

Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione di Addetta di gastronomia standardizzata CFP / Addetto di gastronomia standardizzata CFP

Termine per l'indagine conoscitiva: 26.04.2024

Numero della professione: 79012	Titolo protetto: Addetta di gastronomia standardizzata CFP / Addetto di gastronomia standardizzata CFP	
Numero degli indirizzi professionali: -	-	
Orientamento:	-	
Campo professionale: <input type="checkbox"/> sì <input checked="" type="checkbox"/> no	Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate? -	
Durata della formazione:	Nuova formazione: <input checked="" type="checkbox"/> 2 anni <input type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni	Vecchia formazione: <input type="checkbox"/> 2 anni <input type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni
Professione/i da abrogare:	Numero/i della/e professione/i: -	Professione: -
Dati statistici sui contratti di tirocinio:	Anno: -	Totale contratti di tirocinio: -

Profilo professionale

<p>Gli addetti di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica (CFP) svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:</p> <p>a. svolgono il proprio lavoro secondo le prescrizioni e nel rispetto delle norme vigenti all'interno di aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo un modello di gastronomia tipico e standardizzato;</p> <p>b. preparano pietanze e bevande e le presentano secondo i principi della sostenibilità;</p> <p>c. fungono da padroni di casa, lavorano in modo orientato alle esigenze di ospiti e clienti e sono in grado di ricevere e trasmettere i riscontri dei clienti anche in inglese;</p> <p>d. lavorano in team e collaborano con diverse persone interne ed esterne all'azienda;</p> <p>e. applicano i principi relativi all'igiene, alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute.</p>		
CFP:	<input checked="" type="checkbox"/> sì / <input type="checkbox"/> no	Se no: <input type="checkbox"/> spiegazione / <input type="checkbox"/> nessuna richiesta / <input type="checkbox"/> più tardi
Osservazioni: -		

Organizzazione/i responsabile/i

<ul style="list-style-type: none"> Hotel&Gastro formation -

Formazione professionale pratica

In media per tutta la durata della formazione professionale di base	4 giorni a settimana
---	----------------------

Formazione scolastica

Numero di lezioni:	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Conoscenze professionali:	400	Anzahl
Cultura generale:	240	Anzahl
Educazione fisica:	80	Anzahl
Totale:	<u>720</u>	Anzahl
Modello standard:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modello regressivo:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modello progressivo:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lezioni a blocchi:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Corsi specializzati intercantionali:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Osservazioni: -		

Corsi interaziendali

Numero di giornate:	Nuova formazione: 9	Vecchia formazione: Anzahl
Osservazioni: -		

Procedura di qualificazione

Campi di qualificazione	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Esame parziale:	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì / <input type="checkbox"/> no
Lavoro pratico:	6 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP	Anzahl ore <input type="checkbox"/> LPI / <input type="checkbox"/> LPP
Conoscenze professionali:	- ore <input type="checkbox"/> orale / <input type="checkbox"/> scritto	Anzahl ore <input type="checkbox"/> orale / <input type="checkbox"/> scritto
Osservazioni: -		

Nota dei luoghi di formazione

	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Formazione professionale pratica:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conoscenze professionali:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Corsi interaziendali:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Osservazioni: -		

Altre osservazioni:

-

Persona di contatto presso la SEFRI

Florian Berset, tel. 058 463 75 22, e-mail: florian.beret@sbfi.admin.ch
