

Convalida di prestazioni di formazione

Formazione di base n. 79007

Cuoca AFC / cuoco AFC

Direttive per i servizi preposti alla convalida nei cantoni

Edizione 2014

Basi

- Legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale, in particolare gli articoli 9, cpv. 2; 17 cpv. 5 e 33.
- Ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale, in particolare gli articoli 30, cpv. 2; 31, cpv. 1 e 32.
- Ordinanza del 5 maggio 2009 sulla formazione professionale di base di cuoca AFC / cuoco AFC e il rispettivo piano di formazione.
- Profilo di qualificazione per la professione di cuoca AFC / cuoco AFC e regole di superamento del 21 marzo 2014 approvati dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione.

Obiettivi

- Grazie alla convalida di prestazioni di formazione, le persone con una pluriennale esperienza professionale (minimo 5 anni nel campo professionale del cuoco) hanno l'opportunità di documentare le proprie conoscenze e capacità e di conseguire un titolo professionale ufficiale.
- Per la categoria professionale è decisivo che il richiedente del titolo professionale ufficiale disponga di competenze analoghe a quelle di un giovane dopo l'esame finale di tirocinio. È pertanto necessario che gli esperti del ramo eseguano una visita sul posto di lavoro della candidata / del candidato oppure presso un altro luogo di formazione.
- I detentori del titolo di "cuoca AFC" oppure di "cuoco AFC" si contraddistinguono per la loro elevata professionalità e sono in grado di soddisfare le esigenze richieste dal mercato nazionale e internazionale.

Strumenti per i servizi cantonali preposti alla convalida

- Il dossier per la convalida viene determinato dal cantone competente al momento dell'iscrizione nel portale corrispondente.
- Il profilo di qualificazione mostra le competenze operative da convalidare, suddivise nei rispettivi campi.
- Le regole di superamento fanno riferimento alla valutazione delle singole competenze operative nell'ambito delle competenze professionali complessive. Ricordiamo che si devono raggiungere o superare anche due competenze non obbligatorie.
- Il modulo di valutazione per le esperte / gli esperti definisce le competenze operative e gli obiettivi da superare.
- Il modulo per l'autovalutazione aiuta la candidata / il candidato a formulare le rispettive esperienze e a considerare le altre parti della sua formazione.

Impiego di esperte ed esperti

- Per la convalida di prestazioni di formazione entrano in considerazione unicamente esperti del ramo con un'ampia esperienza nell'ambito della cucina e che hanno assolto una formazione supplementare per svolgere questa procedura di qualificazione.
- Gli esperti del ramo studiano il dossier della candidata / del candidato e lo esaminano sulla base del modulo di valutazione.
- La valutazione del dossier di convalida si svolge contemporaneamente sia per le competenze professionali operative sia per la cultura generale. Se necessario, esperte ed esperti del campo professionale e della cultura generale svolgono congiuntamente il colloquio di valutazione.

- L'ispezione sul luogo di lavoro o in un altro luogo di formazione (es. sede dei corsi interaziendali) e le modalità di questa osservazione dei lavori sono fissate in occasione del colloquio di valutazione.
- Sulla base delle osservazioni fatte, gli esperti chiedono la convalida delle prestazioni di formazione per singoli campi di competenze operative oppure per l'intera qualificazione.

Decisione sul rilascio dell'attestato federale di capacità

- La convalida secondo la fase 4 del manuale allestito dal SEFRI avviene in quattro momenti:
 - a) Analisi del dossier con la documentazione come curriculum vitae, certificati di lavoro, diplomi, descrizioni ecc. da parte degli esperti
 - b) Colloquio di convalida sulla base del dossier
 - c) Ispezione sul posto di lavoro e osservazione dell'attività
 - d) Richiesta di riconoscimento di prestazioni di formazione alla / al capo esperto rispettivamente alla commissione d'esame.
- La / il capo esperto della formazione di base di "cuoca AFC / cuoco AFC" rispettivamente la commissione d'esame decidono, sulla base della richiesta formulata dal capo esperto, se riconoscere le prestazioni di formazione e rilasciare l'attestato federale di capacità (AFC).
- Sulla base di tale richiesta e rispettando le disposizioni legali, il servizio cantonale competente procede al rilascio dell'attestato federale di capacità.

Sostegno dei servizi preposti alla convalida

- Hotel & Gastro *formation*, in qualità di organizzazione del mondo del lavoro, sostiene e aiuta i servizi cantonali preposti alla convalida fornendo informazioni e allestendo gli strumenti per la convalida di prestazioni di formazione.

Weggis, 1° aprile 2014

Hotel & Gastro *formation*

Max Züst
Direttore

Thomas Nussbaumer
Presidente della Commissione sviluppo professionale e qualità