

## Profilo dei requisiti per istruttrici / istruttori dei corsi interaziendali presso la scuola intercantonale Gastronomia standardizzata

Nome	Cognome
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Via/n.	NPA/Luogo
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Telefono p.	E-mail
<input type="text"/>	<input type="text"/>

### Requisiti secondo l'ordinanza sulla formazione professionale (OFPr) art. 45

Le istruttrici / gli istruttori dei corsi interaziendali (= formatrici e formatori professionali nei corsi interaziendali) dispongono dei seguenti requisiti :

- un titolo corrispondente della formazione professionale superiore;
- due anni di pratica professionale nel campo d'insegnamento;
- almeno il certificato FSEA 1 oppure i moduli 1 + 2 IUFP (= insegnamento a titolo accessorio) oppure disponibilità ad assolverli in caso di assunzione.

### Requisiti richiesti da Hotel & Gastro formation Svizzera

- Almeno due anni di esperienza nella gastronomia standardizzata.
- Titolo pertinente** della formazione professionale superiore (esame di professione, esame professionale superiore, scuola specializzata superiore, scuola universitaria professionale nel ramo alberghiero e della ristorazione o in un ramo affine).
- Esperienza d'insegnamento (  scuola,  corsi interaziendali,  altro ..... , dove ..... , durata..... )
- Disponibilità a continuare l'insegnamento anche negli anni successivi (per il secondo e il terzo anno di tirocinio, 5 settimane in autunno, 4 settimane in primavera).
- Partecipazione agli eventi semestrali di formazione continua organizzati da Hotel & Gastro formation Svizzera.
- Esperienza professionale personale di gastronomia standardizzata nei seguenti campi di competenze operative (CCO):

ottima	buona	discreta	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pianificare e organizzare processi (CCO 1) e / o
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Approvvigionare e preparare prodotti (CCO 2) e / o
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Presentare e vendere prodotti, consigliare ospiti (CCO 3) e / o
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Garantire sostenibilità e sicurezza (CCO 4)

## Insegnamento

- Corso autunnale dal 27 agosto 2018 - 7 dicembre 2018 (15 semaines)
- J Giorno(i) della settimana preferito(i) .....
- Parte** del corso autunnale dal ..... al .....
- Corso primaverile dal 4 febbraio 2019 - 7 giugno 2019 (12 semaine)
- Giorno(i) della settimana preferito(i) .....
- Parte** del corso primaverile dal ..... al .....

### Priorità nella scelta delle / dei docenti:

- Copertura di corsi interaziendali completi (mezze giornate e giorni interi) per più classi.
- Copertura di corsi interaziendali completi (mezze giornate e giorni interi) per una classe.
- Copertura di singoli giorni di corsi interaziendali.

### Numero di giorni di corsi interaziendali

> Corsi interaziendali nel primo anno scolastico, concernenti esclusivamente i campi di competenze operative 2 e 4:

Approvvigionare e preparare prodotti: (CCO 2)	autunno 5 giorni per classe primavera 2 giorni per classe
Garantire sostenibilità e sicurezza: (CCO 4)	autunno: 3 giorni per classe

### Retribuzione per i corsi interaziendali

Istruttrice / istruttore dei corsi interaziendali CHF 350.00 / giornata d'insegnamento

Comprese la preparazione, la correzione e la verifica – da svolgere parzialmente nel centro scolastico, presenza obbligatoria agli eventi di formazione continua organizzati da Hotel & Gastro formation, collaborazione con docenti di cultura generale e di lingue straniere e almeno uno o due pernottamenti settimanali sul posto con responsabilità dell'internato.

### Luogo d'impiego

Centro di formazione professionale di Hotel & Gastro *formation* Svizzera.

### Lieu d'enseignement:

Centre de formation d'Hotel & Gastro *formation*

### Diversi

- I corsi a blocchi sono organizzati con internato: per questo motivo le istruttrici / gli istruttori dei corsi interaziendali assumono anche funzioni di sorveglianza al di fuori dell'insegnamento ordinario (es. serate dedicate all'apprendimento e alla riflessione, rientro nell'internato, controllo nelle camere ecc.). Questi compiti sono compresi nella retribuzione per le lezioni.
- Il vitto è gratuito e si svolge esclusivamente nell'ambito del corso.
- I campi di responsabilità (es. corresponsabilità nell'attività dell'albergo scolastico, materiale e acquisti) sono suddivisi fra i docenti e l'istruttore dei corsi interaziendali.
- L'insegnamento può svolgersi anche di sera.

Vogliate compilare la lista di controllo e inviarla a Hotel & Gastro *formation* Svizzera con il vostro dossier di candidatura :

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Scuola professionale

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis