

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

**Impiegato/a d'albergo**

**in base all'art. 33**

della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr)  
per l'ottenimento dell'

Attestato Federale di Capacità di Impiegato/a d'albergo

**Opuscolo informativo 2022/2023**

---

**INFORMAZIONI**

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano,

tel. +41 91 942 48 72, fax +41 91 961 83 25

[info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch)

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

[www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)

## **CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE DI TIROCINIO NELLA PROFESSIONE DI IMPIEGATO/A D'ALBERGO in base all'art. 33 LFPr**

**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 d'albergo**, a condizione che vi siano almeno **10 iscritti**.

### **CONDIZIONI DI AMMISSIONE**

Sono ammesse al corso le persone maggiorenni con esperienza pratica di impiegato/a d'albergo 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 d'albergo, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della qualifica, legalmente protetta di impiegato/a d'albergo AFC.

#### Contenuti

- 1. Lezioni di conoscenze professionali (260 ore lezione)**
- 2. Lezioni cultura generale e tedesco (90 ore lezione + 40 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 d'albergo* del 1.1.2018, la procedura di qualificazione si suddivide in:

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

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

- organizzazione aziendale
- assistenza agli ospiti nell'ambito del servizio e della ricezione
- sistemazione degli ambienti

- pulizia
- impianti
- macchinari, apparecchiature e utensili,
- cura della biancheria

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

L'esame riguarda i settori:

- economia aziendale
- organizzazione aziendale
- igiene
- sicurezza sul lavoro e protezione della salute
- logistica
- pulizia
- conoscenza dei materiali
- assistenza agli ospiti
- seconda lingua

Un'ora circa del tempo previsto è per l'esame orale.

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

- processo di elaborazione
- lavoro di approfondimento (LA) svolto durante l'anno
- 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.

**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.

### **SEDE E ORARIO DEL CORSO**

Le lezioni teoriche e pratiche (corso collettivo) si tengono presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano-Canobbio tutti i **martedì**, secondo il calendario scolastico, da **agosto 2022 a giugno 2023**.

In caso di "inserimento individuale" la frequenza può essere irregolare **a blocchi secondo calendario scolastico** (con gli/le apprendisti/e).

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

**Termine d'iscrizione per il corso 2022/2023: 30 luglio 2022.**

### **INFORMAZIONI**

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