



Regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali

relativo all'ordinanza della SEFRI del 04 ottobre 2024 sulla formazione professionale di base

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

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

N. professione 79010 e 79012

Sommario

1	Basi dei corsi interaziendali	1
1.1	Legge federale sulla formazione professionale (LFPr).....	1
1.2	Ordinanza sulla formazione professionale (OFPr)	1
1.3	Ordinanze sulle formazioni professionali di base per	1
1.4	Piani di formazione per le formazioni professionale di base per	1
1.5	Altre basi	1
2	Organizzazione dei corsi interaziendali	2
2.1	Ente responsabile	2
2.2	Durata e periodo	2
2.3	Organico	2
2.3.1	Commissione di vigilanza	2
2.3.2	Commissioni dei corsi	3
2.3.3	Centri CI oppure terzi luoghi di formazione comparabili.....	3
3	Direttive didattiche	4
3.1	Linee guida metodologiche-didattiche di carattere generale	4
4	Requisiti richiesti a istruttrici CI e istruttori CI	5
4.1	Capacità professionali	5
4.2	Qualità personali / atteggiamento	5
4.3	Corso per formatori professionali	5
4.4	Formazione pedagogica-professionale (art. 45 OFPr)	5
4.5	Competenze metodologiche-didattiche	5
4.6	Idoneità all'attività di istruzione	5
4.7	Conoscenze di psicologia giovanile.....	5
4.8	Attitudine di leadership	5
4.9	Conoscenze delle prescrizioni in materia di formazione	5
5	Pianificazione dei corsi	6
5.1	Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello AFC)	6
5.2	Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello CFC)	6
5.3	Durata dei corsi interaziendali e convocazione ai corsi.....	6
6	Garanzia della qualità	7
7	Linee guida per l'equipaggiamento di spazi e aule dei corsi interaziendali	7
7.1	Requisiti richiesti al centro CI	7
7.2	Spazi, aule, equipaggiamento, macchinari ed elementi di arredamento.....	8
7.2.1	Area degli ospiti	8
7.2.2	Cucina/banco	8
7.2.3	Area di smaltimento	8
7.2.4	Requisiti opzionali per il luogo di formazione	8
8	Organizzazione dei corsi interaziendali	8

1 Basi dei corsi interaziendali

Hotel & Gastro formation Svizzera è l'organizzazione del mondo del lavoro (oml) responsabile per le formazioni professionali di base nella ristorazione e nell'industria alberghiera. Emanava il presente regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali (CI) basato sui piani di formazione relativi alle ordinanze del 04 ottobre 2024 sulla formazione professionale di base per Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC e Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP. Il regolamento si rivolge alle organizzazioni cantonali o regionali di Hotel & Gastro formation Svizzera nonché alle loro istruttrici CI e ai loro istruttori CI.

1.1 Legge federale sulla formazione professionale (LFPPr)

Del 13 dicembre 2002, art. 23

1.2 Ordinanza sulla formazione professionale (OFPr)

Del 19 novembre 2003, art. 32

1.3 Ordinanze sulle formazioni professionali di base per

- Impiegata di gastronomia standardizzata/ Impiegato di gastronomia standardizzata con attestato federale di capacità (AFC) del 04 ottobre 2024
- Addetta di gastronomia standardizzata/ Addetto di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica (CFP) del 04 ottobre 2024

1.4 Piani di formazione per le formazioni professionali di base per

- Impiegata di gastronomia standardizzata/ Impiegato di gastronomia standardizzata con attestato federale di capacità (AFC) del 04 ottobre 2024
- Addetta di gastronomia standardizzata/ Addetto di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica (CFP) del 04 ottobre 2024

Nei piani di formazione sono elencati gli campi di competenze operative, le competenze operative e gli obiettivi di valutazione per tutti i tre luoghi di formazione.

1.5 Altre basi

- Regolamento della CSFP sui sussidi ai corsi interaziendali (CI) del 20 febbraio 2018

2 Organizzazione dei corsi interaziendali

I corsi interaziendali completano la formazione professionale pratica e quella scolastica. Tutte le persone in formazione sono obbligate a frequentare i corsi (art. 19, 23 LFPr).

