

**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 2020 / 2021

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 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 314 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) 36 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 come segue:

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
- Seconda lingua (francese, tedesco o inglese)

2. Cultura generale (ca. 1 ora)

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

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 (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.

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.

Il costo del parcheggio presso il Centro Professionale Trevano (di competenza loro) viene definito in base ai giorni di frequenza del corso.

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 si tengono presso il Centro Professionale di Trevano-Canobbio.

La frequenza è settimanale da **settembre 2020 a giugno 2021** (secondo il calendario scolastico). L'orario delle lezioni è dalle 8.00-17.00.

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

Termine d'iscrizione per il corso 2020/2021: 31 agosto 2020.

INFORMAZIONI

Sostegno alla formazione

Collaboratori attivi in aziende che sottostanno al CCNL possono beneficiare del sostegno alla formazione. 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.

Contatto

Hotel & Gastro *formazione*, art. 33, via Gemmo 11, 6900 Lugano, tel. +41 91 942 48 72, fax +41 91 961 83 25, e-mail: info@formazione.ch, www.hotelgastro.ch.