



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 con attestato federale di capacità (AFC)

N. professione 78404

Presentato alle commissioni svizzere per lo sviluppo professionale e la qualità nei settori dell'industria alberghiera e dell'economia domestica il 25 settembre 2023, emanato il 26 settembre 2024 da Hotel & Gastro formation Svizzera e dall'oml economia domestica svizzera il 26 settembre 2024. Completato il 7 novembre 2025 ed emanato il 15 novembre 2025.

Indice

1	Ziel und Zweck	1
2	Grundlagen	1
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht	1
4	Die Qualifikationsbereiche im Detail	3
4.1	Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit.....	3
4.2	Möglicher Ablauf	5
4.3	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	5
4.4	Erfahrungsnote.....	5
5	Angaben zur Organisation	6
5.1	Anmeldung zur Prüfung	6
5.2	Bestehen der Prüfung	6
5.3	Mitteilung des Prüfungsergebnisses	6
5.4	Verhinderung bei Krankheit und Unfall	6
5.5	Prüfungswiederholung.....	6
5.6	Rekursverfahren/Rechtsmittel.....	6
5.7	Archivierung	6
6	Inkrafttreten	6
7	Anhang Verzeichnis der Vorlagen	8

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 (LFP; 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 16-20;
- 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://www.formazioneprof.ch/it/svolgimento/procedura-di-qualificazione-pq>.

¹ Distribuzione: Istituto Universitario Federale per la Formazione Professionale EHB IFFP IUFFP 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-generaliperite-e-periti-desame>

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 Compiti nel ciclo della biancheria 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 %	Note 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.

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

4 I campi di qualificazione in dettaglio

4.1 Campo di qualificazione “lavoro pratico prestabilito”

Nell’ambito del campo di qualificazione «lavoro pratico» la candidata/ il candidato 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 un’azienda idonea dotata della relativa infrastruttura, in un centro CI oppure presso l’azienda formatrice. Si raccomanda lo svolgimento di esami collettivi.

Il lavoro pratico prestabilito è ripartito in tre voci ponderate e ha una durata complessiva di 4,5 ore. Il tempo previsto per la voce 1 è di 180 minuti, mentre per la voce 2 di 160 minuti. Il colloquio professionale, voce 3, dura 30 minuti, esclusi i 5 minuti di tempo di lettura e di preparazione.

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 Compiti nel ciclo della biancheria 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 note o punti. Se sono utilizzati punti, per ogni voce il punteggio deve essere convertito in nota (nota intera o mezza nota) ².

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

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.

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

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

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

La voce 2 comprende le seguenti competenze operative con ponderazione al 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 istruire. L'istruzione può svolgersi nell'ambito di competenze operative C o D. Le perite e i periti osservano e verbalizzano l'operato delle persone esaminate.

Nelle voci 1 e 2 è possibile verificare le quattro dimensioni della competenza operativa – competenze professionali, metodologiche, personali e sociali.

Procedura delle perite e dei periti d'esame durante l'intero LPP: Le perite e i periti d'esame osservano e verbalizzano l'operato delle persone esaminate per tutta la durata del LPP.

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

Durata: 30 minuti

Il colloquio professionale è un dialogo ampio e approfondito dal punto di vista tecnico tra professionisti. Non si tratta pertanto di un semplice «gioco di domande e risposte». Attraverso il colloquio professionale è possibile verificare le tre dimensioni della competenza operativa – competenze professionali, metodologiche e personali. Il colloquio professionale costituisce quindi un metodo d'esame orientato alla pratica, volto a rilevare in modo globale la competenza operativa professionale e fortemente orientato alla realtà professionale.

Nel colloquio professionale le candidate e i candidati dimostrano come agire correttamente in situazioni professionali tipiche, quali riflessioni effettuano a tal fine e in che modo riconoscono e motivano le relazioni tra le singole fasi di lavoro. Spiegano, ad esempio, come organizzano e implementano un compito concreto in un'azienda di riferimento, quali regole e aspetti di sicurezza vanno rispettati e come garantire la qualità del proprio lavoro. È determinante che illustrino i propri ragionamenti in modo chiaro e strutturato con parole proprie e utilizzino correttamente i termini tecnici dell'attività professionale quotidiana.