2.1 Ente responsabile

I corsi sono organizzati da Hotel & Gastro formation Svizzera e dalle sue organizzazioni cantonali e regionali.

2.2 Durata e periodo

I corsi interaziendali per Impiegata di gastronomia standardizzata/ Impiegato di gastronomia standardizzata con attestato federale di capacità (AFC) hanno la seguente durata:

• nel primo semestre	(Corso 1)	3 giorni di 8 ore
• nel secondo semestre	(Corso 2)	4 giorni di 8 ore
• nel terzo semestre	(Corso 3)	4 giorni di 8 ore
• nel quarto semestre	(Corso 4)	3 giorni di 8 ore
• nel quinto semestre	(Corso 5)	4 giorni di 8 ore
Totale		18 giorni

I corsi interaziendali per Addetta di gastronomia standardizzata/ Addetto di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica (CFP) hanno la seguente durata:

• nel primo semestre	(Corso 1)	3 giorni di 8 ore
• nel secondo semestre	(Corso 2)	3 giorni di 8 ore
• nel terzo semestre	(Corso 3)	3 giorni di 8 ore
Totale		9 giorni

Nell'ultimo semestre delle formazioni professionali di base non ha luogo nessun corso interaziendale

2.3 Organico

L'organico dei corsi sono:

- la commissione di vigilanza
- la commissione dei corsi
- i centri CI oppure terzi luoghi di formazione comparabili

Le commissioni si auto costituiscono e si dotano di un regolamento organizzativo. Le competenti autorità cantonali hanno il diritto di accedere ai corsi in qualsiasi momento.

2.3.1 Commissione di vigilanza

La commissione di vigilanza è il comitato di Hotel & Gastro formation Svizzera del quale fanno parte i rappresentanti dei partner sociali dell'industria alberghiera e della ristorazione conformemente allo statuto di Hotel & Gastro formation Svizzera.

Il comitato di Hotel & Gastro formation Svizzera provvede a fare applicare in modo uniforme il presente regolamento a livello svizzero e, in particolare, svolge i seguenti compiti:

- Emissione di un programma di formazione per i corsi interaziendali in base all'ordinanza sulla formazione professionale di base e al piano di formazione.
- Emissione di un regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali nonché per l'equipaggiamento degli spazi e delle aule corrispondenti.

2.3.2 Commissioni dei corsi

Le organizzazioni regionali e cantonali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera sono impiegate come commissioni dei corsi ai sensi dell'art. 24 dell'ordinanza in materia di formazione. Ente responsabile, composizione e compiti sono menzionati nello statuto delle organizzazioni cantonali e regionali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera. Nelle organizzazioni cantonali e regionali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera i Cantoni partecipanti hanno diritto a un seggio e al diritto di voto in materia di corsi interaziendali. Nella commissione dei corsi deve essere garantito almeno un seggio a una rappresentante/un rappresentante dei Cantoni. Nella commissione dei corsi si raccomanda di nominare, come consulenti, una rappresentanza sia degli insegnanti delle scuole professionali sia delle istruttrici CI/degli istruttori CI. Tutte le questioni organizzative devono essere disciplinate internamente nell'organizzazione cantonale o regionale. Di norma, fra le organizzazioni cantonali e regionali e i Cantoni con sede dei CI viene stipulato un mandato di prestazione.

