

Raccomandazioni per il calcolo della nota relativa all'insegnamento delle Conoscenze professionali per le scuole professionali

Raccomandazione del 04 agosto 2025

Le formazione professionale di base rivisti, elencati di seguito, saranno avviati in tutta la Svizzera all'inizio del programma di apprendistato 2024. Hotel & Gastro formation Svizzera raccomanda una realizzazione efficace e standardizzata a livello nazionale del calcolo della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali nelle scuole professionali. Il calcolo delle note si baserà sulla tabella delle lezioni della rispettiva ordinanza in materia di formazione o sul programma d'insegnamento per le scuole professionali e sulla raccomandazione della CSFP.

Questa raccomandazione si applica alle seguenti professioni:

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

Addetta alla gastronomia standardizzata/Addetto di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica (CFP)

Nozioni di base

La raccomandazione si basa sulla lettera della Conferenza svizzera degli uffici cantonali della formazione professionale (CSFP) del 12 maggio 2023 «Classificazione dei campi di qualificazione delle conoscenze professionali nei certificati semestrali delle scuole professionali».

Il principio è:

«Nei certificati semestrali delle scuole professionali, i singoli noti per ogni campo di competenze operative degli insegnamenti di conoscenze professionali devono essere indicati con note intere o mezze note, conformemente alla tabella delle lezioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base per la rispettiva professione».

Generazione di note per diversi campi di competenze operative

Hotel & Gastro *formation* Svizzera ritiene possibile generare note per diversi campi di competenze operative in un unico esame (scritto o orale). Gli insegnanti possono porre domande su diversi campi di competenze operative durante la valutazione delle competenze operative. Ciò rientra nella libertà pedagogica degli insegnanti, motivo per cui l'Organizzazione del mondo del lavoro non formula raccomandazioni o direttive in merito.

Applicazione nelle rispettive professioni

Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

Insegnamento	1°anno di tirocinio	2°anno di tirocinio	3°anno di tirocinio	Totale
Conoscenze professionali				
- CCO A: Pianificazione dei processi (lezioni per semestre)	40 (20+20)	40 (20+20)	140 (70+70)	220
- CCO B: Gestione di prodotti e servizi (lezioni per semestre)	60 (30+30)	50 (25+25)	0	110
- CCO C: Preparare pietanze e bevande (lezioni per semestre)	160 (80+80)	30 (15+15)	0	190
- CCO D: Vendita di prodotti e assistenza ai clienti (lezioni per semestre) Lingua straniera inclusa	80 (40+40)	80 (40+40)	60 (30+30)	220
Totale conoscenze professionali	340	200	200	740

Per ciascuno dei campi di competenze operative viene assegnata una nota, da CCO A a CCO D. Le lezioni per anno di tirocinio elencate nella tabella delle lezioni dell'ordinanza in materia di formazione sono specificate nel programma d'insegnamento per le scuole professionali e distribuite nei singoli semestri. Tutti e quattro i campi di competenze operative sono coperti in ogni semestre (eccezione CCO B und CCO C 3°anno di tirocinio). Tuttavia, nel certificato semestrale sono indicate solo le note in conformità con la tabella sopra riportata. Le note non sono ponderate, cioè ogni nota conta per il 25%, indipendentemente dal numero di lezioni. (3°anno di tirocinio ciascuno 50 %).

La media delle due note del CCO dà come risultato la nota semestrale, che viene arrotondata alla metà o all'intero.

La media della somma delle sei note semestrali dà la nota relativa all'insegnamento, che viene arrotondata alla metà o all'intero.

CCO	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre	5° semestre	6° semestre	50 % della nota dei luoghi di formazione
CCO A	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	50 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	50 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	
CCO B	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1			
CCO C	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1			
CCO D	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	25 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	50 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	50 % della nota semestrale, arrotonda- mento a nota 0.5/1	
Nota semestrale	Media di CCO A a CCO D, arrotonda- mento a nota 0.5/1	Media di CCO A a CCO D, arrotonda- mento a nota 0.5/1	Media di CCO A a CCO D, arrotonda- mento a nota 0.5/1	Media di CCO A a CCO D, arrotonda- mento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO D, arrotonda- mento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO D, arrotonda- mento a nota 0.5/1	Media delle note semestrali da 1 a 6, arrotondamento a nota 0.5/1

Addetta alla gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

Insegnamento	1°anno di tirocinio	2°anno di tirocinio	3°anno di tirocinio
Conoscenze professionali			
- CCO A e CCO D: Pianificazione dei processi Vendita di prodotti e assistenza ai clienti Lingua straniera inclusa (lezioni per semestre)	60 (30 + 30)	100 (50+50)	160
- CCO B: Gestione di prodotti e servizi (lezioni per semestre)	40 (20 + 20)	40 (20 + 20)	80
- CCO C: Preparazione di pietanze e bevande (lezioni per semestre)	100 (50 + 50)	60 (30 + 30)	160
Totale conoscenze professionali	200	200	400

Per ciascuno dei campi di competenze operative viene assegnata una nota, da CCO A e CCO D nonché una nota CCO B e CCO C ciascuna. Le lezioni per anno di tirocinio elencate nella tabella delle lezioni dell'ordinanza in materia di formazione sono specificate nel programma d'insegnamento per le scuole professionali e distribuite nei singoli semestri. Tutti e quattro i campi di competenze operative sono coperti in ogni semestre. Tuttavia, nel certificato semestrale sono indicate solo tre note in conformità con la tabella delle lezioni dell'ordinanza in materia di formazione. Le note non sono ponderate, cioè ogni nota conta per un terzo, indipendentemente dal numero di lezioni.

La media delle due note del CCO dà come risultato la nota semestrale, che viene arrotondata alla metà o all'intero.

La media della somma delle quattro note semestrali dà la nota relativa all'insegnamento, che viene arrotondata alla metà o all'intero. Hotel & Gastro *formation* Svizzera raccomanda di inserire la nota relativa all'insegnamento nel certificato semestrale.

CCO	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre	50 % della nota dei luoghi di formazione
CCO A CCO D	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	
CCO B B	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	
CCO C	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	1/3 della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	
Nota semestrale	Media di CCO A e D e CCO B e CCO , arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e D e CCO B e CCO , arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e D e CCO B e CCO , arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e D e CCO B e CCO , arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e D e CCO B e CCO , arrotondamento a nota 0.5/1

Un possibile modello di certificato è allegato alla presente direttiva.