



Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale

relativa all'ordinanza della SEFRI del 6 luglio 2023 in materia di formazione e al piano di formazione del 6 luglio 2023

**Impiegata del settore alberghiero-economia domestica/
Impiegato del settore alberghiero-economia domestica (AFC)**

N. professione 78404

Sottoposte per parere in data 25 settembre 2023 e 26 settembre 2024 alle Commissioni svizzere per lo sviluppo professionale e la qualità per il settore alberghiero e dell'economia domestica, emanate da Hotel & Gastro *formation* Svizzera e dall'Oml Economia domestica svizzera il 26 settembre 2024.

Indice

1	Obiettivo e scopo.....	1
2	Basi legali	1
3	La procedura di qualificazione con esame finale: schema riassuntivo.....	1
4	I campi di qualificazione in dettaglio.....	3
4.1	Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la cooperazione tra i luoghi di formazione.	3
4.2	Possibile svolgimento	5
4.3	Campo di qualificazione Cultura generale	5
4.4	Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali	5
5	Informazioni organizzative	5
5.1	Iscrizione all'esame	5
5.2	Superamento dell'esame	5
5.3	Comunicazione dei risultati d'esame	5
5.4	Impedimento a causa di malattia o infortunio	5
5.5	Ripetizione dell'esame	5
5.6	Procedura di ricorso/rimedi giuridici	6
5.7	Archiviazione.....	6
6	Entrata in vigore	6
7	Allegato: indice dei formulari e moduli.....	7

1 Obiettivo e scopo

Le presenti disposizioni esecutive concernenti la procedura di qualificazione con esame finale e i relativi allegati applicano le disposizioni previste dall'ordinanza in materia di formazione e dal piano di formazione.

2 Basi legali

Le disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione nella formazione professionale di base si fondano sui seguenti atti normativi e testi di riferimento:

- legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale (LFPr; RS 412.10), in particolare gli articoli 33–41;
- ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr; RS 412.101), in particolare gli articoli 30–35, l'articolo 39 e l'articolo 50;
- ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241), in particolare gli articoli 6–14;
- ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Impiegata del settore alberghiero-economia domestica/Impiegato del settore alberghiero-economia domestica con attestato federale di capacità (AFC) del 6 luglio 2023. Per la procedura di qualificazione sono determinanti in particolare gli articoli 18-20;
- piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base Impiegata del settore alberghiero-economia domestica/Impiegato del settore alberghiero-economia domestica con attestato federale di capacità (AFC) del 6 luglio 2023;
- Manuale per perite e periti d'esame nelle procedure di qualificazione della formazione professionale di base. Indicazioni e strumenti per la pratica¹.

3 La procedura di qualificazione con esame finale: schema riassuntivo

La procedura di qualificazione accerta l'acquisizione, da parte del candidato o della persona in formazione, delle competenze operative necessarie per svolgere adeguatamente un'attività professionale.

Lo schema riassuntivo di cui sotto comprende: il tipo d'esame, la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali, le voci con le relative ponderazioni, le note determinanti (note che devono esprimere una valutazione sufficiente) e le disposizioni per l'arrotondamento delle note secondo l'ordinanza in materia di formazione.

I formulari delle note della procedura di qualificazione e della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali sono scaricabili dal sito <https://qv.berufsbildung.ch/dyn/1607.aspx>:

¹ Distribuzione: Istituto Universitario Federale per la Formazione Professionale EHB IFFP IUFP in collaborazione con il Centro svizzero di servizio formazione professionale, orientamento professionale, universitario e della carriera (CSFO)
Ordinazione: SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch o elettronicamente: <https://www.iuffp.swiss/informazioni-general-perite-e-periti-desame>
Organizzazione del mondo del lavoro per le formazioni professionali di base dell'economia domestica
Segretariato generale ■ Adligenswilerstrasse 22 ■ 6002 Lucerna ■ Tel. 041 921 62 77 ■ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ■ www.oda-hauswirtschaft.ch

Schema riassuntivo - Lavoro pratico prestabilito (LPP)

Procedura di qualificazione con esame finale

Voci

Campo di qualificazione lavoro pratico sotto forma di LPP

Ponderazione 60 %
Nota determinante

Immagine e comunicazione Servizio di bevande e pietanze

Ponderazione 30 %

Pulizia e allestimento di ambienti Cura della biancheria Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali

Ponderazione 50 %

Colloquio professionale

Ponderazione 20 %

Campo di qualificazione Cultura generale

Ponderazione 20%

Secondo l'ordinanza della SEFRI sulle
prescrizioni minime in materia di cultura
generale

Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali

Ponderazione 20 %

Nota dell'insegnamento professionale

La nota complessiva viene arrotondata a una
cifra decimale

Per le voci stabilite negli atti normativi in materia
di formazione: arrotondamento a note intere o
mezze note.