Gli organi responsabili delle organizzazioni competenti svolgono segnatamente i seguenti compiti:

- Elaborano il programma dei corsi e gli orari sulla base del programma di formazione per i corsi interaziendali allestito dalla commissione di vigilanza.
- Elaborano preventivi di spesa e conteggi finali.
- Fissano e fatturano i contributi delle aziende di tirocinio.
- Allestiscono la richiesta di sussidio ai Cantoni partecipanti.
- Stabiliscono le istruttrici CI e gli istruttori CI sulla base dei requisiti richiesti menzionati al punto 4.
- Assicurano che vengano preparati gli spazi e le aule dei corsi e i rispettivi equipaggiamenti.
- Fissano le date dei corsi interaziendali e gestiscono le pubblicazioni e le convocazioni.
- Garantiscono l'insegnamento nelle scuole professionali durante i corsi interaziendali d'intesa con le scuole professionali e le aziende di tirocinio coinvolte.
- Vigilano sull'attività di formazione e provvedono affinché vengano raggiunti gli obiettivi dei corsi.
- Se necessario, provvedono a preparare vitto e alloggio.
- Redigono un rapporto sui corsi interaziendali all'attenzione dei Cantoni partecipanti.
- Informano le aziende di tirocinio sui corsi interaziendali.

2.3.3 Centri CI oppure terzi luoghi di formazione comparabili

Con centri CI si intendono gli spazi, le aule, gli equipaggiamenti e la loro gestione per lo svolgimento dei corsi interaziendali. Se i corsi interaziendali vengono svolti negli spazi delle organizzazioni cantonali o regionali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera, può capitare che alcuni compiti si sovrappongano con quelli della commissione dei corsi.

3 Direttive didattiche

- I corsi interaziendali completano la formazione professionale pratica e quella scolastica. Essi mirano a introdurre le persone in formazione nelle capacità e competenze fondamentali della professione: tutto questo avviene in coordinamento con la scuola professionale e l'azienda di tirocinio.
- Al punto 4 del piano di formazione sono menzionati i campi di competenze operative, le competenze operative e gli obiettivi di valutazione per i corsi interaziendali e gli altri luoghi di formazione.

3.1 Linee guida metodologiche-didattiche di carattere generale

- L'intero processo di apprendimento è almeno altrettanto importante che il risultato finale. Vivere una positiva cultura dell'errore vi contribuisce in modo determinante. Si dovrebbe prestare sufficiente attenzione all'analisi delle esperienze fatte durante il processo di apprendimento sia nel campo professionale specifico sia in quello interpersonale (es. lavoro nel team, affidabilità, affrontare e gestire situazioni conflittuali, ecc.).
- A dipendenza della situazione e/o della tematica, il numero di lezioni indicato può essere suddiviso in singole unità didattiche, in giornate intere o in mezza giornate di formazione. Nel limite del possibile, è necessario prestare attenzione al collegamento in rete con l'insegnamento impartito nella scuola professionale (conoscenze professionali e cultura generale).
- Nei corsi interaziendali si trasmettono, si applicano, si mettono in atto, si esercitano e, se necessario, si correggono e si migliorano le capacità, le abilità e le conoscenze professionali fondamentali. Allo stesso tempo, questo quadro (anche nei corsi a blocchi svolti a livello di internato) offre delle possibilità di sostenere in modo mirato le persone in formazione affinché pianifichino autonomamente i lavori per sé stessi e i gruppi di lavoro, li svolgano, li controllino e, contemporaneamente, imparino ad assumere responsabilità.

4 Requisiti richiesti a istruttrici CI e istruttori CI

Base: art. 45 LFPr e art. 45 risp. 47 OFPr

Le istruttrici CI e gli istruttori CI dispongono in misura equilibrata di competenze professionali, metodologiche e sociali.

4.1 Capacità professionali

Le istruttrici CI e gli istruttori CI possiedono un attestato professionale federale (ossia devono aver assolto un esame di professione) della professione in cui insegnano e dispongono di ampie conoscenze professionali o tecniche. Dovrebbero già aver esercitato funzioni a livello di quadri medi o superiori.

4.2 Qualità personali / atteggiamento

All'inizio della loro attività, le istruttrici CI e gli istruttori CI dovrebbero avere almeno 24 anni. Fintanto che istruttrici CI e istruttori CI si intendono con i giovani e le persone in formazione partecipano con gioia ai corsi interaziendali, non è necessario stabilire un'età massima per concludere il rapporto d'impiego in seguito a motivi di età.

