

# Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione di Impiegata di gastronomia standardizzata AFC / Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

Termine per l'indagine conoscitiva: 26.04.2024

<b>Numero della professione:</b> 79010	<b>Titolo protetto:</b> Impiegata di gastronomia standardizzata AFC / Impiegato di gastronomia standardizzata AFC	
<b>Numero degli indirizzi professionali:</b> -	-	
<b>Orientamento:</b>	-	
<b>Campo professionale:</b> <input type="checkbox"/> sì <input checked="" type="checkbox"/> no	Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate? -	
<b>Durata della formazione:</b>	<b>Nuova formazione:</b> <input type="checkbox"/> 2 anni <input checked="" type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni	<b>Vecchia formazione:</b> <input type="checkbox"/> 2 anni <input checked="" type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni
<b>Professione/i da abrogare:</b>	<b>Numero/i della/e professione/i:</b> 79008	<b>Professione:</b> Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/ Impiegato di gastronomia standardizzata AFC
<b>Dati statistici sui contratti di tirocinio:</b>	<b>Anno:</b> 2022	<b>Totale contratti di tirocinio:</b> 145

## Profilo professionale

<p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata con attestato federale di capacità (AFC) svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:</p> <p>a. sono responsabili della realizzazione dei piani operativi e delle strategie di marca all'interno di aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo un modello di gastronomia tipico e standardizzato;</p> <p>b. pianificano e assegnano compiti nell'ambito dell'organizzazione aziendale e del marketing e ne controllano l'esecuzione;</p> <p>c. preparano pietanze e bevande e le presentano secondo i principi della sostenibilità;</p> <p>d. fungono da padroni di casa, lavorano in modo orientato alle esigenze di ospiti e clienti e sono in grado di comunicare in inglese;</p> <p>e. lavorano in team e collaborano con diverse persone interne ed esterne all'azienda;</p> <p>f. applicano i principi relativi all'igiene, alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute.</p>		
<b>CFP:</b>	<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
<b>Osservazioni:</b> -		

## Organizzazione/i responsabile/i

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel&amp;Gastro formation</li> <li>• Trägerschaft 2</li> </ul>
--

## 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:	740	920
Cultura generale:	360	360
Educazione fisica:	<u>120</u>	<u>180</u>
<b>Totale:</b>	<b><u>1220</u></b>	<b><u>1440</u></b>
<b>Modello standard:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Modello regressivo:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Modello progressivo:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lezioni a blocchi:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Corsi specializzati intercantionali:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Osservazioni: -</b>		

## Corsi interaziendali

<b>Numero di giornate:</b>	<b>Nuova formazione:</b> 18	<b>Vecchia formazione:</b> 18-22
<b>Osservazioni: -</b>		

## Procedura di qualificazione

Campi di qualificazione	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
<b>Esame parziale:</b>	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no
<b>Lavoro pratico:</b>	8 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP	40-80 ore <input checked="" type="checkbox"/> LPI / <input type="checkbox"/> LPP
<b>Conoscenze professionali:</b>	- ore <input type="checkbox"/> orale / <input type="checkbox"/> scritto	4.23 ore <input checked="" type="checkbox"/> orale / <input checked="" type="checkbox"/> scritto
<b>Osservazioni: -</b>		

## Nota dei luoghi di formazione

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

## Altre osservazioni:

-

## Persona di contatto presso la SEFRI

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