

# Raccomandazioni per la formazione

## Impiegata di gastronomia standardizzata AFC

## Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

### 1 Informazioni generali

Queste raccomandazioni per la formazione servono come strumento e raccomandazione per gli uffici cantonali della formazione professionale al momento del rilascio delle autorizzazioni di formazione. Esse si basano sull'Ordinanza sulla formazione professionale di base Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC, Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP e sui relativi piani di formazione.

Gli uffici cantonali della formazione professionale hanno la possibilità di richiedere gli indirizzi degli esperti specializzati regionali a Hotel & Gastro *formation* Svizzera, Dipartimento formazione di base ([grundbildung@hotelgastro.ch](mailto:grundbildung@hotelgastro.ch)).

### 2 Definizione di gastronomia standardizzata

- La gastronomia standardizzata è una forma di gastronomia che si differenzia dalla gastronomia tradizionale essenzialmente per l'esistenza di un concetto di gastronomia standardizzata e per il rispetto di servizi di mercato e strutture organizzative standardizzate.
- La caratteristica di moltiplicazione della gastronomia standardizzata descrive l'attuazione e il rispetto del concetto di gastronomia, degli standard e delle strutture organizzative e viene applicata in tutti i ristoranti/filiali.
- La gastronomia standardizzata offre agli ospiti un'adeguata **gamma di prodotti di qualità costante** in ogni ristorante/filiale.
- Il luogo di erogazione del servizio è il ristorante/la filiale.
- Le aziende di gastronomia standardizzata hanno generalmente almeno tre ristoranti/filiali e si sono affermate con successo sul mercato. (Tuttavia, questo non è un requisito obbligatorio).

### 3 Requisiti dei formatori professionali nelle aziende

Chiunque sia in possesso di una delle seguenti qualifiche soddisfa i requisiti professionali minimi di un formatore professionale ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 1, lettere a e b, ordinanza sulla formazione professionale (OFPr):

- Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- Attestato federale di capacità di una professione affine con le necessarie conoscenze professionali nel campo di attività dell'Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- Titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- Diploma di scuola universitaria in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

Spiegazione dei punti 2, 3 e 4:

Le qualifiche richieste non devono necessariamente essere state conseguite nel settore della gastronomia.

## 4 Requisiti minimi per un'azienda di tirocinio

Per ottenere una autorizzazione di formazione, è necessario garantire l'implementazione dei seguenti campi di competenze operative (CCO) nella gastronomia standardizzata:

- Processi di pianificazione
- Gestione di prodotti e servizi
- Preparazione di pietanze e bevande
- Vendita di prodotti e assistenza agli ospiti

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità raccomanda i seguenti requisiti minimi (aree di vendita visivamente definibili) per le aziende che richiedono una autorizzazione di formazione:

- Cucina per la preparazione di pietanze caldi e freddi / menù, norme igieniche, consegna, stoccaggio ecc.
- Bancone per bevande calde o servizio bevande calde
- Ufficio moderno con struttura informatica aggiornata (anche per i rapporti con i dati di riferimento)
- Punti vendita POS (ad es. banco di servizio, postazione di cucina frontale, buffet, preparazione di pietanze a contatto con il cliente)
- Banco cassa, area ospiti con posti a sedere per il servizio clienti e misure di promozione delle vendite/decorazioni
- Area posteriore (gestione del magazzino, economato, ufficio, smaltimento dei rifiuti, ecc.)

**Secondo la definizione di «gastronomia standardizzata» (cfr. punto 2 Definizione), sono previsti anche i seguenti elementi:**

- Dimensione minima del ristorante/filiale con attività di direttore o responsabile di filiale e responsabile di turno
- Implementazione del concetto in tutte le sedi (prodotti e processi standardizzati)
- Il luogo di erogazione del servizio è il ristorante/filiale (edificio fisso, costruzione solida)
- Una sede centrale/amministrazione in cui sono definiti tutti i processi/specifiche ecc.

**Ulteriore procedura in caso di mancato rispetto dei singoli punti sopra elencati:**

- Se gli obiettivi di valutazione non possono essere raggiunti nella propria azienda, è possibile portarli a termine in un'altra azienda di gastronomia.
- Se esiste un'associazione di formazione tra aziende specializzate solo in pietanze o solo in bevande, la procedura di qualificazione si svolge nell'azienda di formazione con la cucina per la preparazione di pietanze caldi e freddi.
- Se gli obiettivi di valutazione individuale sono insegnati in un'altra azienda, solo le aziende di gastronomia autorizzate a fornire una formazione come Impiegata/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC possono essere considerate come aziende aggiuntive o supplementari (preferibilmente aziende di gastronomia standardizzata). In caso di dubbio, è necessario consultare l'ufficio per la formazione professionale del cantone interessato.

In caso di dubbi sui requisiti minimi e sulla definizione di quando è necessario un partner di formazione, Hotel & Gastro *formation* Svizzera, Dipartimento formazione di base, è a disposizione per fornire consulenza.

Weggis, 13 agosto 2024