

**Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione di Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC/Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC**

Termine per l'indagine conoscitiva: 06.02.2023

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Numero della professione:</b><br>78404  | <b>Titolo protetto:</b><br>Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC/<br>Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC |  |
| <b>Numero degli indirizzi professionali:</b>   | -  |  |
| <b>Orientamento:</b>   | a. settore alberghiero;<br>b. economia domestica.  |  |
| <b>Campo professionale:</b><br><input type="checkbox"/> sì<br><input checked="" type="checkbox"/> no | Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate?   |  |
| <b>Durata della formazione:</b>  | <b>Nuova formazione:</b><br><input type="checkbox"/> 2 anni<br><input checked="" type="checkbox"/> 3 anni<br><input type="checkbox"/> 4 anni     | <b>Vecchia formazione:</b><br><input type="checkbox"/> 2 anni<br><input checked="" type="checkbox"/> 3 anni<br><input type="checkbox"/> 4 anni |
| <b>Professione/i da abrogare:</b>  | <b>Numero/i della/e professione/i:</b><br>78403<br>79615   | <b>Professione:</b><br>Impiegata/o d'albergo AFC<br>Impiegata/o d'economia domestica AFC   |
| <b>Dati statistici sui contratti di tirocinio:</b>   | <b>Anno:</b><br>2021   | <b>Totale contratti di tirocinio:</b><br>Alberghiero 673 / economia domestica 955  |

**Profilo professionale**

Gli impiegati del settore alberghiero-economia domestica con attestato federale di capacità (AFC) svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:

- assistono gli ospiti e i clienti nelle strutture ricettive, nelle organizzazioni sanitarie o in altre imprese e si adoperano per il loro benessere;
- lavorano nel settore della ristorazione e si occupano dell'accoglienza di ospiti e clienti;
- svolgono lavori e compiti di pulizia e manutenzione della struttura, di lavanderia, di organizzazione e di logistica;
- forniscono servizi, lavorano in modo orientato alle esigenze di ospiti e clienti e sono in grado di comunicare in una seconda lingua nazionale o in inglese;
- tengono conto dei requisiti aziendali, lavorano per lo più in modo indipendente ma anche in team;
- applicano i principi di igiene, di sicurezza sul lavoro e di protezione della salute.

**CFP:** ☒ sì / ☐ no      Se no: ☐ spiegazione / ☐ nessuna richiesta / ☐ più tardi

**Osservazioni:**

## Organizzazione/i responsabile/i

- oml economia domestica svizzera, [www.hauswirtschaft.ch](http://www.hauswirtschaft.ch)
- Hotel & Gastro formation svizzera, [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## 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:                  | 600                                 | 600                                 |
| Cultura generale:                          | 360                                 | 360                                 |
| Educazione fisica:                         | <u>120</u>                          | <u>120</u>                          |
| <b>Totale:</b>                             | <b><u>1080</u></b>                  | <b><u>1080</u></b>                  |
| <b>Modello standard:</b>                   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Modello regressivo:</b>                 | <input type="checkbox"/>            | <input 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 intercantonali:</b> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Osservazioni:</b>                       |                                     |                                     |

## Corsi interaziendali

|                            |                             |                                  |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| <b>Numero di giornate:</b> | <b>Nuova formazione:</b> 19 | <b>Vecchia formazione:</b> 12-20 |
| <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>           | 6 ore<br><input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP | 6-7 ore<br><input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP       |
| <b>Conoscenze professionali:</b> | ore<br><input type="checkbox"/> orale / <input type="checkbox"/> scritto        | 3-4 ore<br><input type="checkbox"/> orale / <input checked="" type="checkbox"/> scritto |
| <b>Osservazioni:</b>             |   |   |

## Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali dei luoghi di formazione

|  | Nuova formazione:                   | Vecchia formazione:                 |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Formazione professionale pratica:</b> | <input type="checkbox"/>            | <input 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: <a href="mailto:florian.berset@sbfi.admin.ch">florian.berset@sbfi.admin.ch</a> |
|--|