

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

**Impiegato/a in comunicazione
alberghiera**

in base 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.gastroformazione.ch

CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE DI TIROCINIO NELLA PROFESSIONE DI IMPIEGATO/A IN COMUNICAZIONE ALBERGHIERA

La **Hotel & Gastro formazione Ticino** coordina la raccolta delle informazioni per l'organizzazione della preparazione agli esami finali di tirocinio ai sensi dell'art. 33 della Legge Federale sulla formazione professionale per adulti.

CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALLE PROCEDURE DI QUALIFICAZIONE

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 del settore alberghiero. 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 in comunicazione alberghiera, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di impiegato/a in comunicazione alberghiera AFC.

Contenuti

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

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 (8 ore)

L'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali. Il campo di qualificazione comprende i campi di competenze operative sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

1. Consulenza e assistenza agli ospiti e ai partner / Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità, ponderazione 40 %
2. Ideazione e organizzazione di misure di marketing e cooperazioni / Organizzazione e applicazione di processi amministrativi, ponderazione 30%
3. Colloquio professionale (comune a tutti i campi di competenze operative), ponderazione 30%.

2. Conoscenze professionali (3 ore)

L'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. L'esame del campo di qualificazione «conoscenze professionali» avviene in forma scritta e comprende i campi di competenze operative sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

1. Consulenza e assistenza agli ospiti e ai partner (70 min), ponderazione 40%
2. Ideazione e organizzazione di misure di marketing e cooperazioni (40 min), ponderazione 20%
3. Organizzazione e applicazione di processi amministrativi (70 min), ponderazione 40%

3. Cultura generale

A questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

COSTO DEL CORSO, CONDIZIONI DI RINUNCIA E ABBANDONO

La quota di iscrizione è da definire.

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

SEDE E ORARIO DEL CORSO

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

Non è possibile parcheggiare presso l'istituto scolastico.

La frequenza può essere **settimanale da settembre a giugno**, oppure **a blocchi secondo calendario scolastico (a blocco con gli apprendisti)**. L'orario delle lezioni è dalle 8.00-17.00. La modalità di frequenza dipende dal numero di partecipanti iscritti.

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, via Gemmo 11, 6900 Lugano, tel. 091 942 48 72, info@formazione.ch.