»Inside«

»inside« è il bollettino d'informazione ufficiale di **Hotel & Gastro *formazione* Svizzera.** Vi informa regolarmente sullo stato attuale della revisione delle professioni e sui progetti di sviluppo delle professioni nel settore alberghiero e della ristorazione.

Revisione professionale della gastronomia standardizzata

Il bollettino »inside« 3/2023 de la Revisione professionale della gastronomia standardizzata è dedicata alla consultazione interna dell'Associazione sui Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC e Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP.

Il nuovo programma di formazione professionale di base per Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC, introdotto nel 2013, era rivolto in particolare agli studenti di alto livello. È emerso che non tutti gli studenti soddisfacevano il profilo dei requisiti della scuola. Per questo motivo, la commissione SP&Q gastronomia standardizzata ha deciso di verificare la necessità di una formazione professionale di base a livello di attestato professionale federale (CFP).

La valutazione dei bisogni, così come i colloqui e le discussioni con le parti interessate, hanno dimostrato che l'introduzione di un CFP favorirebbe la permeabilità e la possibilità di collegamento tra la qualifica di base e l'AFC. Nell'ambito del partenariato di alleanza e data la grande necessità di azione da parte dei rappresentanti del settore, viene ora introdotto un profilo CFP: Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP.

La formazione professionale di base per Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC viene completamente rivista. Il primo apprendistato per entrambe le professioni inizierà nel 2025.

Negli ultimi mesi, le prime bozze dei piani di formazione e delle ordinanze in materia di formazione sono state riviste dal gruppo di lavoro generale e preparate per la consultazione all'interno dell'associazione. Questa si svolgerà dal 18 settembre al 18 ottobre 2023 sotto forma di sondaggio online e comprenderà domande sulle aree di competenza professionale dei piani di formazione e su alcune sezioni delle ordinanze di formazione.

Gruppo di lavoro nazionale

- Florent Benjamin, scuola professionale Romandia
- Daniel Bührer, corsi interaziendali
- Fritz Gerber, pratica
- Marc Halbenleib, pratica
- Jacqueline Kohler, pratica
- Annika Keller, pratica
- Manfred Remele, scuola professionale e corsi interaziendali
- Georg Seitz, pratica
- Jean Claude Schmocker, pratica
- Roger Zeender, scuola professionale

Direzione del progetto ed accompagnamento

- Sarina Amherd, co-direzione
- Nina Theus, co-direzione
- Gregor Thurnherr, accompagnamento pedagogico

Contatto

Hotel & Gastro *formation* Svizzera
Sarina Amherd e Nina Theus
grundbildung@hotelgastro.ch
n. telefono +41 41 392 77 77

Di seguito sono riportati i punti chiave più importanti delle professioni del sistema di ristorazione a livello di CFP e AFC.

Titoli di lavoro

- Praktikerin Systemgastronomie EBA/Praktiker Systemgastronomie EBA
- Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP
- Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

- Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ
- Gestionnaire en restauration de système CFC
- Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

La denominazione «Spécialiste» è ora utilizzata solo a livello del programma di formazione professionale avanzata HBB. Pertanto, la precedente denominazione del profilo AFC in francese sarà adattata a «Gestionnaire».

Destinatari

L'edizione 3/2023 di »inside« Revisione professionale Gastronomia standardizzata è trasmessa in tre lingue (i/t/f) tramite e-mail

- ai membri dell'organo professionale, alle sezioni e alle organizzazioni professionali di **HotellerieSuisse, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union** e alle riviste specializzate
- alle 19 organizzazioni decentralizzate di Hotel & Gastro formation Svizzera
- ai partner della formazione professionale, SEFRI e Cantoni
- alle associazioni cantonali e regionali come Newsletter dell'oml economia domestica svizzera e alle riviste specializzate

Orientamento alle competenze in azione nei piani educativi

Le due professioni sono strutturate in base alle competenze in azione. I piani formativi descrivono le competenze d'azione che gli studenti devono acquisire al momento del diploma. «Una persona che agisce in modo appropriato in situazioni professionali è descritta come competente in azione». (SERI, 2015) o formulato in modo diverso: **«Le competenze d'azione si manifestano sempre in situazioni concrete.»** (Kolb/Ghisla, 2013).

Un piano formativo si compone di tre parti. La prima parte descrive i principi di base di un curriculum. La seconda parte comprende il profilo di qualificazione con una descrizione della professione e la griglia delle competenze operative. Da qui si ricavano gli obiettivi di prestazione individuale per ogni competenza, che sono descritti in dettaglio nella terza parte.

Profilo CFP ed AFC

Quando gli ospiti entrano in un locale di ristorazione, non dovrebbero notare alcuna differenza se qualcuno con una qualifica CFP o AFC ha preparato i prodotti o comunica con loro. Pertanto, i profili sembrano simili a prima vista.

Tuttavia, si differenziano in particolare per il fatto che il profilo CFP include l'auto-organizzazione solo nell'ambito dell'organizzazione. Il lavoro nel profilo CFP contiene più specifiche e istruzioni per l'attuazione. Nel profilo AFC vengono assunti sempre più spesso anche compiti di pianificazione e organizzazione che vanno oltre l'auto-organizzazione.

