

**Corso di preparazione
all'esame finale di tirocinio
nella professione di
Impiegato/a di ristorazione**

**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 2026/2027

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.gastroformazione.ch

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

Hotel & Gastro *formazione Ticino* organizza il corso di 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), a condizione che vi siano almeno **10 iscritti**.

CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Sono ammesse al corso le persone maggiorenni con esperienza pratica di impiegato/a di ristorazione che dimostrino d'aver esercitato la professione per **almeno 5 anni** (al momento dell'esame). Sono ammessi gli stranieri attivi o residenti in Ticino con permesso valido. Per gli stranieri è richiesto di avere almeno 1 anno di esperienza in Svizzera.

OBIETTIVI E CONTENUTI

Obiettivi

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

Contenuti

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Lezioni di conoscenze professionali | ca. 300 ore / lezione |
| 2. Lezioni cultura generale | 90 ore / lezione |
| 3. Corsi pratici e specializzazioni | 80 ore / lezione |

PROCEDURA DI QUALIFICAZIONE (esami)

Conformemente all'Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base *dell'Impiegato/a di ristorazione* del 6.11.2018, la procedura di qualificazione si suddivide come segue:

- 1. Lavori pratici** (ca. 6-7 ore)
- 2. Conoscenze professionali** (ca. 4 ore)
Conoscenze generali; Conoscenze di cucina e vivande; Conoscenze delle bevande
- 2. Cultura generale** (ca. 1 ora)

Risultati della procedura di qualificazione

Il risultato finale della procedura di qualificazione è espresso con una nota complessiva determinata dalle seguenti note:

1. lavori pratici (doppia valutazione)
2. conoscenze professionali
3. cultura generale

La nota complessiva è data dalla media di queste note (1/4 della somma delle note) ed è arrotondata ad un decimo.

L'esame è superato se la nota nei lavori pratici e la nota complessiva non è inferiore al 4.0.

COSTO DEL CORSO

La quota di iscrizione per il corso (teorico) è di **CHF 2'500.00**.

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 730.00** (piattaforma WIGL).

L'importo di CHF 2'500.00 deve essere versato a Hotel & Gastro formazione prima dell'inizio del corso. In difetto di pagamento del saldo entro tale data, il/la candidato/a non è più autorizzato/a a seguire il corso. In caso di mancato pagamento, l'organizzatore si riserva di richiedere il pagamento della somma non ancora corrisposta, fino a concorrenza della quota di iscrizione, oltre alle spese amministrative, giudiziarie e di incasso.

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 del corso la tassa di frequenza gli viene restituita interamente.

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 10% per gli inconvenienti.

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

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 di seguito sono a forfait).

Formazione AFC impiegato/a di ristorazione	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

SEDE E ORARIO DEL CORSO

Le lezioni teoriche si tengono presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano-Canobbio tutti i **martedì e alcuni lunedì**, secondo il calendario scolastico, da **settembre 2026 a maggio/giugno 2027**.

Non è possibile parcheggiare presso l'istituto scolastico.
L'orario delle lezioni è diurno dalle 8.00 alle 17.00.

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*, art. 33, via Gemmo 11, 6900 Lugano.

Termine d'iscrizione per il corso 2026/2027: 30 giugno 2026.

INFORMAZIONI

Hotel & Gastro *formazione*

via Gemmo 11
6900 Lugano
tel. +41 91 942 48 72
info@formazione.ch
www.hotelgastro.ch