Le istruttrici CI e gli istruttori CI sono modelli ed esempi dal punto di vista umano e sociale. Garantiscono una formazione orientata agli obiettivi senza pregiudicare la salute fisica, mentale o morale delle persone in formazione.

4.3 Corso per formatori professionali

Le istruttrici CI e gli istruttori CI sono obbligati a frequentare il corso per formatori professionali.

4.4 Formazione pedagogica-professionale (art. 45 OFPr)

Istruttrici CI e istruttori CI dei corsi interaziendali o nei terzi luoghi di formazione comparabili dispongono di:

- un titolo di formazione professionale superiore o una qualifica equivalente nel campo in cui insegnano;
- due anni di pratica professionale nel campo d'insegnamento dopo aver assolto la formazione professionale superiori;
- una formazione pedagogico-professionale della durata di:
 - 600 ore di studio, se operano a titolo principale,
 - 300 ore di studio, se operano a titolo accessorio.

4.5 Competenze metodologiche-didattiche

Istruttrici CI e istruttori CI hanno conoscenze metodologiche-didattiche di base che dimostrano di possedere in occasione di una lezione di prova alla commissione dei corsi.

4.6 Idoneità all'attività di istruzione

Istruttrici CI e istruttori CI devono essere in grado di creare situazioni di apprendimento che consentono alle persone in formazione di sviluppare le necessarie competenze operative.

4.7 Conoscenze di psicologia giovanile

Istruttrici CI e istruttori CI devono conoscere bene il mondo della sensibilità e dei problemi delle persone in formazione. Assumono una posizione di fiducia.

4.8 Attitudine di leadership

La conduzione di classi comprendenti fino a 15 persone in formazione nello stesso anno di tirocinio presuppone un'autorità naturale. Per le classi CFP si consigliano classi di dimensioni ridotte. In questo ambito sono richiesti il buon esempio e solide conoscenze professionali.

4.9 Conoscenze delle prescrizioni in materia di formazione

Siccome le persone in formazione, con domande professionali, si rivolgono spesso a istruttrici CI e istruttori CI, è importante che questi dispongano di approfondite conoscenze sui contenuti delle ordinanze sulla formazione professionale dei piani di formazione.

5 Pianificazione dei corsi

5.1 Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello AFC)

1° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
AFC	CI 1								CI 2			

2° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
AFC			CI 3			CI 4						

3° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
AFC			CI 5									

Per motivi organizzativi le variazioni sono possibili in misura limitata.

5.2 Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello CFC)

1° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
CFP	CI 1					CI 2						

2° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
CFP	CI 3				CI 4							

Per motivi organizzativi le variazioni sono possibili in misura limitata.

5.3 Durata dei corsi interaziendali e convocazione ai corsi

I corsi interaziendali durano

- complessivamente 18 giornate di formazione per le persone in formazione nella formazione professionale di base per Impiegata di gastronomia standardizzata/ Impiegato di gastronomia standardizzata AFC
- complessivamente 9 giornate di formazione per le persone in formazione nella formazione professionale di base per Addetta di gastronomia standardizzata/ Addetto di gastronomia standardizzata CFP

La durata dei singoli corsi è indicata al punto 2.2. Eventuali scostamenti sono riportati nell'ordinanza in materia di formazione per la rispettiva professione.

L'unità più piccola dura una giornata.

Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non ha luogo nessun corso interaziendale.

Le persone in formazione sono convocate ai corsi interaziendali almeno quattro settimane prima dell'inizio del rispettivo corso. Con la convocazione viene comunicato loro il programma del corso.

6 Garanzia della qualità

Dal 2010 i corsi sono valutati secondo i criteri del sistema di qualità dei Cantoni «QualCI».

Su richiesta, Hotel & Gastro *formation* Svizzera offre alle organizzazioni cantonali e regionali la possibilità di visitare periodicamente i corsi e, se necessario, di fornire un feedback consultivo e di supporto.

