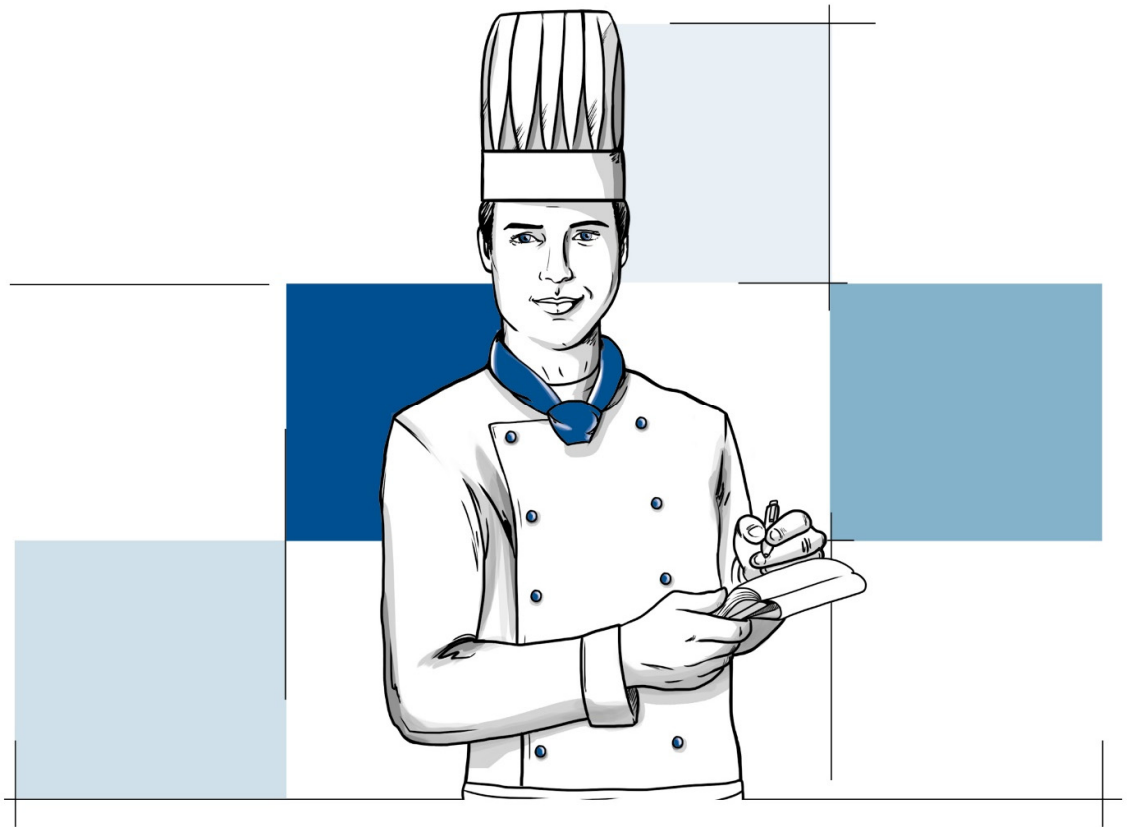


Disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale

L'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale del 20 giugno 2023 e
al piano di formazione del 20 giugno 2023 per

Addetta di cucina/Addetto di cucina
con certificato federale di formazione pratica (CFP)

Numero di lavoro 79025

La commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità delle professioni della cucina ha sottoposto i commenti il 16 novembre 2023

pubblicato dall' Hotel & Gastro *formation* Svizzera su 1° gennaio 2024
versione aggiornata da Hotel & Gastro formation Svizzera, in vigore dal 1° gennaio 2027

può essere consultato al seguente indirizzo: www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Indice

1 Obiettivo e scopo 1
2 Nozioni di base 1
3 Panoramica della procedura di qualificazione con esame finale 1
3.1 Lavoro pratico prestabilito 3
3.1.1 Informazioni generali 3
3.1.2 Mezzi ausiliari 4
3.1.3 Il colloquio professionale 5
3.1.4 Possibile tempo di svolgimento per il lavoro pratico prestabilito 5
3.2 Campi di qualificazione della cultura generale 8
3.3 Nota relativa all'insegnamento 8
4 Informazioni sull'organizzazione 8
4.1 Iscrizione all'esame 8
4.2 Superamento dell'esame 8
4.3 Comunicazione die risultati d'esame 8
4.4 Impedimento a causa di malattia e infortunio 8
4.5 Ripetizione dell'esame 8
4.6 Procedura di ricorso / rimedi giuridici 8
4.7 Archiviazione 8
5 Entrata in vigore 9
Allegato 1: Elenco dei modelli 10

1 Obiettivo e scopo

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione (PQ) con esame finale e le relative appendici concretizzano le disposizioni contenute nell'ordinanza sulla formazione e nel piano di formazione.