Articolo 34 capoverso 2 OFPr

Note diverse dalle note intere o dalle mezze note sono ammesse soltanto per medie basate sulle valutazioni che derivano dalle singole voci dei corrispondenti atti normativi in materia di formazione. Le medie sono arrotondate al massimo a una cifra decimale. Nota: per atti normativi in materia di formazione si intendono l'ordinanza in materia di formazione e il piano di formazione.

4 I campi di qualificazione in dettaglio

4.1 Campo di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»

Nell'ambito del campo di qualificazione «lavoro pratico» il candidato o 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. Le conoscenze professionali non vengono più esaminate separatamente (esame teorico), ma confluiscono nel lavoro pratico. Il lavoro pratico si svolge in azienda o presso il centro CI.

Il lavoro pratico prestabilito è ripartito in tre voci ponderate e ha una durata complessiva di 6 ore. Il tempo previsto per la voce 1 incluso l'orientamento è di 150 minuti, mentre per la voce 2 di 180 minuti. Il colloquio professionale (voce 3) dura 30 minuti.

Vengono esaminati i campi di competenze operative sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	A Immagine e comunicazione B Servizio di bevande e pietanze	30 %
2	C Pulizia e allestimento di ambienti D Cura della biancheria E Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali	50 %
3	Colloquio professionale	20 %

I criteri di valutazione sono definiti nel verbale dell'esame. La valutazione dei criteri viene espressa mediante punti. Se sono utilizzati punti, per ogni voce il punteggio deve essere convertito in nota (nota intera o mezza nota)².

Ausili per tutte le voci: sono ammessi solo la documentazione dell'apprendimento, la documentazione relativa al CI e gli ausili indicati nella convocazione all'esame.

La voce 1 comprende le seguenti competenze operative con ponderazione del 30 per cento.

Durata: 150 minuti

Campo di competenze operative A immagine e comunicazione

- a1 curare la propria immagine nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- a2 consigliare e assistere ospiti e clienti nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- a3 accogliere e gestire i feedback di ospiti e clienti nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- a4 implementare attività di promozione delle vendite per offerte ed eventi nel campo della gastronomia;
- a5 trattare prenotazioni, arrivi e partenze di ospiti e clienti;
- a6 assistere ospiti e clienti con esigenze particolari.

Campo di competenze operative B servizio di bevande e pietanze

- b1 ordinare e preparare bevande e pietanze;
- b2 consigliare, prendere l'ordinazione e servire bevande e pietanze;
- b3 utilizzare e pulire macchine e apparecchiature necessarie per preparare bevande e pietanze e provvedere alla loro manutenzione;
- b4 organizzare e svolgere il processo di lavaggio delle stoviglie.

² La conversione dei punti in nota si basa su una scala lineare.

La voce 1 viene esaminata in maniera pratica. Alle candidate e ai candidati vengono assegnati vari compiti che devono pianificare e svolgere. La valutazione si basa sui criteri previsti dal verbale dell'esame.

La voce 2 comprende le seguenti competenze operative con ponderazione del 50 per cento.

Durata: 180 minuti

Campo di competenze operative C pulizia e allestimento di ambienti

- c1 preparare e allestire ambienti nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- c2 pulire ambienti e arredamenti nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- c3 utilizzare macchine e apparecchiature per la pulizia e provvedere alla loro manutenzione.

Campo di competenze operative D cura della biancheria

- d1 trattare la biancheria aziendale e dei clienti nel ciclo della biancheria;
- d2 utilizzare e pulire macchine e apparecchiature della lavanderia e provvedere alla loro manutenzione.

Campo di competenze operative E organizzazione e implementazione delle procedure aziendali

- e1 implementare e ottimizzare i processi organizzativi nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- e2 difendere gli interessi del settore alberghiero e dell'economia domestica nei team interdisciplinari;
- e3 gestire derrate alimentari e merce nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- e4 allestire e ottimizzare documenti per la garanzia della qualità;
- e5 istruire collaboratori nel settore alberghiero e dell'economia domestica;
- e6 gestire situazioni rilevanti per la sicurezza e la salute.

La voce 2 viene esaminata in maniera pratica. Alle candidate e ai candidati vengono assegnati vari compiti che devono pianificare, svolgere e per cui devono impartire istruzioni. La parte relativa alle istruzioni può essere svolta nei campi di competenze operative C o D. Le perite e i periti d'esame osservano e verbalizzano le azioni degli esaminandi.

