

Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale

relativa all'ordinanza della SEFRI del 6 novembre 2018 (stato 1° gennaio 2026) sulla formazione professionale di base e al piano di formazione del 6 novembre 2018 (stato 1° gennaio 2025)

per

Addetta di ristorazione CFP/ Addetto di ristorazione CFP

Professione n. 79024 (valido a partire dall'inizio della formazione nel 2026)

Sottoposte per parere il 27 marzo 2026
alla Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per
Impiegata di ristorazione AFC/Impiegato di ristorazione AFC e
Addetta di ristorazione CFP/Addetto di ristorazione CFP

emanate da Hotel & Gastro formation Schweiz le 1° agosto 2026

Documento consultabile sul sito www.hotelgastro.ch

Sommario

1	Obiettivo e scopo	2
2	Basi	2
3	La procedura di qualificazione con esame finale: panoramica	2
4	I Campi di qualificazione in dettaglio	3
4.1	Campo di qualificazione «Lavoro pratico prestabilito (LPP)»	3
4.1.1	Informazioni generali	3
4.1.2	Svolgimento del lavoro pratico prestabilito	5
4.1.3	Esempio di svolgimento di un determinato lavoro pratico incentrato sulle competenze operative	7
4.1.4	Valutazione	9
4.1.5	Mezzi ausiliari	9
4.2	Campo di qualificazione «Cultura generale»	9
4.3	Nota relativa all'insegnamento professionale	9
5	Informazioni organizzative	9
5.1	Iscrizione all'esame	9
5.2	Superamento dell'esame	9
5.3	Comunicazione dei risultati d'esame	9
5.4	Impedimento a causa di malattia e infortunio	9
5.5	Ripetizione dell'esame	9
5.6	Procedura di ricorso / rimedi giuridici	9
5.7	Archiviazione	9
6	Entrata in vigore	10
7	Allegato	11

1 Obiettivo e scopo

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale e i rispettivi allegati applicano le disposizioni previste nell'ordinanza in materia di formazione e nel piano di formazione.

2 Basi

Le disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione nella formazione professionale di base si fondano sui seguenti atti normativi e testi di riferimento:

- 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, l'articolo 39 e l'articolo 50;
- ordinanza della SEFRI del 9 aprile 2025 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241), in particolare gli articoli da 6 a 14;
- ordinanza della SEFRI del 6 novembre 2018 (stato 1° gennaio 2026) sulla formazione professionale di base per Addetta di ristorazione/Addetto di ristorazione con certificato federale di formazione pratica (CFP). Per la procedura di qualificazione sono determinanti in particolare gli articoli da 16 a 21;
- piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base del 6 novembre 2018 (stato 1° gennaio 2025) per Addetta di ristorazione/Addetto di ristorazione con certificato federale di formazione pratica (CFP). Per la procedura di qualificazione è determinante in particolare la parte 4;
- manuale per perite e periti d'esame nelle procedure di qualificazione della formazione professionale di base. Indicazioni e strumenti per la pratica professionale¹.

3 La procedura di qualificazione con esame finale: panoramica

La procedura di qualificazione accerta l'acquisizione, da parte del candidato o della persona in formazione, delle competenze operative necessarie per svolgere adeguatamente un'attività professionale.

La panoramica di cui sotto comprende: i campi di qualificazione con indicazione della forma d'esame, la nota relativa all'insegnamento professionale, le voci con le relative ponderazioni, le note determinanti

(note che devono esprimere una valutazione sufficiente) e le disposizioni per l'arrotondamento delle note secondo l'ordinanza in materia di formazione.

I formulari delle note per la procedura di qualificazione e il formulario per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale sono scaricabili dal sito sous <http://berufsbildung.ch>.

¹ Editore: Scuola universitaria federale per la formazione professionale SUFFP
<https://www.suffp.swiss/manuale-pex>

Panoramica dei campi di qualificazione, della nota relativa all'insegnamento professionale nonché arrotondamento delle note relative al lavoro pratico prestabilito (LPP):

Procedura di qualificazione con esame finale

Addetta di ristorazione CFP/Addetto di ristorazione CFP

Campi di qualificazione e nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali

Voci

Campo di qualificazione Lavoro pratico sotto forma di LPP Ponderazione 50 % Nota determinante	Svolgimento di attività legate alla ristorazione Ponderazione à 20 %
	Organizzazione del servizio bevande Organizzazione del servizio di ristorazione Ponderazione 50 %
	Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore Ponderazione 30 %
Campo di qualificazione Cultura generale Ponderazione 20 %	Si applica l'ordinanza della SEFRI sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale
Nota relativa all'insegnamento professionale Ponderazione 30 %	Nota scolastica delle conoscenze professionali

La nota complessiva è arrotondata a una cifra decimale.

