

**Ordinanza della SEFRI  
sulla formazione professionale di base  
Cuoca/Cuoco  
con attestato federale di capacità (AFC)**

**412.101.221.06**

del 20 giugno 2023 (Stato 1° aprile 2024)

**79009**

**Cuoca AFC / Cuoco AFC  
Köchin EFZ / Koch EFZ  
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC**

*La Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI),*

visto l'articolo 19 della legge del 13 dicembre 2002<sup>1</sup> sulla formazione professionale;

visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003<sup>2</sup>

sulla formazione professionale (OFPr);

visto l'articolo 4a capoverso 1<sup>3</sup> dell'ordinanza del 28 settembre 2007<sup>4</sup>

sulla protezione dei giovani lavoratori (OLL 5),

*ordina:*

## **Sezione 1: Oggetto e durata**

### **Art. 1**            Profilo professionale

I cuochi con attestato federale di capacità (AFC) svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:

- a. impostano l'offerta di ristorazione tenendo conto delle tendenze alimentari, calcolano i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistano le materie prime necessarie secondo le direttive aziendali; lavorano con gli alimenti lungo la catena del valore aggiunto;
- b. nell'ambito dell'offerta aziendale sviluppano le competenze professionali pratiche mettendo al centro l'abilità manuale;
- c. in tutte le attività della catena del valore aggiunto tengono conto delle direttive legali e aziendali nel campo dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e della protezione dell'ambiente;

RU **2023** 367

<sup>1</sup> RS **412.10**

<sup>2</sup> RS **412.101**

<sup>3</sup> 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).

<sup>4</sup> RS **822.115**

- d. nelle transizioni da un reparto all'altro pianificano le procedure di lavoro, eseguono le attività e si consultano con i partner; nella produzione dei cibi applicano metodi razionali prestando attenzione alle proprietà e alle caratteristiche delle materie prime ed evitando gli sprechi;
- e. curano il proprio modo di presentarsi e comunicano con collaboratori, ospiti e fornitori in una seconda lingua nazionale o in inglese; utilizzano i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni.

## **Art. 2** Durata e inizio

<sup>1</sup> La formazione professionale di base dura tre anni.

<sup>2</sup> Ai titolari del certificato federale di formazione pratica di addetto di cucina CFP è convalidato il primo anno della formazione professionale di base.

<sup>3</sup> L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario della relativa scuola professionale.

## **Sezione 2: Obiettivi ed esigenze**

### **Art. 3** Principi

<sup>1</sup> Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative raggruppate nei relativi campi.

<sup>2</sup> Le competenze operative comprendono competenze professionali, metodologiche, sociali e personali.

<sup>3</sup> Tutti i luoghi di formazione collaborano allo sviluppo delle competenze operative. Essi coordinano i contenuti della formazione e delle procedure di qualificazione.

### **Art. 4** Competenze operative

La formazione prevede, nei campi di competenze operative sotto indicati, le competenze operative seguenti:

- a. preparazione e presentazione di cibi e pietanze:
  1. partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti,
  2. calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati,
  3. controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta,
  4. apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi,
  5. trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale,

6. combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione;
- b. rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità:
  1. in cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica,
  2. ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità,
  3. separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi,
  4. pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti;
- c. applicazione di procedure aziendali ed economiche:
  1. pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina,
  2. pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro,
  3. utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolazione e la pianificazione in cucina,
  4. assicurare e ottimizzare la produttività in cucina,
  5. evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali;
- d. presenza e comunicazione:
  1. curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori,
  2. utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze,
  3. comunicare con i collaboratori e con gli ospiti in una seconda lingua nazionale o in inglese.

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

#### **Art. 5**

<sup>1</sup> 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).

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

<sup>3</sup> Tutti i luoghi di formazione trasmettono alle persone in formazione conoscenze in materia di sviluppo sostenibile, con particolare attenzione all'equilibrio tra interessi sociali, ecologici ed economici.

<sup>4</sup> In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 e secondo le prescrizioni dell'articolo 4a capoverso 1<sup>5</sup> 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.