La voce 3 consiste in un colloquio professionale inerente a tutti i campi di competenze operative con ponderazione del 20 per cento

Durata: 30 minuti

Nel colloquio professionale (voce 3) vengono affrontate questioni correlate con tutti i campi di competenze operative. Il colloquio professionale è un colloquio ampio e approfondito dal punto di vista tecnico tra due professionisti. Le candidate e i candidati mostrano come individuare le correlazioni e affrontare le varie situazioni. Spiegano, per esempio, come svolgono compiti pratici. Mostrano inoltre la loro conoscenza del contesto professionale e le relative correlazioni, riflettono sull'approccio metodologico e discutono soluzioni alternative. Le perite e i periti d'esame formulano inoltre domande aperte. Una perita d'esame o un perito d'esame conduce il colloquio, mentre il secondo ne osserva e verbalizza lo svolgimento. Il colloquio professionale si svolge nella stessa giornata d'esame della voce 1.

Procedura seguita dalle perite e dai periti d'esame durante l'intero lavoro pratico prestabilito: osservare e verbalizzare le azioni degli esaminandi.

4.2 Possibile svolgimento

La tabella mostra un possibile allestimento d'esame.

Durata	Candidata/candidato
90 min.	Campi di competenze operative C ed E
30 min.	Pausa
90 min.	Campi di competenze operative D ed E
60 min.	Pausa pranzo
90 min.	Campi di competenze operative A e B
30 min.	Pausa
60 min.	Campi di competenze operative A e B incluso l'orientamento
30 min.	Colloquio professionale

4.3 Campo di qualificazione «cultura generale»

Il campo di qualificazione «cultura generale» è disciplinato dall'ordinanza della SE FRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

4.4 Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali

La nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali è disciplinata dall'ordinanza in materia di formazione. La tabella delle note necessaria per il calcolo è scaricabile all'indirizzo <https://qv.berufsbildung.ch/dyn/1607.aspx>.

5 Informazioni organizzative

5.1 Iscrizione all'esame

L'iscrizione avviene tramite le autorità cantonali.

5.2 Superamento dell'esame

Le condizioni di superamento dell'esame sono stabilite dall'ordinanza in materia di formazione.

5.3 Comunicazione dei risultati d'esame

La comunicazione dei risultati d'esame avviene secondo le disposizioni cantonali.

5.4 Impedimento a causa di malattia o infortunio

La procedura in caso di impedimento alla partecipazione alla procedura di qualificazione a causa di malattia o infortunio è disciplinata dalle disposizioni cantonali.

5.5 Ripetizione dell'esame

Le disposizioni relative alle ripetizioni sono contenute nell'ordinanza in materia di formazione.

Organizzazione del mondo del lavoro per le formazioni professionali di base dell'economia domestica
Segretariato generale ■ Adligenswilerstrasse 22 ■ 6002 Lucerna ■ Tel. 041 921 62 77 ■ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ■ www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Svizzera | Eichstrasse 20 | Casella postale 362 | 6353 Weggis
Tel. +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

5.6 Procedura di ricorso/rimedi giuridici

La procedura di ricorso è disciplinata dal diritto cantonale.

5.7 Archiviazione

La conservazione degli atti relativi all'esame è disciplinata dal diritto cantonale.

6 Entrata in vigore

Le presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC/Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC entrano in vigore il 15 dicembre 2024 e valgono fino alla loro revoca.

Lucerna, 10 dicembre 2024

Oml Economia domestica svizzera

La Presidente

La Segretaria generale

Sonja Schläpfer

Elvira Schwegler

Weggis, 10 dicembre 2024

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Il Presidente

La Direttrice

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

In occasione delle riunioni del 25 settembre 2023 e del 26 settembre 2024 la Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per il settore alberghiero e dell'economia domestica si è espressa in merito alle presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC/Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC. Le presenti disposizioni possono ancora essere modificate prima che abbia luogo la prima procedura di qualificazione.

7 Allegato: indice dei formulari e moduli

Documenti	Fonte
Verbale dell'esame relativo al lavoro pratico prestabilito	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch OmI Economia domestica svizzera: www.hauswirtschaft.ch
Formulario delle note della procedura di qualificazione Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC/Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC	Modello SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Formulario per la scuola professionale per il calcolo della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali Impiegata del settore alberghiero- economia domestica AFC/Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC	Modello SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch

Organizzazione del mondo del lavoro per le formazioni professionali di base dell'economia domestica
Segretariato generale ■ Adligenswilerstrasse 22 ■ 6002 Lucerna ■ Tel. 041 921 62 77 ■ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ■ www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro *formation* Svizzera | Eichstrasse 20 | Casella postale 362 | 6353 Weggis
Tel. +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch