

REGOLAMENTO

per

l'esame di professione di cuoca in dietetica/cuoco in dietetica¹

Del 24 giugno 2022

(modulare, con esame finale)

Visto l'articolo 28 capoverso 2 della legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale, l'organo responsabile di cui al punto 1.3 emana il seguente regolamento d'esame:

1. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 Scopo dell'esame

Obiettivo dell'esame federale di professione è stabilire se i candidati hanno le competenze necessarie per l'esercizio di un'attività professionale complessa e che comporta un elevato grado di responsabilità.

1.2 Profilo professionale

1.21 Campo d'attività

I cuochi in dietetica con attestato professionale federale dispongono di approfondite conoscenze su come preservare e promuovere la salute e il benessere dei clienti tramite una nutrizione equilibrata e corrispondente alle loro esigenze nonché su come influenzare positivamente il decorso delle malattie.

Lavorano nella ristorazione di ospedali, istituti per persone che necessitano di assistenza, cliniche psichiatriche e di riabilitazione, centri sportivi d'élite nonché negli alberghi che offrono cure termali e trattamenti benessere.

Mettono in atto diete e direttive prescritte dal medico sotto forma di ricette, pietanze e piani nutrizionali adattati alle diverse esigenze e malattie. Per la preparazione delle pietanze dietetiche applicano forme specifiche di produzione e le tecniche di cottura in modo oculato.

1.22 Principali competenze operative

I cuochi in dietetica con attestato professionale federale

- pianificano e organizzano l'offerta di cibi dietetici nell'ambito delle direttive aziendali;
- calcolano e adattano le ricette in base alle prescrizioni mediche e alle tabelle dei valori nutrizionali riconosciute;
- allestiscono piani per le diverse diete in base alle norme nutrizionali;
- realizzano cibi e pietanze dietetiche secondo le prescrizioni mediche e le indicazioni del consulente nutrizionale;
- realizzano pietanze seguendo le raccomandazioni nutrizionali per una dieta equilibrata;

¹ In un'ottica di leggibilità e scorrevolezza, all'interno del testo il genere maschile è impiegato per ambo i sessi.

- calcolano la merce, le prestazioni lavorative e i costi per la realizzazione di pietanze dietetiche;
- garantiscono il rispetto dei requisiti di qualità e igiene nella produzione di pietanze dietetiche stabiliti nelle prescrizioni giuridiche;
- calcolano e valutano la redditività e la produttività della realizzazione di pietanze dietetiche;
- stabiliscono le procedure insieme agli altri reparti;
- cercano informazioni sulla dietetica e sulle conoscenze scientifiche attuali nel campo della nutrizione, le rielaborano, le valutano e le inoltrano a colleghi di altri reparti all'interno dell'azienda;
- svolgono colloqui con i clienti e i loro parenti considerando le limitazioni mediche e dietetiche, d'intesa con il consulente nutrizionale, il personale curante e i medici;
- sono consapevoli della diversità di approcci tra il personale infermieristico, i terapeuti e il team di cucina e partecipano a progetti interdisciplinari in modo mirato e orientato alle soluzioni.

Le competenze operative dettagliate sono descritte nelle direttive inerenti al presente regolamento d'esame.

1.23 Esercizio della professione

I cuochi in dietetica provvedono al benessere dei clienti e propongono un'offerta gastronomica combinata con la dieta appropriata. Con il loro modo di porsi sono in grado di consigliare i clienti in modo empatico e affabile e di soddisfare i loro desideri con cortesia e affidabilità. La base per produrre pietanze in modo efficiente e orientato ai clienti è costituita dall'acquisto – secondo necessità – di alimenti per persone con particolari esigenze nutrizionali e dall'impiego di tecniche di cottura appropriate. È quindi necessaria una collaborazione proficua all'interno del team di cucina e con gli altri reparti.

I cuochi in dietetica attuano le direttive dei medici e/o del consulente nutrizionale. Tengono conto sia delle basi attualmente riconosciute dalla scienza sia delle raccomandazioni nutrizionali per una dieta equilibrata. In qualità di professionisti riconoscono e analizzano regolarmente i compiti specifici nel proprio complesso ambito di lavoro in continua evoluzione.

Gli orientamenti della professione sono impostati diversamente a dipendenza del luogo di lavoro. Nei grandi ospedali i cuochi in dietetica lavorano prevalentemente in un team e insieme al consulente nutrizionale. Negli istituti per persone che necessitano di assistenza, nei centri sportivi d'élite e negli alberghi che offrono cure termali e trattamenti benessere hanno maggiori contatti con la clientela.

1.24 Contributo della professione alla società, all'economia, alla cultura e alla natura

I cuochi in dietetica sanno come mantenere o migliorare la salute e il benessere tramite un'appropriata nutrizione. Combinando abilmente diversi cibi e presentando in modo attrattivo le pietanze dietetiche contribuiscono alla salute, al benessere e al positivo decorso della malattia di pazienti e ospiti.