7 Linee guida per l'equipaggiamento di spazi e aule dei corsi interaziendali

Le disposizioni (ordinanze sulle formazioni professionali, piani di formazione ecc.), e le disposizioni legali della legge federale sulle derrate alimentari e delle relative ordinanze di applicazione rappresentano la base per organizzare ed equipaggiare spazi e aule destinati ai corsi interaziendali. Qui di seguito sono elencati i punti principali cui prestare attenzione per attuare i contenuti di apprendimento nel campo dell'igiene e dell'organizzazione del lavoro menzionati nel presente regolamento.

La sicurezza sul lavoro deve essere garantita in ogni momento. Le istruttrici CI e gli istruttori CI sono responsabili, a titolo di supporto, della trasmissione delle misure secondo l'allegato 2 (Misure accompagnatorie concernenti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute nella rispettiva professione).

7.1 Requisiti richiesti al centro CI

- Sala per gli ospiti con posti a sedere per il servizio ai clienti e misure di promozione delle vendite/decorazioni (illuminazione adeguata e luce diurna sufficiente)
- Cucina/banco con illuminazione adeguata e luce naturale sufficiente
- Ventilazione conforme ai requisiti di legge
- Impianti di lavaggio separati per le merci e le mani
- Superfici di lavoro adeguate per lavorare in modo ergonomico
- Pavimenti antiscivolo
- Guardaroba con armadietti chiudibili a chiave e WC/doccia
- Sistema a flusso libero (free-flow)
- Bancone per bevande calde
- Vari punti vendita
- Ausili di vendita per la dichiarazione (pannelli per il menu o per l'etichettatura)
- Postazione di servizio e di sparcchiamento
- W-LAN sufficiente
- Aula di teoria con i necessari mezzi ausiliari (proiettore, ecc.)
- PC/laptop per gli istruttori dei corsi interaziendali con software di settore e stampante
- Accesso a una stampante per le persone in formazione
- Vari tipi di stoviglie per diverse presentazioni, compresi i mezzi ausiliari.
- Concetto di igiene secondo la ODerr art. 73-79.

7.2 Spazi, aule, equipaggiamento, macchinari ed elementi di arredamento

7.2.1 Area degli ospiti

- Possibilità di sedersi: Tavoli per due e quattro persone, tavoli opzionali per sei o otto persone, eventualmente tavoli alti o da bar
- Opzioni di promozione delle vendite
- Postazioni di servizio e di sparcchiamento

7.2.2 Cucina/banco

- Impianti per l'accettazione della merce (separazione di zona)
- Attrezzature di refrigerazione e surgelazione
- Economato
- Termometro
- Combiteamer/sistema di self-cooking
- Frymaster con filtro/friggitrice
- Fornelli
- Griglia
- Salamandra
- Taglieri di diversi colori con antiscivolo
- Contenitori gastronomici di varie dimensioni
- Banco per bevande calde con macchina da caffè manuale e bollitore
- Possibilità di installare un banco front-cooking e free-flow (wok/plancha/induzione/stazione pasta)
- Buffet di insalate/isola di cibi freschi
- Infrastruttura per la preparazione di succhi di frutta freschi
- Farmacia di emergenza

7.2.3 Area di smaltimento

- Possibilità di separazione dei rifiuti
- Refrigerazione per i rifiuti organici

7.2.4 Requisiti opzionali per il luogo di formazione

- Carrello portabicchieri/carrello portabicchieri
- Carrello per vassoi/posate
- Sistema di banchetti per piatti
- Varie illuminazione per le misure di promozione delle vendite
- Materiali da imballaggio per l'asporto
- Registratori di cassa per vari metodi di pagamento

8 Organizzazione dei corsi interaziendali

- La distribuzione degli obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali è riportata nel programma di formazione. Il documento corrispondente può essere scaricato dal sito web di Hotel & Gastro formation Svizzera per le due formazioni professionali di base Impiegata di gastronomia standardizzata/ Impiegato di gastronomia standardizzata AFC e Addetta di gastronomia standardizzata/ Addetto di gastronomia standardizzata CFP.