All'inizio del colloquio professionale alle candidate e ai candidati viene consegnato il documento contenente

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

la situazione iniziale delle aziende di riferimento. Tale documento viene letto durante il tempo di lettura e di preparazione, che ha una durata massima di 5 minuti. In questo lasso di tempo possono essere poste domande di chiarimento. Il tempo di preparazione non fa parte del tempo d'esame di 30 minuti. Una volta che le candidate o i candidati hanno letto la situazione iniziale e chiarito eventuali questioni aperte, la perita o il perito d'esame pone la seguente domanda: „Ha compreso la situazione iniziale?“ Con la risposta affermativa („sì“) ha inizio il colloquio professionale vero e proprio.

La durata dell'esame per il colloquio professionale è di 30 minuti.

Mezzi ausiliari:

Sono ammessi esclusivamente i mezzi ausiliari autorizzati secondo la convocazione d'esame. Per l'impiego di dispositivi elettronici si applicano le direttive delle capoperite e dei capoperiti.

Sono generalmente ammessi:

- Documentazione di apprendimento in formato elettronico o cartaceo
- Documentazione dei corsi interaziendali in formato elettronico o cartaceo
- Ulteriore documentazione conformemente a quanto stabilito dalla commissione PQ o indicato nella convocazione alla procedura di qualifica
- Strumenti di scrittura e carta per appunti

Nessuno di questi mezzi ausiliari può essere scambiato o condiviso con un'altra candidata o un altro candidato. Le candidate e i candidati portano all'esame il proprio computer e sono personalmente responsabili del corretto funzionamento dei dispositivi.

La sede d'esame garantisce l'accesso a Internet.

Non è consentito l'uso illecito di mezzi elettronici ai fini della risoluzione dei compiti d'esame; tali mezzi devono in ogni caso essere conformi alle disposizioni della direzione d'esame.

4.2 Possibile svolgimento

La tabella mostra un possibile allestimento d'esame.

Durata	Candidata/candidato
90 min.	Campi di competenze C e E
30 min.	Pausa
90 min.	Campi di competenze D e E
60 min.	Pausa pranzo
90 min.	Campi di competenze A e B
30 min.	Pausa
60 min.	Campi di competenze A e B incl. indirizzo specifico
5 min.	Tempo di lettura e di preparazione
30 min.	Colloquio professionale

4.3 Campo di qualificazione „cultura generale“

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

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

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. Il formulario necessario per il conteggio delle note p disponibile all'indirizzo <https://www.formazioneprof.ch/it/svolgimento/procedura-di-qualificazione-pq>.

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 Indicazioni sull'organizzazione

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 sulla formazione.

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 d'esecuzione relative alla procedura di qualificazione con esame finale per assistente in economia domestica alberghiera AFC (donne e uomini) entrano in vigore il 15 novembre 2025 e sostituiscono tutte le versioni precedenti.

Lucerna, 10 Novembre 2025

Oml economia domestica svizzera

La Presidente
Sonja Schläpfer

La segretaria generale
Barbara Schiesser

Weggis, 10. Novembre 2025

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Il Presidente
Bruno Lustenberger

La Direttrice
Sabrina Camenzind

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

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 Addetta del settore alberghiero-economia domestica CFP/Addetto del settore alberghiero-economia domestica CFP. Le presenti disposizioni possono ancora essere modificate prima che abbia luogo la prima procedura di qualificazione.

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

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 Oml Economia domestica svizzera: www.hauswirtschaft.ch
Formulario delle note della procedura di qualificazione Addetta del settore alberghiero-economia domestica CFP/Addetto del settore alberghiero-economia domestica CFP	Modello SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Formulario per la scuola professionale per il calcolo della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali Addetta del settore alberghiero-economia domestica CFP/Addetto del settore alberghiero-economia domestica CFP	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