Seguono costantemente le tendenze scientifiche e sociali e adattano il proprio assortimento di pietanze dietetiche alle esigenze dei diversi gruppi target. Grazie a un'offerta mirata ai bisogni dei clienti rappresentano un importante elemento del sistema sanitario.

Comprano gli ingredienti in modo oculato e rispettoso dell'ambiente, conservano gli alimenti e i resti alimentari in modo corretto e impiegano in modo efficiente l'energia e le risorse, provvedendo così a proteggere in modo sostenibile l'uomo e la natura.

1.3 Organo responsabile

1.31 L'organo responsabile è costituito dalle seguenti organizzazioni del mondo del lavoro:

- ARTISET;
- Hotel & Gastro *formation* Svizzera;
- H+ Gli Ospedali Svizzeri.

1.32 L'organo responsabile è competente per tutta la Svizzera.

2. ORGANIZZAZIONE

2.1 Composizione della commissione per la garanzia della qualità

2.11 Tutti i compiti relativi al rilascio dell'attestato professionale sono affidati a una commissione per la garanzia della qualità (commissione GQ), composta da:

- due membri di ARTISET;
- due membri di H+ Gli Ospedali Svizzeri;
- due membri di Hotel & Gastro *formation* Svizzera;
- un membro di Hotel & Gastro Union.

I membri della commissione GQ sono nominati dall'organo responsabile per un periodo di tre anni.

2.12 Il presidente della commissione GQ viene eletto dai responsabili degli esami, che ricoprono a turno questa carica per un mandato di tre anni. La commissione GQ invece si autocostruisce. Essa è in grado di deliberare se è presente la maggioranza dei membri. Le decisioni richiedono la maggioranza dei membri presenti. A parità di voti è il presidente a decidere. Le riunioni della commissione GQ possono svolgersi in videoconferenza.

2.2 Compiti della commissione GQ

2.21 La commissione GQ:

- a) emana le direttive inerenti al presente regolamento d'esame e le aggiorna periodicamente;
- b) stabilisce le tasse d'esame;
- c) stabilisce la data e il luogo dell'esame finale;
- d) definisce il programma d'esame;
- e) predispone la preparazione dei compiti d'esame e cura lo svolgimento dell'esame finale;
- f) nomina i periti, li forma per le loro funzioni e li impiega;
- g) decide l'ammissione all'esame finale e l'eventuale esclusione dallo stesso;
- h) stabilisce i contenuti dei moduli e i requisiti degli esami di fine modulo;
- i) verifica i certificati di fine modulo, valuta l'esame finale e delibera il conferimento dell'attestato professionale;
- j) tratta le domande e i ricorsi;
- k) controlla periodicamente l'attualità dei moduli, ne dispone l'aggiornamento e determina la durata di validità dei certificati di fine modulo;
- l) decide in merito al riconoscimento di altri titoli o prestazioni;
- m) riconosce l'offerta di moduli dei singoli istituti;
- n) rende conto della sua attività alle istanze superiori e alla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI);
- o) provvede allo sviluppo e alla garanzia della qualità, in particolare al regolare aggiornamento del profilo di qualificazione in conformità con le esigenze del mercato del lavoro;
- p) definisce il budget e redige il conteggio relativi all'esame e li sottopone per approvazione all'organo responsabile.

2.22 La commissione GQ può delegare compiti amministrativi a una segreteria.

2.3 Svolgimento non pubblico / Vigilanza

- 2.31 L'esame finale si svolge sotto la vigilanza della Confederazione. Non è pubblico. In casi particolari, la commissione GQ può concedere delle deroghe.
- 2.32 La SEFRI riceve tempestivamente l'invito all'esame finale e la relativa documentazione

3. PUBBLICAZIONE, ISCRIZIONE, AMMISSIONE, SPESE

3.1 Pubblicazione

- 3.11 L'esame finale è pubblicato almeno sei mesi prima del suo inizio nelle tre lingue ufficiali.
- 3.12 La pubblicazione indica almeno:
- a) le date d'esame;
 - b) la tassa d'esame;
 - c) l'ufficio d'iscrizione;
 - d) il termine d'iscrizione;
 - e) le modalità di svolgimento dell'esame.

3.2 Iscrizione

All'iscrizione devono essere allegati:

- a) un riepilogo del percorso formativo assolto e della pratica professionale svolta;
- b) le copie dei titoli e dei certificati di lavoro richiesti ai fini dell'ammissione;
- c) le copie dei certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equivalenza;
- d) l'indicazione della lingua d'esame;
- e) la copia di un documento d'identità con fotografia;
- f) l'indicazione del numero di assicurazione sociale (numero AVS)².