Inglese

Gli impiegati e gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo un concetto di ristorazione tipico e standardizzato per l'azienda. Si tratta anche di catene di ristoranti urbani e stazioni di servizio autostradali con ospiti che parlano inglese. Per poter svolgere il ruolo di ristoratrice/ristoratore sono necessarie competenze linguistiche in inglese. Gli impiegati di gastronomia standardizzata forniscono una consulenza completa agli ospiti in inglese. Anche gli addetti di gastronomia standardizzata comunicano con gli ospiti in inglese, ma trasmettono informazioni più frequentemente.

Numero di lezioni della scuola professionale
Il numero di lezioni della scuola professionale è indicato nell'art. 7 dell'ordinanza sulla formazione professionale.

Nella tabella delle lezioni per il profilo AFC, l'inglese è integrato nell'area di competenza D «Vendita di prodotti e assistenza agli ospiti» con 20 lezioni in ciascuno dei primi due anni di apprendistato e 15 lezioni nel terzo anno di apprendistato.

Nel profilo CFP, l'inglese è integrato nella tabella delle lezioni dell'ordinanza sull'istruzione nell'area di competenza D «Vendita di prodotti e assistenza agli ospiti» con 30 lezioni nel 2° anno di apprendistato.

La lingua straniera può essere insegnata bilateralmente come parte delle normali lezioni di competenze professionali, ma anche separatamente come lezione a sé stante. La presentazione separata della lingua straniera è specificata nel curriculum delle scuole professionali.

Numero di corsi interaziendali CI
Il numero di corsi interaziendali è indicato nell'Ordinanza sulla formazione all'art. 8.

I corsi interaziendali non devono essere puramente dimostrativi. Gli allievi devono poter provare, migliorare e formarsi. Per questo motivo, il numero è stato fissato a 18 giorni per AFC e a 9 giorni per CFP.

Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali CI
La documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali è elencata nell'Ordinanza sulla formazione all'art. 16. Nei corsi interaziendali non ci devono essere voti. Gli allievi devono poter commettere errori e imparare da essi. Gli allievi e i loro istruttori ricevono una valutazione senza voti come feedback. La griglia di valutazione è in fase di sviluppo nel sottogruppo di lavoro sui corsi interaziendali e non è ancora disponibile.

Documentazione delle prestazioni nella formazione professionale pratica
La documentazione delle prestazioni nella formazione professionale pratica è elencata nell'Ordinanza sulla formazione all'art. 14. Come in precedenza, il formatore professionale registra le prestazioni dell'allievo alla fine di ogni semestre (escluso l'ultimo) in un certificato di competenza con un voto. Questi voti sono inclusi nel grado di esperienza.

Procedura di qualificazione
L'ambito della procedura di qualificazione e la ponderazione dei voti sono stabiliti nell'Ordinanza sulla formazione professionale agli articoli 19 e 20. Il voto complessivo è composto dai voti di esperienza e quindi dal voto di qualificazione.

Il voto complessivo è composto dal lavoro pratico (50%), dalle culture generale (20%) e dalla nota relativa all’insegnamento delle conoscenze professionali (30%). La nota dei luoghi di formazione delle note relative a formazione professionale pratica (50%) e dall’insegnamento professionale (50%). L'esame scritto sulle conoscenze professionali è omesso.

Il lavoro pratico deve svolgersi in azienda e dura 8 ore per AFC e 6 ore per CFP. In entrambi i profili è prevista un colloquio professionale (AFC 45 minuti e CFP 30 minuti). Il colloquio professionale non è un esame orale. Nella discussione tecnica si discutono questioni di rete. Il colloquio professionale è una conversazione tra due professionisti che approfondisce e approfondisce. Non è quindi un «gioco di domande e risposte». Durante il colloquio tecnico vengono verificate le competenze o le conoscenze tecniche, nonché le capacità e le abilità. Ad esempio, il candidato mostra come ha svolto o sta svolgendo le attività pratiche. L'esperto dell'esame pone domande aperte. I candidati dimostrano la loro esperienza pratica e la loro capacità professionale di agire nella discussione tecnica.

Il regolamento di attuazione della procedura di qualificazione è in fase di elaborazione da parte del sottogruppo di lavoro PQ e non è ancora disponibile. Sono previste tre posizioni per il lavoro pratico prestabilito in azienda, in cui vengono preparate e affrontate diverse situazioni. Il avoro pratico prestabilito in azienda tiene conto anche delle caratteristiche particolari di un'azienda. Questo è l'aspetto che potrebbe avere il quadro del PQ; la struttura e la procedura del lavoro pratico nel profilo CFP è paragonabile a quella del profilo AFC.

