

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

Raccomandazione del 27 marzo 2024

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:

Cuoca AFC/Cuoco AFC
Addetta di cucina CFP/Addetta di cucina 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

Cuoca AFC/Cuoco AFC

Insegnamento	1° anno di tirocinio	2° anno di tirocinio	3° anno di tirocinio	Totale
Conoscenze professionali				
- CCO A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze (lezioni per semestre)	120 (60 + 60)	120 (60 + 60)	120 (60 + 60)	360
- CCO B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità (lezioni per semestre)	80 (20 + 20)	80 (20 + 20)	80 (20 + 20)	240
CCO C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche (lezioni per semestre)	(10 + 10)	(10 + 10)	(10 + 10)	
CCO D: Presenza e comunicazione (inclusa la comunicazione in una seconda lingua nazionale o in inglese) (lezioni per semestre)	(10 + 10)	(10 + 10)	(10 + 10)	
Totale conoscenze professionali	200	200	200	600

Per ciascuno dei campi di competenze operative viene assegnata una nota, da CCO A e CCO da B a 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. Tuttavia, nel certificato semestrale sono indicate solo due note in conformità con la tabella delle lezioni dell'ordinanza in materia di formazione: CCO A e CCO da B a D. Le note non sono ponderate, cioè ogni nota conta per il 50%, 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 sei 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	5° semestre	6° semestre	Nota relativa all'insegnamento AFC (30 % del PQ)
CCO A	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	
CCO B CCO C CCO D	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	
Nota semestrale	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media delle note semestrali da 1 a 6, arrotondamento a nota 0.5/1

Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

Insegnamento	1° anno di tirocinio	2° anno di tirocinio	Totale
Conoscenze professionali			
- CCO A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze (lezioni per semestre)	120 (60 + 60)	120 (60 + 60)	240
- CCO B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità (lezioni per semestre)	80 (20 + 20)	80 (20 + 20)	160
CCO C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche (lezioni per semestre)	(10 + 10)	(10 + 10)	
CCO D: Presenza e comunicazione (lezioni per semestre)	(10 + 10)	(10 + 10)	
Totale conoscenze professionali	200	200	400

Per ciascuno dei campi di competenze operative viene assegnata una nota, da CCO A e CCO da B a 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. Tuttavia, nel certificato semestrale sono indicate solo due note in conformità con la tabella delle lezioni dell'ordinanza in materia di formazione: CCO A e CCO da B a D. Le note non sono ponderate, cioè ogni nota conta per il 50%, 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	Nota relativa all'insegnamento del CFP (30 % del PQ)
CCO A	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	
CCO B CCO C CCO D	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	50% della nota semestrale, arrotondamento a nota 0.5/1	
Nota semestrale	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media di CCO A e CCO da B a D, arrotondamento a nota 0.5/1	Media delle note semestrali da 1 a 4, arrotondamento a nota 0.5/1