

Raccomandazioni per la formazione di impiegata di gastronomia standardizzata AFC/ impiegato di gastronomia standardizzata AFC

1 Generalità

Le presenti raccomandazioni per la formazione servono agli uffici cantonali preposti alla formazione professionale quale strumento e raccomandazione per rilasciare le autorizzazioni a formare. Esse si basano sull'ordinanza per la formazione professionale di base di impiegata / impiegato di gastronomia standardizzata AFC e sul relativo piano di formazione.

Gli uffici cantonali preposti alla formazione professionale possono rivolgersi a Hotel & Gastro *formation* Svizzera, settore formazione di base (grundbildung@hotelgastro.ch) per ottenere l'indirizzo di perite / periti d'esame regionali.

2 Definizione di gastronomia standardizzata

- La gastronomia standardizzata è una forma di gastronomia che si distingue dalla gastronomia classica principalmente per l'esistenza di un programma standardizzato di gastronomia, il rispetto di prestazioni di mercato e strutture organizzative uniformate.
- La moltiplicazione caratteristica per la gastronomia standardizzata descrive l'attuazione e il rispetto del programma gastronomico, degli standard e delle strutture organizzative e trova applicazione in tutti i ristoranti e in tutte le filiali.
- In ogni ristorante / filiale la gastronomia standardizzata offre all'ospite **un'adeguata gamma di prodotti di qualità costante**.
- Il luogo in cui vengono fornite le prestazioni è il ristorante / la filiale.
- Di norma le aziende di gastronomia standardizzata dispongono di almeno tre ristoranti / filiali e si sono insediate con successo sul mercato (non si tratta tuttavia di un requisito obbligatorio).

3 Requisiti per formatrici professionali e formatori professionali nelle aziende

I requisiti professionali minimi ai sensi dell'articolo 44 capoverso 1 lettere a e b dell'ordinanza sulla formazione professionale (OFPr) sono soddisfatti se la formatrice o il formatore professionale possiede una delle seguenti qualifiche:

- a. attestato federale di capacità di impiegata / impiegato di gastronomia standardizzata AFC e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato federale di capacità con le necessarie conoscenze professionali nel campo di attività dell'impiegato di gastronomia standardizzata e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- c. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- d. diploma di una scuola universitaria professionale in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- e. titolo accademico in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

Spiegazione dei punti da b) fino a d)

I titoli richiesti non devono necessariamente essere stati conseguiti nel campo della gastronomia.

4 Requisiti minimi per un'azienda di tirocinio

Per ottenere il rilascio di un'autorizzazione a formare, deve essere garantita l'attuazione dei seguenti campi di competenze operative (CCO) nella gastronomia standardizzata:

- pianificazione e organizzazione dei processi;
- reperimento e preparazione dei prodotti;
- presentazione e vendita dei prodotti, consulenza alla clientela;
- garanzia della sostenibilità e della sicurezza;
- applicazione della lingua inglese.

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale la qualità dell'impiegata / dell'impiegato di gastronomia standardizzata AFC raccomanda i seguenti requisiti minimi (settori di vendita definibili dal punto di vista ottico) richiesti alle aziende che chiedono l'autorizzazione a formare.

- Counter / bancone per bevande calde o servizio di bevande calde
- Adeguato posto di lavoro come ufficio dotato di un'infrastruttura informatica moderna (anche per gestire gli indici aziendali)
- Punti di vendita POS (come per esempio banco / bancone per il servizio, postazione front-cooking, buffet, preparazione di pietanze a diretto contatto con il cliente)
- Cucina / counter predisposti per applicare almeno due metodi di cottura, prescrizioni in materia di igiene, immagazzinamento / deposito ecc.
- Locale per gli ospiti con posti a sedere per assistenza dei clienti e misure per promuovere le vendite / decorazione
- Cassa
- Settore posteriore (gestione del magazzino, economato, office, smaltimento ecc.)

Conformemente alla definizione di «gastronomia standardizzata» (vedi punto 2) sono inoltre attese le seguenti caratteristiche

- Dimensione minima del ristorante / della filiale con responsabile operativo o gerente della filiale e attività di conduzione dei turni
- Attuazione del programma in tutte le sedi (prodotti e processi standardizzati)
- Il luogo in cui vengono fornite le prestazioni è il ristorante / la filiale (immobile fisso, costruzione massiccia).
- Una sede principale / amministrazione a livello nazionale in cui vengono definiti tutti i processi e direttive ecc.

Ulteriore procedura in caso di mancato adempimento di singoli punti sopramenzionati

- Se gli obiettivi di valutazione non possono essere trasmessi nella propria azienda esiste la possibilità di apprenderli in un'altra azienda gastronomica.
- Se singoli obiettivi di valutazione vengono trasmessi in un'altra azienda, come aziende complementari o supplementari (preferibilmente aziende di gastronomia standardizzata) entrano in considerazione soltanto aziende gastronomiche in possesso dell'autorizzazione a formare impiegati di gastronomia standardizzata AFC. In caso di dubbio deve essere consultato l'ufficio preposto alla formazione professionale del rispettivo cantone.

Hotel & Gastro *formazione* Svizzera, settore formazione di base, è a disposizione a titolo consultivo se sussistono incertezze concernenti i requisiti minimi e la necessità di coinvolgere un partner della formazione, Hotel & Gastro *formazione* Svizzera, settore formazione di base, è a disposizione a titolo consultivo.

Weggis, 19 marzo 2019