Per le voci stabilite nell'ordinanza in materia di formazione e nel piano di formazione: arrotondamento a note intere o mezze note.

Art. 34 cpv. 2 OFPr

Note diverse dalle note intere o dalle mezze note sono ammesse soltanto per medie basate sulle valutazioni che derivano dalle singole voci dei corrispondenti atti normativi in materia di formazione. Le medie sono arrotondate al massimo a una cifra decimale.

4 I Campi di qualificazione in dettaglio

4.1 Campo di qualificazione «Lavoro pratico prestabilito (LPP)»

Le domaine de qualification TPP se déroule dans une école professionnelle, un CIE, l'établissement formateur ou un autre établissement approprié. Un poste de travail et les équipements nécessaires en parfait état doivent être mis à la disposition de la personne en formation ou candidate. Le matériel qu'elle doit apporter est indiqué dans la convocation. La personne candidate se voit remettre les épreuves au début de l'examen. Elles lui sont expliquées si nécessaire.

4.1.1 Informazioni generali

Nell'ambito del campo di qualificazione «Lavoro pratico prestabilito» il candidato o la persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto, adeguato alle necessità e alla situazione.

Il LPP dura quattro ore. Vengono esaminati i campi di competenze operative sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	(a) Svolgimento di attività legate alla ristorazione	20 %
2	(b) Organizzazione del servizio bevande (c) Organizzazione del servizio ristorazione	50 %
3	(d) Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita (e) Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	30 %

La voce 1 comprende le seguenti competenze operative, la sua ponderazione complessiva è 20 % :

- a1 Preparare l'ambiente e l'atmosfera per le attività quotidiane e gli eventi.
- a2 Accogliere gli ospiti, individuare le loro esigenze e creare un'atmosfera piacevole grazie al proprio modo di fare, a un atteggiamento adeguato e a una presenza sicura.
- a3 Applicare le procedure e i tipi di servizio nei confronti degli ospiti.
- a4 Relazionarsi con collaboratori, superiori e ospiti e mantenere la calma in ogni situazione.
- a5 Prendere nota delle osservazioni degli ospiti e trasmetterle a chi di competenza.
- a6 Spiegare agli ospiti le tradizioni regionali e le specificità culturali.

La voce 2 comprende le seguenti competenze operative, la sua ponderazione complessiva è 50 % :

- b1 Preparare la mise en place del servizio bevande per le attività quotidiane e gli eventi.
- b2 Presentare agli ospiti l'offerta di bevande, raccomandare e vendere le bevande.
- b3 Preparare e predisporre le bevande secondo le istruzioni, presentarle e servirle agli ospiti.
- b4 Nel servizio bevande garantire la qualità e l'igiene, nonché la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e dell'ambiente conformemente alle prescrizioni legali.
- c1 Preparare la mise en place del servizio di ristorazione per le attività quotidiane e gli eventi.
- c2 Presentare agli ospiti l'offerta di ristorazione, raccomandare e vendere le pietanze.
- c3 Disporre, presentare e servire le pietanze conformemente ai requisiti aziendali.
- c4 Nel servizio di ristorazione garantire la qualità e l'igiene, nonché la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e dell'ambiente conformemente alle prescrizioni legali..

La voce 3 comprende le seguenti competenze operative, la sua ponderazione complessiva è 30 %:

- d1 Utilizzare i sistemi di prenotazione.
- d2 Utilizzare i sistemi di ordinazione e di cassa, preparare il conto e procedere all'incasso.
- d3 Utilizzare l'infrastruttura tecnica.
- d4 Rispettare le direttive dell'organizzazione aziendale.
- e1 Controllare le scorte e gestire la merce.
- e2 Prendere accordi con gli altri reparti.
- e3 Preparare il buffet delle bevande e predisporre la zona riservata allo sparcchiamento.
- e4 Evitare gli avanzi di cibo e smaltire merci, rifiuti e residui.
- e5 Realizzare misure per il mantenimento del valore e per l'impiego parsimonioso di energia e materiali.

