

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

**Impiegato/a di ristorazione**

**in base all'art. 33**

della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr)  
per l'ottenimento dell'  
Attestato Federale di Capacità di Impiegato/a di ristorazione

**Opuscolo informativo 2021 / 2022**

---

**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. 33 LFP**

La **Hotel & Gastro *formazione* Ticino** organizza il corso di preparazione agli esami finali di tirocinio ai sensi dell'art. 33 della Legge Federale sulla formazione professionale nella professione di impiegato/a di ristorazione, 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 3 anni** (al momento dell'esame) ma con un'esperienza pratica generale di **almeno 5 anni**.

Sono ammessi gli stranieri attivi (almeno 1 anno di esperienza in Svizzera) o residenti in Ticino con permesso valido. Sono richieste conoscenze base di informatica e della lingua italiana.

### **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** **260 ore / lezione**

- Conoscenze del servizio
- Buffet e office
- Conoscenze delle bevande
- Conoscenze della cucina e vivande
- Conoscenze professionali e aziendali
- Conoscenze vendita e comportamento

#### **Seconda lingua (lezioni di tedesco)** **40 ore / lezione**

#### **2. Lezioni cultura generale** **120 ore / lezione**

- Lingua italiana e comunicazione
- Società
- Nozioni di informatica e calcolo

#### **3. Corso pratico** **8 giorni**

- Preparazione pratica agli esami finali

## **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 in:

### **1. Lavori pratici** (ca. 6-7 ore)

Il candidato deve eseguire i lavori in modo indipendente. I settori valutati sono:

- Assistenza agli ospiti
- Vendita
- Servizio di pietanze e bevande

### **2. Conoscenze professionali** (ca. 4 ore)

#### **Conoscenze generali**

- Economia aziendale
- Organizzazione aziendale
- Igiene
- Sicurezza sul lavoro e protezione della salute
- Logistica
- Mantenimento del valore

#### **Conoscenze di cucina e vivande**

#### **Conoscenze delle bevande (analcoliche e alcoliche)**

Di cui per la parte di esame orale (ca. 1 ora):

- Assistenza agli ospiti vendita e comportamento

### **3. Cultura generale** (ca. 1 ora)

1. processo di elaborazione
2. lavoro di approfondimento (LA) svolto durante l'anno
3. presentazione orale

Il risultato 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.

## **SEDE E ORARIO DEL CORSO**

Le lezioni teoriche e pratiche si tengono presso il Centro Professionale di Trevano-Canobbio tutti i **martedì**, secondo il calendario scolastico, da **settembre 2021 a giugno 2022**.

Non è possibile parcheggiare presso l'istituto scolastico.

L'orario delle lezioni è diurno dalle 8.00 alle 17.00.

## **COSTO DEL CORSO – Importante: sovvenzionato al 100% dal CCNL!**

La quota di iscrizione (teorico e pratico, materiale didattico incluso) è di **CHF 2'500.00**. Prima dell'inizio del corso, deve essere corrisposto almeno l'importo di CHF 1'000.00. La rimanenza deve essere versata entro e non oltre il 31 dicembre dell'anno d'inizio corso.

### Sovvenzioni finanziarie

**A formazione conclusa si può richiedere un rimborso di CHF 4'000.00.**

(vedere anche: [formazione-inclusa.ch](http://formazione-inclusa.ch))

Collaboratori attivi in aziende che sottostanno al CCNL possono beneficiare del sostegno alla formazione se al momento dell'iscrizione sono impiegati presso un'azienda assoggettata al CCNL. Per ottenere il sostegno è necessario inoltrare una richiesta scritta presso Hotel & Gastro *formation* di Weggis, **durante** il primo semestre di formazione. Ulteriori informazioni possono essere richieste al n. 041 / 392 77 77 o presso il segretariato di Lugano.

L'importo di CHF 2'500.- deve essere versato a Hotel & Gastro formazione. In difetto di pagamento del saldo entro tale data, il/la candidato/a non è più autorizzato/a a seguire i corsi. Gli importi fino ad allora pagati verranno computati sul totale della quota di iscrizione e non verranno rimborsati. 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 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.

## **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) all'indirizzo: Hotel & Gastro *formazione*, art. 33, via Gemmo 11, 6900 Lugano.

**Termine d'iscrizione per il corso 2021/2022: 31 agosto 2021.**

## **INFORMAZIONI**

Hotel & Gastro *formazione*, art. 33, via Gemmo 11, 6900 Lugano, tel. +41 91 942 48 72, e-mail: [info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch), [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch), [www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)