2 Nozioni di base

Le disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione nella formazione professionale di base si basano sui seguenti principi:

- Legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale (LFPr; RS 412.10), in particolare gli articoli da 33 a 41
- Ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr; RS 412.101), in particolare gli articoli da 30 a 35, 39 e 50
- Ordinanza della SEFRI del 09 aprile 2025 sulle prescrizioni minime per la cultura generale nella formazione professionale (RS 412.101.241), in particolare gli articoli da 6 a 14
- Ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base per Addetta di cucina/Addetto di cucina con certificato federale di formazione pratica (CFP). Per il PQ sono determinanti in particolare gli articoli da 16 a 21.
- Piano di formazione per l'ordinanza sulla formazione professionale di base per Addetta di cucina/Addetto di cucina con certificato federale di formazione pratica (CFP) del 20 giugno 2023. La parte 4 in particolare è determinata per il PQ.
- Manuale per periti in procedure di qualificazione per la formazione professionale di base. Consigli e strumenti pratici[1].

3 Panoramica della procedura di qualificazione con esame finale

Il PQ determina se la persona in formazione o candidato ha acquisito le competenze necessarie per un'attività professionale di successo.

La seguente panoramica mostra i campi di qualificazione, compresi il modulo d'esame, il grado di esperienza, le posizioni, le rispettive ponderazioni, i gradi di caso (gradi che devono essere sufficienti) e le disposizioni per l'arrotondamento dei gradi in conformità con l'ordinanza in formazione.

Il formulario delle note per la procedura di qualificazione e il formulario necessario per calcolare della nota relativa all’insegnamento sono disponibili sul sito http://qv.berufsbildung.ch.

[1] Editore: Scuola universitario federale per la formazione professionale SUFFP / HEFP / EHB in collaborazione con il Centro svizzero di servizio Formazione professionale I orientamento professionale, universitario e di carriera (CSFO / SDBB).
Fonte di approvvigionamento: CSFO Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch o per via elettronica a: https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex

Panoramica dei campi di qualificazione e della nota relativa all'insegnamento, nonché dell'arrotondamento dei voti per il lavoro pratico prestabilito (LPP):

Procedura di qualificazione con esame finale	Posizioni
Campo di qualificazione Lavoro pratico come LPP Ponderazione 50% Nota determinante	**Preparazione e presentazione di cibi e pietanze** Ponderazione 60%
	Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità Applicazione di procedure aziendali ed economiche Ponderazione 25%
	Colloquio professionale Ponderazione 15%
Campo di qualificazione Cultura generale Ponderazione 20% secondo l'ordinanza della SEFRI sulle esigenze minime della cultura generale	
Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali Ponderazione 30%	**Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali**
La nota complessivo è arrotondata a una cifra decimale.	Le voci specificate negli atti normativi in materia di formazione sono arrotondate a note intere o mezze note.

Art. 34 cpv. 2 OFPr
Note diverse delle mezze note sono ammesse soltanto per medie basate sulle valutazioni che derivano delle singole voci dei corrispondenti atti normativi in materia di formazione. Le medie sono arrotondate al massimo di una cifra decimale.

Nota: Gli atti normativi in materia di formazione si riferiscono all'ordinanza in materia di formazione e al piano di formazione.

3.1 Lavoro pratico prestabilito

I campi di qualificazione LPP vengono insegnati presso una scuola professionale, un centro CI, nell'azienda di tirocinio o in un'altra azienda adeguata. La persona in formazione o il candidato deve disporre di un luogo di lavoro e delle attrezzature necessarie in perfette condizioni. Il materiale da portare con sé sarà comunicato con la convocazione. Il candidato riceve i compiti d'esame da risolvere all'inizio dell'esame. Se necessario, gli verranno spiegati.

3.1.1 Informazioni generali

Nei campi di qualificazione del lavoro pratico prestabilito, la persona in formazione o il candidato deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle esigenze e alla situazione.

L'LPP dura cinque ore e si svolge come esame collettivo o presso l'azienda di tirocinio.

