

**Corso di preparazione  
all'esame finale di tirocinio  
nella professione di**

**Impiegato/a in gastronomia standardizzata**

**in base all' art. 32  
dell'Ordinanza sulla Formazione Professionale (OFPr)**  
e all'art. 33 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr)  
per l'ottenimento dell'  
**Attestato Federale di Capacità**

**Opuscolo informativo**

---

**INFORMAZIONI**

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano,  
tel. +41 91 942 48 72, fax +41 91 961 83 25  
info@formazione.ch  
www.hotelgastro.ch  
www.mestierialberghieri.ch

**CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE DI TIROCINIO NELLA PROFESSIONE DI IMPIEGATO/A DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA in base all'art. 32 OFPr e all'art. 33 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr)**

**Hotel & Gastro *formazione* Ticino** coordina la raccolta delle informazioni per l'organizzazione della preparazione agli esami finali di tirocinio ai sensi dell'art. 32 dell'Ordinanza sulla Formazione Professionale (OFPr) e all'art. 33 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr).

**CONDIZIONI DI AMMISSIONE**

Sono ammessi alle procedure di qualificazione gli adulti che certifichino d'aver accumulato **almeno 5 anni** d'esperienza professionale complessiva (al momento dell'esame), di cui almeno 3 anni nel campo della gastronomia standardizzata.

Sono ammessi gli stranieri attivi e/o residenti in Ticino da almeno un anno e con permesso valido.

**OBIETTIVI E CONTENUTI**

Obiettivi

Impartire tutte le nozioni necessarie per superare l'esame finale di tirocinio di impiegato/a di gastronomia standardizzata, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC.

Contenuti

- 1. Lezioni di conoscenze professionali**
- 2. Lezioni di cultura generale**
- 3. Corsi pratici**

**FINANZIAMENTO CCNL**

Il finanziamento è assicurato soltanto se tale richiesta viene introdotta in modo tempestivo e completo e viene approvata dall'Ufficio di controllo del CCNL di Basilea. I contingenti CCNL sono limitati (gli importi sono a forfait).

Formazione AFC impiegato/a in gastronomia standardizzata	CHF 5'000.00
Premio in caso di superamento dell'esame alla persona partecipante	CHF 1'000.00
Premio in caso di superamento dell'esame al datore di lavoro	CHF 2'500.00

## PROCEDURA DI QUALIFICAZIONE (esami)

Nella procedura di qualificazione con esame finale vengono esaminate, nel modo indicato, le competenze operative dei seguenti campi di qualificazione:

### 1. Lavoro pratico (30%)

In questo campo di qualificazione si verifica il raggiungimento degli obiettivi di valutazione per l'azienda e per i corsi aziendali nel corso di un lavoro pratico individuale (LPI) della durata da 40 a 80 ore. Il lavoro pratico individuale (LPI) è disciplinato dalle direttive del 22 ottobre 2007 emanate dall'UFFT.

### 2. Conoscenze professionali (20%)

In questo campo di qualificazione viene esaminato il raggiungimento degli obiettivi di valutazione nell'insegnamento professionale. Il campo di qualificazione comprende:

- Posizione 1 Pianificare e organizzare processi (scritto; conta doppio)
- Posizione 2 Approvvigionare e preparare prodotti (scritto; conta una sola volta)
- Posizione 3 Presentare e vendere prodotti, consigliare ospiti (scritto; conta doppio)
- Posizione 4 Garantire sostenibilità e sicurezza (scritto; conta una sola volta)
- Posizione 5 Applicare la lingua inglese (1 ora scritto; orale 20 minuti; conta una sola volta)

### 3. Cultura generale (20%)

A questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 9 aprile 2025 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

## COSTO DEL CORSO

I laboratori didattici per i residenti in Ticino sono inclusi, a pagamento (**CHF 150.00/giorno**) per chi risiede fuori Cantone).

Il materiale didattico è a carico del/la partecipante di ca. **CHF 700.00** (piattaforma WIGL).

La tassa d'esame è di **CHF 100.00** e va versata prima degli esami (di competenza della Divisione della Formazione Professionale, Breganzona).

## CONDIZIONI DI RINUNCIA E ABBANDONO

Se un candidato si ritira 15 giorni prima dell'inizio del corso, non ci sono costi amministrativi e la tassa di frequenza viene interamente restituita.

Se un candidato si ritira entro 15 giorni dall'inizio del corso, la tassa di frequenza gli viene restituita trattenendo i giorni di frequenza, il costo del materiale didattico completo e il 50% per gli inconvenienti.

Se un candidato si ritira dopo 15 giorni dall'inizio del corso, la tassa di frequenza gli viene trattenuta interamente.

## SEDE E ORARIO DEL CORSO

Le lezioni teoriche si tengono presso il **Centro Professionale di Trevano-Canobbio**.

La frequenza è variabile, **da settembre a giugno**, sull'arco di due anni, in base al calendario scolastico.

**Non** è possibile parcheggiare presso l'istituto scolastico.

L'orario delle lezioni è dalle 08.00-17.00.

La formazione è garantita anche con un numero esiguo di iscritti poiché il percorso formativo avviene attraverso un "inserimento individuale": in cui il/la candidato/a segue la formazione insieme agli apprendisti in base alle proprie necessità.

## ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare, mediante compilazione dell'apposito formulario, corredato dalla documentazione richiesta (curriculum vitae, documento d'identità, permesso di lavoro, diplomi o attestati conseguiti e certificati di lavoro) a Hotel & Gastro *formazione*, Lugano.

**Termine d'iscrizione: 30 giugno di ogni anno**

## INFORMAZIONI

### **Hotel & Gastro *formazione***

via Gemmo 11

6900 Lugano

+41 91 942 48 72

info@formazione.ch

www.hotelgastro.ch