- 1 voce, aree di competenza A e C
  ad esempio, pianificazione dei dipendenti, preparazione di pietanze e bevande.
  Oralmente, si potrebbero affrontare situazioni critiche e chiedere cosa si farebbe se, ad esempio, i dipendenti fossero assenti o le consegne non arrivassero.
- 2 voce, area di competenza B
  Realizzazione e presentazione del risultato
  Ad esempio, la progettazione del punto vendita (POS) o la gestione delle scorte seguita da una discussione tecnica. Nella discussione tecnica non viene testata la conoscenza teorica (cosa), ma il come, il perché e il percome.
- 3 voce, campo di competenza D
  Simulazione di azioni, ad esempio promozione delle vendite, reclami, prenotazioni di eventi, ecc.

Requisiti professionali dei formatori professionali
I requisiti professionali per i formatori sono stabiliti nell'Ordinanza sull'istruzione all'art. 10. Le professioni considerate affini devono ancora essere discusse, definite e registrate in un elenco dal gruppo di lavoro. Se il gruppo di lavoro giunge alla conclusione che non esistono professioni affini, l'Ordinanza sulla formazione sarà modificata di conseguenza. Inoltre, è ancora da definire con quali qualifiche pertinenti provenienti dall'istruzione e dalla formazione professionale superiore è consentita la formazione di apprendisti nel sistema di ristorazione.

Numero massimo di apprendisti
Il numero massimo di apprendisti è stabilito dall'art. 11 dell'ordinanza sulla formazione professionale. I formatori professionali dovrebbero ora essere impiegati per almeno l'80% o due persone per almeno il 60% ciascuna. L'adeguamento dell'impiego di una persona dal 100% all'80% è al passo con i tempi, ma richiede la garanzia che gli apprendisti non siano soli in azienda quando il formatore professionale è assente. Per questo motivo, l'art. 11, comma 6, dell'ordinanza sulla formazione professionale stabilisce che l'azienda deve organizzare l'orario di lavoro in modo che gli apprendisti siano seguiti da un formatore professionale o da uno specialista durante la pratica professionale. Anche le persone con una qualifica CFP corrispondente sono ora considerate lavoratori qualificati. Tuttavia, non possono formare essi stessi gli apprendisti come formatori professionali.

Differenze rispetto alle professioni precedenti
- Precedente: solo profilo AFC
  Nuovo: profilo AFC e CFP
- In precedenza: alta percentuale di argomenti di gestione nel profilo AFC.
  Novità: migliore delimitazione dal programma di formazione professionale avanzata. Nessuna gestione del personale nel profilo AFC, ma solo garanzia di processi standardizzati.
- Precedentemente: le competenze in lingua straniera sono elencate come area di competenza professionale HKB 5.
  Novità: la comunicazione in inglese è integrata a livello di obiettivi di prestazione nelle competenze d2, d3, d4, d6 e d7.
- Precedente: Lavoro pratico individuale
  Nuovo: Lavoro pratico prestabilito in azienda

Partecipazione alla consultazione interna 2023

La consultazione interna dell'associazione si concentra sul feedback relativo alle ordinanze e ai programmi scolastici. Ecco come prepararsi al meglio per partecipare al sondaggio.

1. Studiate le ordinanze sull'istruzione e i piani educativi e prendete appunti. È possibile consultare in anticipo le domande del sondaggio online in formato PDF per avere una visione d'insieme. Tuttavia, vi chiediamo di inviare il vostro feedback esclusivamente tramite il sondaggio online, in quanto ciò renderà la valutazione molto più semplice per noi.

   Documenti della consultazione interna 2023:
   - Sondaggio sulla consultazione interna sulla revisione della professione di ristoratore di sistema 2025
   - Valori chiave dell'ordinanza sulla formazione professionale
   - Piano di formazione per Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC
   - Piano di formazione per Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

2. Desiderate maggiori informazioni sul concetto dei nuovi programmi AFC ed CFP? Contattate la direzione del progetto o un membro del gruppo di lavoro complessivo che già conoscete.

3. Partecipate al sondaggio tramite il link sottostante. Per ogni competenza potete indicare se la ritenete adatta alla professione a livello AFC o CFP. Se lo desiderate, potete motivare la vostra valutazione in un commento.

Link alla consultazione interna:
https://www.onlineumfragen.com/login.cfm?umfrage=123987

È possibile partecipare al sondaggio per la consultazione interna da lunedì 18 settembre a mercoledì 18 ottobre 2023.

Ordine del giorno

- Autunno 2023: Valutazione della consultazione interna
- Autunno 2023: Revisione dei piani educativi e delle ordinanze educative in base al feedback del processo di consultazione interna dell'associazione.
- Entro il 31 dicembre 2023: Presentazione del ticket alla SERI
- Gennaio 2024: Presentazione alla Commissione Sviluppo Professionale
- Da febbraio ad aprile 2024: consultazione nei cantoni
- Entro l'autunno 2024: stesura e finalizzazione dei documenti di attuazione nei sottogruppi di lavoro.
- Inverno 2024/2025: inizio dell'attuazione
- 1° ottobre 2024: entrata in vigore delle ordinanze sull'istruzione
- Estate 2025: primo avvio dell'apprendistato per le professioni riviste