Al 30 novembre del secondo anno di tirocinio, informazioni più dettagliate sul contenuto delle parti d'esame1 e 2 saranno pubblicate in linee guida separata. Queste saranno pubblicate sulla homepage della Hotel & Gastro *formation* Svizzera e sui centri d'esame cantonali. Contemporaneamente verrà pubblicato il corrispondente lista della mise en place di base.

Le seguenti campi di competenze operative vengono testate con le seguenti ponderazioni:

Posizione	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Preparazione e presentazione di cibi e pietanze	60%
2	Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità Applicazione di procedure aziendali ed economiche	25%
3	Colloquio professionale	15%

Le posizioni 1 e 2 vengono esaminate contemporaneamente. I criteri di valutazione sono definiti nel protocollo d'esame. I criteri sono valutati in note o in punti. Se la valutazione avviene in punti, il numero totale di punti deve essere convertito in una nota per ogni posizione (nota intera o mezzo nota)[2]. La valutazione differenziata delle posizioni 1 e 2 è garantita dall'uso di criteri di valutazione corrispondenti nel protocollo d'esame.
Il colloquio professionale (posizione 3) deve svolgersi non prima di 14 giorni prima dell'esame pratico (posizioni 1 e 2).

La posizione 1 comprende le seguenti competenze operative ed è ponderata al 60%:

- a1 Adattare i cibi alle esigenze degli ospiti
- a2 Collaborare all'acquisto della merce applicando i principi dell'alimentazione sana
- a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stoccarli in maniera corretta
- a4 Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5 Trasformare gli alimenti in pietanze semplici e verificare queste ultime dal punto di vista sensoriale
- a6 Combinare le pietanze, impiattarle e presentarle

La posizione 2 comprende le seguenti competenze operative ed è ponderata al 25%:

- b1 In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2 Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3 Separare, stoccare e smaltire rifiuti e residui
- b4 Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti
- c1 Applicare le procedure necessarie in cucina
- c2 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

[2] Per la formula di conversione dei punti in voti, si veda il «Manuale per gli esperti d'esame nelle procedure di qualificazione per la formazione professionale di base. Informazioni e strumenti per la pratica.»

La posizione 3 comprende le seguenti competenze operative ed è ponderata al 15%:

- a1 Adattare i cibi alle esigenze degli ospiti
- a2 Collaborare all'acquisto della merce applicando i principi dell'alimentazione sana
- a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stoccarli in maniera corretta
- a4 Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5 Trasformare gli alimenti in pietanze semplici e verificare queste ultime dal punto di vista sensoriale
- a6 Combinare le pietanze, impiattarle e presentarle
- b1 In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2 Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3 Separare, stoccare e smaltire rifiuti e residui
- b4 Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti
- c1 Applicare le procedure necessarie in cucina
- c2 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali
- d1 Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con i collaboratori
- d2 Utilizzare i mezzi di comunicazione per scambiare informazioni in cucina

3.1.2 Mezzi ausiliari

Sono ammessi solo i mezzi ausiliari consentiti dall'ordinanza in materia di formazione e dall'invito per l'esame.

3.1.3 Il colloquio professionale

Il colloquio professionale (posizione 3), nell'ambito del lavoro pratico prestabilito, dura 30 minuti. Si basa sulle linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito» CFP descritte e sui documenti autorizzati e utilizzati a tale scopo (documentazione dell'apprendimento, documenti dei corsi interaziendali, altri documenti in base al luogo d'esame/all'invito d'esame). Durante il colloquio professionale vengono discusse le questioni di rete relative a tutti i campi di competenze operative. Il colloquio professionale è un dialogo tra due professionisti e approfondisce l'ampiezza e la profondità dell'argomento. Non si tratta quindi di un «gioco di domande e risposte». Il colloquio professionale verifica la competenza professionale o la conoscenza, nonché le capacità e le abilità. Dimostra la capacità del candidato di riconoscere le connessioni.

Ad esempio, un candidato dimostra come ha proceduto o sta procedendo con i compiti pratici. Spiega la propria comprensione del contesto tecnico e dei contesti, riflette sull'approccio metodologico e discute soluzioni alternative. Il perito d'esame introduce domande aperte. I candidati dimostrano la loro esperienza pratica e la loro capacità di agire in modo professionale nel colloquio professionale.

Un perito d'esame conduce il colloquio, mentre l'altro perito d'esame osserva e registra il colloquio professionale. Il colloquio professionale può avvenire nello stesso giorno d'esame della posizione 1 e 2, ma anche in un giorno diverso. Per il colloquio professionale è stato preparato il documento «Linee guida per il colloquio tecnico con gli esperti d'esame». Questo documento può essere utilizzato come base per il colloquio professionale.

