

Regolamento per i partecipanti al concorso SwissSkills 2027

1 Contesto

SwissSkills si svolge ogni due anni. Il settore dell'ospitalità è rappresentato dalle seguenti professioni o discipline: Hotel reception, Economia domestica, Servizio-Ristorazione e Cucina.

Le associazioni di categoria sono invitate a proporre candidati idonei.

2 Organizzatore

Hotel & Gastro formation Svizzera è responsabile dell'organizzazione di SwissSkills per le professioni del settore alberghiero e della ristorazione. Agisce per ordine delle associazioni di categoria Hotel & Gastro Union, GastroSuisse e HotellerieSuisse ed è sostenuta dall'associazione SwissSkills.

3 Condizioni di partecipazione

Sono invitati a partecipare agli SwissSkills i giovani professionisti che dimostrino le seguenti caratteristiche:

- Motivazione superiore alla media e passione per la professione appresa
- Età massima di 21 anni (hotel reception, servizio-Ristorazione e cucina) e di 25 anni (economia domestica) – fa stato l'anno di svolgimento degli SwissSkills.
- Avere conseguito l'AFC nella professione del concorso scelta entro l'inizio della competizione (con la raccomandazione da parte di un insegnante di materia, qualora l'AFC non fosse ancora disponibile al momento della candidatura).

La preparazione alle selezioni è a carico dei partecipanti. Le SwissSkills si svolgono sotto forma di gare individuali.

4 Iscrizione

Chi desidera partecipare alle SwissSkills deve iscriversi utilizzando il modulo di iscrizione ufficiale. Saranno accettate le iscrizioni pervenute a Hotel & Gastro formation Svizzera entro l'ultimo giorno utile.

L'iscrizione sarà accettata e considerata solo se corredata dei seguenti documenti:

- Modulo di iscrizione compilato in ogni sua parte
- Copia dell'Attestato federale di capacità (AFC) o raccomandazione da parte di un insegnante di materia, qualora non fosse ancora disponibile l'AFC

- Copia del Certificato delle note (CN) o raccomandazione da parte di un insegnante di materia, qualora l'AFC non fosse ancora disponibile
- Curriculum vitae completo
- Referenze (2 persone di riferimento in grado di valutare le competenze tecniche e sociali, accompagnata da una lettera di referenze/raccomandazione)
- Video di motivazione: «Perché voglio partecipare agli SwissSkills?»
- (Se disponibile) Wild Card

5 Selezioni

- Tutti i dossier vengono esaminati da perite e periti per verificarne la completezza. Sulla base di criteri prestabiliti viene effettuata una prima selezione dei candidati
- I candidati saranno invitati a un colloquio di selezione, al quale sarà presente almeno un perito in ciascuna lingua nazionale (tedesco, francese o italiano) o, per la categoria «Hotel reception», esclusivamente nella lingua ufficiale della competizione, ovvero l'inglese. Il colloquio di selezione sarà condotto da almeno due periti/perite
- I colloqui di selezione si svolgono in date prestabilite. Non sono previste date alternative. Se un candidato non può partecipare al colloquio, viene escluso dalla procedura di selezione
- Se necessario, ai candidati potrà essere richiesto di svolgere un giorno di lavoro «di prova» prima del Campionato svizzero, in base al quale potranno essere valutate le rispettive competenze professionali
- In base ai risultati della selezione, i candidati e le candidate prescelti saranno invitati a partecipare agli SwissSkills
- Le persone in possesso di una «wild card» rilasciata da Hotel & Gastro formation Svizzera sono invitate direttamente alla selezione. La wild card deve essere allegata in ogni caso alla domanda di iscrizione

La selezione avviene in base a criteri prestabiliti. La decisione delle perite e dei periti è inappellabile ed è escluso qualsiasi ricorso legale.

6 Compiti del concorso

Le prove del concorso sono pertinenti all'ambito professionale pratico-artigianale. Pertanto, vengono valorizzate le seguenti competenze:

- Ottima abilità manuale, almeno al livello della procedura di qualificazione AFC
- Resistenza e tenacia
- Capacità comunicativa
- Portamento avvincente e simpatico / presenza personale

I compiti dettagliati del concorso saranno inviati ai candidati un mese prima dell'inizio degli SwissSkills.

7 Valutazione

I responsabili della scelta delle prove e della valutazione sono i capi periti della rispettiva professione, nominati da Hotel & Gastro formation Svizzera. Se necessario, possono essere consultati ulteriori esperti. La valutazione avviene durante e dopo la competizione. Ai fini della valutazione sono determinanti il modo in cui i compiti vengono eseguiti (procedura, uso degli utensili adeguati, ordine, sicurezza sul lavoro, presenza, ecc.) nonché la qualità del lavoro svolto. Ai candidati non vengono comunicati risultati parziali o finali dettagliati. Comportamenti scorretti da parte dei candidati possono comportare l'esclusione dalla competizione. Le decisioni delle perite e dei periti sono inappellabili.

8 Costi

- La partecipazione agli SwissSkills è gratuita per i candidati
- I costi relativi ai pasti (prima colazione e pranzo) e al pernottamento del candidato/della candidata, durante le competizioni, sono a carico degli organizzatori, ovvero dell'ente promotore
- Eventuali sponsorizzazioni a favore del candidato o della candidata, saranno opportunamente considerate e ponderate
- Le spese di viaggio e le altre spese sono a carico dei candidati

9 Disposizioni speciali per la successiva partecipazione ai WorldSkills

I vincitori o le vincitrici delle categorie Cucina, Hotel reception e Servizio-Ristorazione si qualificano automaticamente per i Campionati mondiali. Perciò, è richiesta una buona conoscenza della lingua inglese.

I campioni e le campionesse svizzeri si impegnano, al termine degli SwissSkills a:

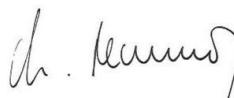
- a partecipare ai WorldSkills (la competizione si svolge sempre l'anno successivo agli SwissSkills)
- a firmare un contratto di gestione (accordo legale) con Hotel & Gastro formation Svizzera, che disciplina i diritti di marketing, pubblicità e sponsorizzazione, nonché i diritti su immagini e audio relativi agli SwissSkills o ai WorldSkills
- Concordare con Hotel & Gastro formation Svizzera le proprie attività professionali pratiche fino ai Campionati mondiali
- Frequentare i corsi di formazione continua prescritti da Hotel & Gastro formation Svizzera fino alla competizione
- Partecipare alle giornate informative e di formazione organizzate da SwissSkills
- Partecipare allo stage pratico di preparazione, di tre mesi, organizzato da Hotel & Gastro formation Svizzera (stipendio da tirocinante, vitto e alloggio)
- Rinviare l'eventuale scuola reclute o servizio civile
- Alla copertura indipendente della perdita di salario e delle spese di viaggio in Svizzera

Hotel & Gastro formation Svizzera



Sabrina Camenzind
Direttrice

Hotel & Gastro formation Svizzera



Christoph Remund
Responsabile di progetto SwissSkills