. diploma di una scuola universitaria professionale in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- e. titolo accademico in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

Art. 11 Numero massimo di persone in formazione

¹ Una persona in formazione può svolgere il tirocinio in un'azienda se:

- a. vi è occupato al 100 per cento un formatore qualificato; oppure
- b. vi sono occupati due formatori qualificati, ciascuno almeno al 60 per cento.

² Quando una persona arriva all'ultimo anno della formazione professionale di base, un'altra persona in formazione può iniziare il tirocinio.

³ Per ogni altro specialista occupato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più occupati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

⁴ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità nel campo della persona in formazione o chi dispone di una qualifica equivalente.

⁵ In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare il superamento del numero massimo di persone in formazione nelle aziende di tirocinio che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con un successo superiore alla media.

Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni

Art. 12 Formazione in azienda

¹ La persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento, in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti, le capacità acquisite e le esperienze fatte in azienda.

² Il formatore controlla e firma tale documentazione una volta al semestre. La discute con la persona in formazione almeno una volta al trimestre.

³ Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione.

⁴ Il formatore documenta le prestazioni della persona in formazione nella formazione professionale pratica mediante un controllo delle competenze alla fine di ogni semestre, escluso il semestre 6.

⁵ I controlli delle competenze vengono espressi in note e confluiscono nel calcolo della nota dei luoghi di formazione di cui all'articolo 17 capoverso 3. Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si svolgono controlli delle competenze.

Art. 13 Formazione scolastica e formazione di base organizzata dalla scuola
Gli operatori della formazione scolastica e della formazione di base organizzata dalla scuola documentano le prestazioni delle persone in formazione nelle materie insegnate e consegnano loro una pagella alla fine di ogni semestre.

Sezione 8: Procedure di qualificazione

Art. 14 Ammissione

È ammesso alle procedure di qualificazione chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone; o
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se:
 1. ha maturato l'esperienza di cui all'articolo 32 OFPr;
 2. di tale esperienza professionale ha svolto almeno tre anni nel campo dell'impiegato di gastronomia standardizzata AFC;
 3. rende verosimile il possesso dei requisiti per l'esame finale (art. 16).

Art. 15 Oggetto

Nelle procedure di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze operative di cui all'articolo 4.

Art. 16 Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

¹ Nella procedura di qualificazione con esame finale vengono esaminati i campi di qualificazione sotto elencati nel modo seguente:

- a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico individuale (LPI) della durata di 40–80 ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali;

- b. «conoscenze professionali», della durata di 4 ore e $\frac{1}{3}$. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. L'esame si svolge in forma scritta oppure sia scritta sia orale. Se si svolge un esame orale, la durata massima è di 30 minuti;
- c. «cultura generale». Per questo campo di qualificazione fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁹ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

² Per ogni campo di qualificazione la valutazione è effettuata da almeno due periti d'esame.

Art. 17 Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note

¹ La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

- a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» viene attribuito il 4 o una nota superiore; e
- b. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

² La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale nonché della nota ponderata dei luoghi di formazione. Vale la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 30 per cento;
- b. conoscenze professionali: 20 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento;
- d. nota dei luoghi di formazione: 30 per cento.

³ La nota dei luoghi di formazione è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note relative a:

- a. formazione professionale pratica;
- b. insegnamento professionale.

⁴ Per nota relativa alla formazione professionale pratica si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto dei controlli delle competenze valutati.

⁵ Per nota relativa all'insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto di tutte le note semestrali ottenute per l'insegnamento professionale.

Art. 18 Ripetizioni

¹ La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr. Qualora debba essere ripetuto un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

² Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente la formazione professionale pratica, resta valida la nota conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno

⁹ RS 412.101.241

due semestri di formazione professionale pratica, per il calcolo della nota dei luoghi di formazione fanno stato solo le nuove note.

³ Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente la scuola professionale, resta valida la nota relativa all'insegnamento professionale conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento professionale, per il calcolo della nota dei luoghi di formazione fanno stato solo le nuove note.

Art. 19 Caso particolare

¹ Per le persone che hanno assolto la formazione al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza, viene meno la nota dei luoghi di formazione.

² Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 40 per cento;
- b. conoscenze professionali: 40 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento.

Sezione 9: Attestazioni e titolo

Art. 20

¹ Chi ha superato una procedura di qualificazione consegue l'attestato federale di capacità (AFC).

² L'attestato federale di capacità conferisce al titolare il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «impiegata di gastronomia standardizzata AFC»/« impiegato di gastronomia standardizzata AFC».

³ Se l'attestato federale di capacità è stato conseguito mediante procedura di qualificazione con esame finale, nel certificato delle note sono riportate:

- a. la nota complessiva;
- b. le note di ogni campo di qualificazione dell'esame finale e, fatto salvo l'articolo 19 capoverso 1, la nota dei luoghi di formazione.

Sezione 10: Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per impiegati di gastronomia standardizzata AFC

Art. 21

¹ La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per impiegati di gastronomia standardizzata ha la seguente composizione:

- a. da sei a otto rappresentanti di «Hotel & Gastro *formation*» e dei suoi organi responsabili;
- b. da otto a dodici rappresentanti dei datori di lavoro della gastronomia standardizzata;
- c. da uno a tre rappresentanti dei docenti di materie professionali;
- d. almeno un rappresentante, rispettivamente, della Confederazione e dei Cantoni.

² Le regioni linguistiche devono essere adeguatamente rappresentate.

³ La Commissione si autocostruisce.

⁴ La Commissione ha i seguenti compiti:

- a. adegua costantemente, ma almeno ogni cinque anni, il piano di formazione di cui all'articolo 8 agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici. A tal fine tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base. Gli adeguamenti devono essere approvati dai rappresentanti della Confederazione e dei Cantoni e convalidati dalla SEFRI;
- b. richiede alla SEFRI modifiche della presente ordinanza, qualora gli sviluppi osservati interessino disposizioni della stessa, segnatamente le competenze operative di cui all'articolo 4.

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 22 Entrata in vigore

¹ La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2013.

² Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 14–20) entrano in vigore il 1° gennaio 2016.