

## Dotazione minima per le aziende di tirocinio con persone in formazione nell'ambito della formazione professionale di base

**Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC /**

**Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC**

**Addetta del settore alberghiero-economia domestica CFP /**

**Addetto del settore alberghiero-economia domestica CFP**

I requisiti richiesti alla dotazione minima per aziende di tirocinio (formazione di base ad impostazione aziendale e scolastica) si orientano sulle competenze operative da acquisire conformemente al piano di formazione relativo all'ordinanza del 6 luglio 2023 sulla formazione professionale di base Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC / Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC e all'ordinanza del 10 luglio 2023 sulla formazione professionale di base Addetta del settore alberghiero-economia domestica CFP / Addetto del settore alberghiero-economia domestica CFP.

### Infrastruttura e materiale di lavoro

- Ricezione / accoglienza per informazione e consultazione
- Luogo con tavoli e sedie per gli ospiti, infrastruttura o postazione per il servizio, sistema d'incasso (es. ristorante, caffetteria o ristorante del personale)
- Luogo con l'infrastruttura necessaria per svolgere diversi eventi
- Deposito food e non-food
- Bicchieri, stoviglie e posate
- Possibilità di preparare caffè e tè
- Possibilità di preparare prodotti da forno (es. forno, combi-steamer)
- Possibilità di refrigerazione e congelazione
- Postazione per lo smaltimento dei rifiuti
- Luogo per organizzare il lavaggio di stoviglie
- Locali di pulizia e macchine per la preparazione del lavoro e la manutenzione di macchine e apparecchiature
- Soggiorni, camere da letto, bagni, locali tecnici e di deposito, uffici
- Piante
- Macchine, apparecchiature e utensili destinati ai diversi metodi per la pulizia di manutenzione, la pulizia intermedia e la pulizia di fondo (è necessario garantire che, durante il tirocinio, la persona in formazione venga a contatto con tutte le macchine, le attrezzature e gli utensili del corrispondente elenco di riferimento (es. corsi interaziendali, rete di aziende di tirocinio o simili))
- Lavanderia con zona sporca e zona pulita separata compreso macchine e attrezzature per l'intero ciclo della biancheria oppure l'impiego in una lavanderia esterna
- Infrastruttura per lo svolgimento di lavori amministrativi

Orientamento Economia domestica con obiettivi di valutazione aziendali supplementari

- Descrizione di ricette e processi per la preparazione di pietanze semplici

## Concetti

- Concetto per il settore vitto
  - con una proposta del giorno semplice (colazione, pranzo e/o cena e spuntino)
  - con una proposta per eventi semplice
- Concetto di pulizia e igiene
  - con le corrispondenti istruzioni di lavoro e d'uso nonché gli elenchi di controllo e verifica
- Concetto HACCP
- Concetto per lo smaltimento dei rifiuti
- Concetto di sicurezza / sicurezza sul lavoro e protezione della salute