4.1.2 Svolgimento del lavoro pratico prestabilito

Qui di seguito presentiamo un esempio di svolgimento temporale del lavoro pratico prestabilito (LPP). Sono tuttavia possibili altre varianti di attuazione stabilite dalla direzione cantonale degli esami. Le parti dell'esame i cui tempi sono indicati fra parentesi non fanno parte della durata effettiva dell'esame e non vengono valutate.

Orario	Durata	Lavori	Spiegazioni
09.00 – 09.30	(30 min.)	Saluto e spiegazione degli esercizi	Visita dei locali d'esame Consegna della documentazione Informazioni sulla procedura d'esame
09.30 – 10.00	(30 min.)	Informazioni, discussione sul menù	Informazioni sull'ulteriore procedura:
10.00 – 10.15	(15 min.)	Pausa	
10.15 – 11.15	60 min.	Apparecchiare un tavolo per 4 persone	Allestire un coperto di base internazionale Piegare 7 tovaglioli 4 tovaglioli per gli ospiti e 3 tovaglioli decorativi
11.15 – 12.00	(45 min.)	Pausa	Pranzo e pausa
12.00 – 12.15	15 min.	Mise en place, spiegare il buffet	Pane, ghiaccio, burro ecc.
12.15 – 14.45	150 min	Svolgere attività legate alla ristorazione Servizio bevande e servizio di ristorazione 1a oppure 4a portata: applicare a scelta il servizio all'italiana (al piatto) oppure un altro tipo di servizio menzionato.	Proporre, preparare e servire l'aperitivo Antipasti (servizio al piatto oppure servizio al guéridon, buffet, servizio con vassoio) Versare e servire la minestra secondo la scelta dell'ospite inclusa la mise en place (reparti coinvolti: buffet / cucina) Servizio delle bevande (vino, birra, acqua minerale ecc.) Portata principale servita al piatto Passare/filtrare un contorno o una salsa Dolci e/o formaggi (servizio al piatto oppure servizio al guéridon, buffet, servizio con vassoio) Caffè e superalcolici/digestivi Preparare la fattura e incasso

Orario	Durata	Lavori	Spiegazioni
14.45 – 15.00	15 Min.	Sparecchiare, riordinare, riporre	Eseguire lavori di pulizia e di ripristino nel settore del servizio, dell'office e del buffet
15.00 – 15.15	(15 Min.)	Lavori finali e conclusione	

4.1.3 Esempio di svolgimento di un determinato lavoro pratico incentrato sulle competenze operative

Orario	Durata	Competenze operative	Svolgimento	Spiegazione
09.00 – 09.30	(30 min.)	Saluto, spiegazione degli esercizi, visita dei locali d'esame, consegna della documentazione d'esame, informazioni sullo svolgimento dell'esame		
09.30 – 10.00	(30 min.)	Informazioni sull'ulteriore svolgimento, istruzione relativa alla cassa e riunione di servizio con i candidati		
10.00 – 10.15	(15 min.)	Pause		
10.15 – 11.00	60 min.	a1 / a4 / b1 / b4 / c1 / c4 d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e5	Lavori preparatori per il servizio bevande e il servizio di ristorazione	Apparecchiare un tavolo da 4 pers. con coperto di base internazionale Piegare 7 tovaglioli (4 tovaglioli per gli ospiti e 3 tovaglioli decorativi)
11.15 – 12.00	(45 min.)	Repas de midi et pause		
12.00 – 12.15	15 min.	a1 / b1 / c1 / d3 / d4 / e1 e2 / e3 / e4 / e5	Lavori finali della mise en place	Pane, ghiaccio, burro ecc..
12.15 – 14.45	150 min.	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 b3 / b4 / d1 / d2 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5	Accoglienza, saluto e sistemazione degli ospiti Raccomandazione, preparazione e servizio di aperitivi	Presenza e attenzione durante l'intero processo di assistenza degli ospiti
		a2 / a4 / a5 / a6 / b2 / c2 d2	Spiegare, raccomandare e vendere pietanze (à la carte) e bevande Registrazione dell'ordinazione Vendita complementare	Vino bianco, vino rosso, acqua minerale ecc.
		a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2 e3 / e4 / e5	Servizio del pane e del burro Servizio bevande	vino o birra, acqua minerale