3.1.4 Possibile tempo di svolgimento per il lavoro pratico prestabilito

I centri d'esame hanno due diverse opzioni di attuazione. Nella variante 1, Il colloquio professionale di 30 minuti è separato dal lavoro pratico dell'PQ, idealmente distribuita su due giorni consecutivi. Si raccomanda di tenere il colloquio professionale separata dalla parte pratica dell'PQ per un massimo di due settimane lavorative. Nella variante 2, il colloquio professionale è integrato nel processo «normale» e si svolge quindi nello stesso giorno.

Durante il lavoro di pianificazione, i candidati possono utilizzare la loro documentazione dell'apprendimento e i documenti dei corsi interaziendali per preparare le pietanze. Si raccomanda ai luoghi d'esame di consentirlo anche in formato elettronico. Durante questo periodo, saranno supportati dai periti in caso di domande o incertezze.

Nella seguente variante 1, il colloquio professionale e la parte pratica dell'LPP si svolgono possibilmente in due giorni consecutivi.

Nella seguente variante 2, Il colloquio professionale si svolge lo stesso giorno. Il colloquio professionale non deve interrompere le posizioni 1 e 2.

In entrambe le varianti 1 e 2 elencate, il lavoro sulla parte b) può essere iniziato senza tempi di attesa dopo il completamento del lavoro per la parte a). I risultati richiesti della parte a) devono essere presentati separatamente ai periti per la valutazione prima dell'ulteriore elaborazione, ma al massimo dopo 75 minuti

Variante 1			
Tempo	Durata	Lavoro	Spiegazioni e mezzi ausiliari
1° giorno d'esame			
	05 min.	Benvenuto	• Presentazione dei periti
	20 Min	Apprestamento Colloquio professionale	• La situazione e gli ordini saranno comunicati. • Possono essere forniti compiti pratici / prescrizioni.
	30 min.	Colloquio professionale	• Situazioni definite dalle linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito» • Ulteriori documenti della commissione d'esame • Documenti relativi alla documentazione dell'apprendimento e ai corsi interaziendali
	05 min.	Saluto di congedo	
2° giorno d'esame			
08.00	15 min.	Benvenuto e visita	• Visita delle sale d'esame • Presentazione dei periti
08.15	15 min.	Spiegare lo svolgimento e i compiti	• Presentazione dei documenti d'esame • Domande • Chiarire le ambiguità
08.30	30 min.	Pianificazione	• (Auto)organizzazione • Elenco della mise en place di base • Ricette proprie (documentazione dell'apprendimento e CI) • Ricette inviate dal luogo d'esame • Creare un calendario
09.00	75 min.	Compito parte a) (Produzione) mise en place	• Apprestamento predefinito per le pietanze richieste. Le derrate alimentari devono essere predisposte, pronte per la cottura e suddivise in base alle singole pietanze.
10.15	30 min.	Pausa	• Spuntini / Snacks per i candidati
Totale 10.45 - 13.15	**Totale** 150 min.	Compito parte b) * Apprestamento, preparazione, finizione e invio delle pietanze	
12.10 - 12.25	15 min.	Invio dell'antipasto / della zuppa	• Inviare l'antipasto o la zuppa in una finestra temporale
12.35 - 12.50	15 min.	Invio del piatto principale con contorno a base di amido e verdure	• Inviare il piatto principale in una finestra temporale
13.00 - 13.15	15 min.	Invio del dolce	• Inviare il dolce in una finestra temporale
13.15	15 min.	Pulire	• Pulizia • Restituzione della merce • Ripristinare il posto di lavoro
13.30		Saluto di congedo	• Lasciare la cucina