<sup>5</sup> 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: Durata della formazione in ciascun luogo di formazione e lingua d'insegnamento**

##### **Art. 6**            Formazione professionale pratica in azienda e in luoghi di formazione equivalenti

La formazione professionale pratica in azienda comprende in media quattro giornate alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

##### **Art. 7**            Scuola professionale

<sup>1</sup> L'insegnamento obbligatorio presso la scuola professionale comprende 1080 lezioni. Dette lezioni sono suddivise secondo la tabella seguente:

| Insegnamento  | 1° anno    | 2° anno    | 3° anno    | Totale      |
|---|------------|------------|------------|-------------|
| a. Conoscenze professionali   |            |            |            |             |
| – Preparazione e presentazione di cibi e pietanze                       | 120        | 120        | 120        | 360         |
| – Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità | 80         | 80         | 80         | 240         |
| – Applicazione di procedure aziendali ed economiche                     |            |            |            |             |
| – Presenza e comunicazione  |            |            |            |             |
| <b>Totale conoscenze professionali</b>                                  | <b>200</b> | <b>200</b> | <b>200</b> | <b>600</b>  |
| b. Cultura generale   | 120        | 120        | 120        | 360         |
| c. Educazione fisica  | 40         | 40         | 40         | 120         |
| <b>Totale delle lezioni</b>   | <b>360</b> | <b>360</b> | <b>360</b> | <b>1080</b> |

<sup>2</sup> D'intesa con le autorità cantonali e le organizzazioni del mondo del lavoro competenti sono ammessi spostamenti minimi di lezioni da un anno di formazione all'altro in un campo di competenze operative. Deve essere comunque garantito il raggiungimento degli obiettivi di formazione prestabiliti.

<sup>5</sup> 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).

<sup>3</sup> Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006<sup>6</sup> sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

<sup>4</sup> La lingua d'insegnamento è la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale. Oltre a questa lingua, i Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

<sup>5</sup> È raccomandato l'insegnamento bilingue, ovvero nella lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

## **Art. 8** Corsi interaziendali

<sup>1</sup> I corsi interaziendali comprendono 20 giornate di otto ore.

<sup>2</sup> Le giornate e i contenuti sono ripartiti in cinque corsi come segue:

| Anno          | Corso | Campo di competenze operative / competenza operativa  | Durata           |
|---------------|-------|---|------------------|
| 1             | 1     | Preparazione e presentazione di cibi e pietanze<br>Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità<br>Applicazione di procedure aziendali ed economiche<br>Presenza e comunicazione | 4 giorni         |
| 1             | 2     | Preparazione e presentazione di cibi e pietanze<br>Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità<br>Applicazione di procedure aziendali ed economiche<br>Presenza e comunicazione | 4 giorni         |
| 2             | 3     | Preparazione e presentazione di cibi e pietanze<br>Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità<br>Applicazione di procedure aziendali ed economiche<br>Presenza e comunicazione | 4 giorni         |
| 2             | 4     | Preparazione e presentazione di cibi e pietanze<br>Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità<br>Applicazione di procedure aziendali ed economiche<br>Presenza e comunicazione | 4 giorni         |
| 3             | 5     | Preparazione e presentazione di cibi e pietanze<br>Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità<br>Applicazione di procedure aziendali ed economiche<br>Presenza e comunicazione | 4 giorni         |
| <b>Totale</b> |       |   | <b>20 giorni</b> |

<sup>3</sup> Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si possono svolgere corsi interaziendali.

## Sezione 5: Piano di formazione

### Art. 9

<sup>1</sup> All'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione<sup>7</sup> della competente organizzazione del mondo del lavoro.

<sup>2</sup> Il piano di formazione:

- a. contiene il profilo di qualificazione, che comprende:
  1. il profilo professionale,
  2. la tabella delle competenze operative e dei relativi campi,
  3. il livello richiesto per la professione;
- b. precisa i contenuti della formazione di base e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente;
- c. determina quali competenze operative sono trasmesse e apprese in ciascun luogo di formazione.

<sup>3</sup> Al piano di formazione è allegato l'elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità, con indicazione dell'ente presso cui possono essere ottenuti.

## Sezione 6: Requisiti per i formatori e numero massimo di persone in formazione in azienda

### Art. 10           Requisiti professionali richiesti ai formatori

Il formatore soddisfa i requisiti professionali se possiede una delle qualifiche seguenti:

- a. attestato federale di capacità di cuoco AFC e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. cuoco qualificato e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- c. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente.