Orario	Durata	Competenze operative	Svolgimento	Spiegazione
Continua: 12.15 – 14.45	Continua: 150 min.	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2 e3 / e4 / e5	Servizio 1a portata	Antipasto freddo (servizio al piatto oppure servizio al guéridon, buffet, servizio con vassoio)
			Servizio 2a portata	Versare e servire la minestra secondo la scelta dell'ospite inclusa la mise en place (reparti coinvolti: buffet / cucina)
			Servizio bevande	Vino, birra, acqua minerale ecc.
			Servizio 3a portata	Portata principale con servizio al piatto Passare/filtrare un contorno o una salsa
		a2 / a4 / a5 / a6 / c2 / d2	Raccomandazione e vendita di dolci e formaggi	Attenzione alle esigenze dei clienti
		a2 / a4 / a5 / a6 / b1 / b2 / b3 / b4 / d2 / e2 / e3 / e4 / e5	Consulenza, vendita e servizio di vino da dessert e/o vino Porto	
			Servizio 4a portata Servizio dei dolci e/o servizio dei formaggi	Dolci e/o formaggi (servizio al piatto oppure servizio al guéridon, buffet, servizio con vassoio)
			Servizio del caffè e servizio di superalcolici/ digestivi	
		d2 / d3 / d4	Preparazione della fattura e incasso	
		a2 / a4 / a5	Congedo degli ospiti	
14.45 – 15.00	15 Min.	e1 / e2 / e3 / e5	Sparecchiare, riordinare e riporre	Eseguire lavori di pulizia e di ripristino nel settore del servizio, dell'office e del buffet (i candidati eseguono diversi esercizi)
15.00 – 15.15	(15 Min.)	Lavori finali e conclusione		

4.1.4 Valutazione

Due periti d'esame sorvegliano e valutano l'esecuzione dei lavori d'esame. I criteri di valutazione sono definiti nel verbale d'esame. La valutazione dei criteri è espressa in note o punti. Se avviene in punti, il punteggio totale deve essere convertito in una nota per ciascuna voce d'esame (nota intera o mezza nota).

4.1.5 Mezzi ausiliari

Sono ammessi esclusivamente quelli menzionati nella convocazione agli esami.

4.2 Campo di qualificazione «Cultura generale»

Il campo di qualificazione «Cultura generale» è disciplinato dall'ordinanza della SFERI del 09 aprile 2025 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

4.3 Nota relativa all'insegnamento professionale

La nota relativa all'insegnamento professionale è disciplinata dall'ordinanza in materia di formazione. Il formulario per il calcolo di questa nota è scaricabile dal sito <http://berufsbildung.ch>.

5 Informazioni organizzative

5.1 Iscrizione all'esame

L'iscrizione avviene tramite le autorità cantonali.

5.2 Superamento dell'esame

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

5.3 Comunicazione dei risultati d'esame

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

5.4 Impedimento a causa di malattia e infortunio

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

5.5 Ripetizione dell'esame

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

5.6 Procedura di ricorso / rimedi giuridici

La procedura di ricorso è disciplinata dal diritto cantonale.

5.7 Archiviazione

La conservazione degli atti relativi all'esame è disciplinata dal diritto cantonale.

6 Entrata in vigore

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Addetta di ristorazione CFP/Addetto di ristorazione CFP entrano in vigore il 1° agosto 2026 e valgono fino alla loro revoca.

Weggis, 1° agosto 2026

Hotel & Gastro formation Schweiz

La presidente

la direttrice

.....
Esther Lüscher

.....
Sabrina Camenzind

In occasione della sua riunione del 27 marzo 2026, la Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità ha espresso il proprio parere in merito alle presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Addetta di ristorazione CFP/Addetto di ristorazione CFP.

7 Allegato

Elenco dei modelli

Documenti	Distribuzione
Verbale dell'esame relativo al lavoro pratico prestabilito LPP	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Formulario delle note per la procedura di qualificazione Addetta di ristorazione CFP Addetto di ristorazione CFP	Modello SDBB CSFO http://berufsbildung.ch
Formulario per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale Foglio per le note della scuola professionale	Modello SDBB CSFO http://berufsbildung.ch

UN'ORGANIZZAZIONE DI:

GASTROSUISSE

 **HotellerieSuisse**


**HOTEL & GASTRO
UNION**
L'organizzazione degli impiegati