Variante 2			
Tempo	Durata	Lavoro	Spiegazioni e mezzi ausiliari
08.00	15 min.	Benvenuto e visita	• Visita delle sale d'esame • Presentazione dei periti
08.15	20 Min	Apprestamento Colloquio professionale	• La situazione e gli ordini saranno comunicati. • Possono essere forniti compiti pratici / prescrizioni.
08.35	30 min.	Colloquio professionale	• Situazioni definite dalle linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito» • Ulteriori documenti della commissione d'esame • Documenti relativi alla documentazione dell'apprendimento e ai corsi interaziendali
09.05	15 min.	Spiegare lo svolgimento e i compiti	• Presentazione die documenti d'esame • Domande • Chiarire le ambiguità
09.20	30 min.	Pianificazione	• (Auto)organizzazione • Elenco della mise en place di base • Ricette proprie (documentazione dell'apprendimento e CI) • Ricette inviate dal luogo d'esame • Creare un calendario
09.50	75 min.	Compito parte a) (Produzione) mise en place	• Apprestamento predefinito per le pietanze richieste. Le derrate alimentari devono essere predisposte, pronte per la cottura e suddivise in base alle singole pietanze.
11.05	30 min.	Pausa	• Spuntini / Snacks per i candidati
Totale 11.35 - 14.05	**Totale** 150 min.	Compito parte b) * Apprestamento, preparazione, finizione e invio delle pietanze	
13.00 - 13.15	15 min.	Invio dell'antipasto / della zuppa	• Inviare l'antipasto o la zuppa in una finestra temporale
13.25 - 13.40	15 min.	Invio del piatto principale con contorno a base di amido e verdure	• Inviare il piatto principale in una finestra temporale
13.50 - 14.05	15 min.	Invio del dolce	• Inviare il dolce in una finestra temporale
14.05	15 min.	Pulire	• Pulizia • Restituzione della merce • Ripristinare il posto di lavoro
14.20		Saluto di congedo	• Lasciare la cucina

3.2 Campi di qualificazione della cultura generale

Il campo di qualificazione della cultura generale si basa sull'ordinanza SEFRI del 09 aprile 2025 sui requisiti minimi della cultura generale nella formazione professionale. (SR 412.101.241).

3.3 Nota relativa all’insegnamento

La nota relativa all’insegnamento è regolata dall'ordinanza in materia di formazione. Il foglio di valutazione necessario per il calcolo è disponibile sul sito http://qv.berufsbildung.ch.

4 Informazioni sull'organizzazione

4.1 Iscrizione all'esame

L’iscrizione avviene tramite le autorità cantonali.

4.2 Superamento dell'esame

Le condizioni di superamento dell'esame sono stabilite nell'ordinanza in materia di formazione.

4.3 Comunicazione die risultati d’esame

La comunicazione dei risultati d’esame avviene secondo le disposizioni cantonali.

4.4 Impedimento a causa di malattia e infortunio

La procedura in caso di impossibilità alla partecipazione alla procedura di qualificazione a causa di malattia o infortunio è disciplinata dalle disposizioni cantonali.

4.5 Ripetizione dell’esame

Le disposizioni relative alle ripetizioni sono contenute nell'ordinanza in materia di formazione.

4.6 Procedura di ricorso / rimedi giuridici

La procedura di ricorso è disciplinata dal diritto cantonale.

4.7 Archiviazione

La conservazione degli atti relativi all'esame è disciplinata dal diritto cantonale. I prodotti realizzati nel quadro dell’LPP sono di proprietà dell'azienda di tirocinio.

5 Entrata in vigore

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Addetta di cucine CFP e Addetto di cucine CFP entrano in vigore il 1° gennaio 2024 e si applicano fino alla sua revoca.

Weggis, 1° gennaio 2024

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Il Presidente	La Direttrice
…….	…….
Bruno Lustenberger	Sabrina Camenzind

Nella riunione del 16 novembre 2023 la commissione svizzera per lo sviluppo della professione e la qualità delle professioni della cucina ha espresso il proprio parere sulle attuali disposizioni di attuazione della procedura di qualificazione con esame finale per Addetta di cucina CFP e Addetto di cucina CFP.

Su richiesta della SEFRI, il riferimento all'ordinanza SR 412.101.241 è stato aggiornato nello Campo di qualificazione «Cultura generale»

Allegato 1:
Elenco dei modelli

Documenti	Distribuzione
Protocollo d'esame LPP	Hotel & Gastro *formation* Svizzera www.hotelgastro.ch
Formulario delle note per la procedura di qualificazione Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP	Modello CSFO | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Formulario per il calcolo della nota relativa all'insegnamento Formulario scuola professionale	Modello CSFO | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Documenti di riferimento / Compiti per il rispettivo anno d'esame	Hotel & Gastro *formation* Svizzera www.hotelgastro.ch
Elenco dei metodi di cottura	Hotel & Gastro *formation* Svizzera www.hotelgastro.ch

11/2026

Hotel & Gastro *formation* Schweiz / Suisse / Svizzera
Eichistrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | info@hotelgastro.ch
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | romandie@hotelgastro.ch