### Art. 11           Numero massimo di persone in formazione in azienda

<sup>1</sup> Nelle aziende che impiegano un formatore al 80 per cento o due formatori ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione.

<sup>2</sup> Per ogni altro specialista impiegato al 80 per cento o per ogni due specialisti in più impiegati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

<sup>7</sup> Il piano del 20 giugno 2023 è disponibile sul sito SEFRI nell'elenco delle professioni: [www.bvz.admin.ch](http://www.bvz.admin.ch) > Professioni A-Z

<sup>3</sup> È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

<sup>4</sup> Nelle aziende che possono impiegare soltanto una persona in formazione una seconda persona può iniziare il tirocinio quando la prima inizia l'ultimo anno della formazione professionale di base.

<sup>5</sup> In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare un numero maggiore di persone in formazione nelle aziende che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con risultati particolarmente positivi.

<sup>6</sup> L'azienda pianifica gli orari lavorativi dei formatori o degli specialisti affinché, durante la pratica professionale, la persona in formazione possa essere seguita da un formatore o da uno specialista.

## **Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento, rapporto di formazione e documentazione delle prestazioni**

### **Art. 12** Documentazione dell'apprendimento

<sup>1</sup> Nel corso della formazione professionale pratica la persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti in relazione alle competenze operative da acquisire.

<sup>2</sup> Almeno una volta al semestre il formatore controlla e firma la documentazione dell'apprendimento e la discute con la persona in formazione.

### **Art. 13** Rapporto di formazione

<sup>1</sup> Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione. A tal fine si basa sulle prestazioni nella formazione professionale pratica e sui resoconti delle prestazioni nella scuola professionale e nei corsi interaziendali. Discute il rapporto con la persona in formazione.

<sup>2</sup> Se necessario, il formatore e la persona in formazione concordano misure per il raggiungimento degli obiettivi di formazione e fissano apposite scadenze. Le decisioni prese e le misure concordate sono annotate per iscritto.

<sup>3</sup> Dopo la scadenza prefissata il formatore verifica l'efficacia delle misure concordate e ne riporta l'esito nel successivo rapporto di formazione.

<sup>4</sup> Se nonostante le misure concordate gli obiettivi non sono raggiunti o se è a rischio il buon esito della formazione, il formatore lo comunica per iscritto alle parti contraenti e all'autorità cantonale.

**Art. 14** Documentazione delle prestazioni nella scuola professionale

La scuola professionale documenta le prestazioni della persona in formazione nei campi di competenze operative in cui è svolto l'insegnamento e nella cultura generale e le consegna una pagella alla fine di ogni semestre.

**Art. 15** Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

Gli operatori dei corsi interaziendali documentano le prestazioni delle persone in formazione mediante controlli delle competenze per ogni corso interaziendale.

**Sezione 8: Procedure di qualificazione****Art. 16** Ammissione

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

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione riconosciuto dal Cantone; o
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se:
  1. ha maturato l'esperienza professionale di cui all'articolo 32 OFPr,
  2. ha svolto almeno tre anni di tale esperienza nel campo del cuoco AFC, e
  3. rende verosimile il possesso dei requisiti per la rispettiva procedura di qualificazione.

**Art. 17** Oggetto

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

**Art. 18** Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

<sup>1</sup> Nella procedura di qualificazione con esame finale sono esaminate, nel modo sotto indicato, le competenze operative nei campi di qualificazione seguenti:

- a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito della durata di otto ore; vale quanto segue:
  1. l'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base,
  2. 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,
  3. è ammessa la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali,

4. il campo di qualificazione comprende i campi di competenze operative e il colloquio professionale della durata di 30 minuti sottoelencati con le ponderazioni seguenti:

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

- b. «cultura generale»: a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006<sup>8</sup> sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

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

**Art. 19** Superamento della procedura di qualificazione, calcolo e ponderazione delle note

<sup>1</sup> La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

- a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» è attribuito almeno il 4; e
- b. la nota complessiva raggiunge almeno il 4.

<sup>2</sup> La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, della somma delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale e della nota ponderata relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali; vale la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 50 per cento;
- b. cultura generale: 20 per cento;
- c. nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali: 30 per cento.

