

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

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 DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA

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 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**

PROCEDURA DI QUALIFICAZIONE (esami)

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%)

L'esame finale nel campo di qualificazione "Cultura generale" avviene conformemente all'ordinanza del 26 aprile 2007 dell'UFFT 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.