<sup>3</sup> Per nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto della somma delle sei note delle pagelle semestrali.

**Art. 20** Ripetizioni

<sup>1</sup> La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr.

<sup>2</sup> Qualora si debba ripetere un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

<sup>3</sup> Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente l'insegnamento delle conoscenze professionali, resta valida la nota conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento delle conoscenze professionali, per il calcolo

della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali fanno stato soltanto le nuove note.

**Art. 21** Qualifiche acquisite al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato (caso particolare)

<sup>1</sup> Per i candidati che hanno acquisito le competenze operative necessarie al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza viene meno la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali.

<sup>2</sup> In questo caso, per il calcolo della nota complessiva valgono le note sottoelencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 80 per cento;
- b. cultura generale: 20 per cento.

## Sezione 9: Attestazioni e titolo

**Art. 22**

<sup>1</sup> Chi ha superato la procedura di qualificazione consegue l'attestato federale di capacità (AFC).

<sup>2</sup> L'attestato federale di capacità conferisce il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «Cuoca AFC» / «Cuoco AFC».

<sup>3</sup> 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 21 capoverso 1, la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali.

## Sezione 10: Sviluppo della qualità e organizzazione

**Art. 23** Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni culinarie

<sup>1</sup> La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni culinarie è composta da:

- a. sei-otto rappresentanti di «Hotel & Gastro *formation* Svizzera»;
- b. un rappresentante dei docenti di materie professionali;
- c. almeno un rappresentante della Confederazione e almeno uno dei Cantoni.

<sup>2</sup> Per la composizione della Commissione vale inoltre quanto segue:

- a. si cerca di raggiungere una rappresentanza paritetica di entrambi i sessi;
- b. le regioni linguistiche sono adeguatamente rappresentate.

<sup>3</sup> La Commissione si autocostruisce.

<sup>4</sup> Essa svolge in particolare i compiti seguenti:

- a. verifica almeno ogni cinque anni la presente ordinanza e il piano di formazione in relazione agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici; nella verifica tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base;
- b. se osserva sviluppi che richiedono una modifica della presente ordinanza, chiede all'organizzazione del mondo del lavoro competente di proporre alla SEFRI la corrispondente modifica;
- c. se osserva sviluppi che richiedono una modifica del piano di formazione, presenta all'organizzazione del mondo del lavoro competente una proposta di adeguamento del piano di formazione;
- d. esprime un parere riguardo agli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità, in particolare sulle disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale.

#### **Art. 24** Organizzazione e responsabili dei corsi interaziendali

<sup>1</sup> È responsabile dei corsi interaziendali: «Hotel & Gastro *formation* Svizzera».

<sup>2</sup> In collaborazione con le organizzazioni del mondo del lavoro competenti, i Cantoni possono delegare a un altro ente responsabile lo svolgimento dei corsi interaziendali, in particolare se non sono più garantiti la qualità o lo svolgimento degli stessi.

<sup>3</sup> I Cantoni disciplinano con l'ente responsabile l'organizzazione e lo svolgimento dei corsi interaziendali.

<sup>4</sup> Le autorità cantonali competenti hanno il diritto di accedere ai corsi in qualsiasi momento.

### **Sezione 11: Disposizioni finali**

#### **Art. 25** Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza della SEFRI del 5 maggio 2009<sup>9</sup> sulla formazione professionale di base Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC) è abrogata.

<sup>9</sup> [RU 2009 3445; 2017 7331]

**Art. 26** Disposizioni transitorie e prima applicazione di singole disposizioni

<sup>1</sup> Le persone che hanno iniziato la formazione di cuoco AFC prima dell'entrata in vigore della presente ordinanza la portano a termine in base al diritto anteriore, al massimo però entro il 31 dicembre 2028.

<sup>2</sup> I candidati che ripetono la procedura di qualificazione con esame finale per cuoco AFC entro il 31 dicembre 2028 sono valutati in base al diritto anteriore. I candidati che presentano un'apposita richiesta scritta sono valutati in base al nuovo diritto.

<sup>3</sup> Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 16–22) si applicano dal 1° gennaio 2027.

**Art. 27** Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2024.