3.3 Ammissione

- 3.31 All'esame finale è ammesso chi:
- a) è in possesso dell'attestato federale di capacità di cuoca/cuoco o di una qualifica equivalente;
e
 - b) entro il termine d'iscrizione all'esame può attestare almeno due anni di esperienza professionale con un grado d'occupazione del 100%;
e
 - c) dispone dei necessari certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equivalenza.
- È fatta riserva del pagamento entro i termini della tassa d'esame di cui al punto 3.41 e della consegna del lavoro di progetto completo al più tardi 40 giorni prima dell'inizio dell'esame.
- 3.32 Per l'ammissione all'esame finale devono essere presentati i seguenti certificati di fine modulo:
- Modulo 1: Diete adeguate alle esigenze
Modulo 2: Organizzazione aziendale
- Il contenuto e i requisiti dei singoli moduli sono specificati nella descrizione dei moduli dell'organo responsabile (designazione del modulo e requisiti concernenti i controlli delle competenze). Essa è riportata nelle direttive inerenti al presente regolamento d'esame o in appendice alle stesse.

² La base legale è contenuta nell'ordinanza sulle rilevazioni statistiche (RS **431.012.1**; n. 70 dell'allegato). La commissione GQ o la SEFRI rileva il numero AVS per conto dell'Ufficio federale di statistica e lo utilizza a fini puramente statistici.

- 3.33 La decisione in merito all'ammissione all'esame finale è comunicata al candidato per iscritto almeno quattro mesi prima dell'inizio dell'esame. La decisione negativa deve indicare la motivazione e i rimedi giuridici.

3.4 Spese

- 3.41 Il candidato versa la tassa d'esame previa conferma dell'ammissione. Le tasse di stampa dell'attestato professionale e di iscrizione nel registro dei titolari di attestato professionale nonché l'eventuale contributo alle spese per il materiale sono a carico dei candidati e vengono riscossi separatamente.
- 3.42 Ai candidati che, conformemente al punto 4.2, si ritirano entro termini prescritti o devono ritirarsi dall'esame finale per motivi validi viene rimborsato l'importo pagato, dedotte le spese sostenute.
- 3.43 Chi non supera l'esame finale non ha diritto ad alcun rimborso.
- 3.44 La tassa d'esame per i candidati ripetenti è fissata dalla commissione GQ caso per caso, tenendo conto delle parti d'esame da ripetere.
- 3.45 Le spese di viaggio, vitto, alloggio e assicurazione durante l'esame finale sono a carico dei candidati.

4. SVOLGIMENTO DELL'ESAME FINALE

4.1 Convocazione

- 4.11 L'esame finale ha luogo se, dopo la pubblicazione, almeno 20 candidati adempiono alle condizioni d'ammissione o almeno ogni due anni.
- 4.12 I candidati possono essere esaminati in una delle tre lingue ufficiali: italiano, francese o tedesco.
- 4.13 I candidati sono convocati almeno 40 giorni prima dell'inizio dell'esame finale. La convocazione contiene:
- il programma d'esame con l'indicazione precisa del luogo, della data e dell'ora dell'esame finale e degli ausili che il candidato è autorizzato ad usare e a portare con sé;
 - l'elenco dei periti.
- 4.14 Le richieste di riconsulazione dei periti opportunamente motivate devono essere presentate alla commissione GQ almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'esame. La commissione GQ adotta le disposizioni necessarie.

4.2 Ritiro

- 4.21 I candidati possono ritirare la propria iscrizione fino a due mesi prima dell'inizio dell'esame finale.
- 4.22 Trascorso questo termine, il ritiro deve essere giustificato da motivi validi. Sono considerati motivi validi:
- maternità;
 - malattia e infortunio;
 - lutto nella cerchia ristretta;
 - servizio militare, civile o di protezione civile imprevisto.
- 4.23 Il candidato deve immediatamente notificare per iscritto alla commissione GQ il suo ritiro allegando i documenti giustificativi.

4.3 Mancata ammissione ed esclusione

- 4.31 I candidati che, in relazione alle condizioni di ammissione, forniscono deliberatamente indicazioni false, presentano certificati di fine modulo appartenenti a terze persone o cercano in altri modi di ingannare la commissione GQ non vengono ammessi all'esame finale.
- 4.32 È escluso dall'esame finale chi:
- utilizza ausili non autorizzati;

- b) infrange in modo grave la disciplina dell'esame;
- c) tenta di ingannare i periti.

4.33 L'esclusione dall'esame finale deve essere decisa dalla commissione GQ. Il candidato ha il diritto di sostenere l'esame con riserva fino al momento in cui la commissione GQ non ha deliberato al riguardo.

4.4 Sorveglianza degli esami, periti

4.41 L'esecuzione dei lavori d'esame scritti e pratici è sorvegliata da almeno una persona competente nella materia d'esame la quale annota le proprie osservazioni.

4.42 La valutazione dei lavori d'esame scritti e pratici è effettuata da almeno due periti che determinano la nota congiuntamente.

4.43 Almeno due periti presenziano agli esami orali, prendono nota del colloquio d'esame e dello svolgimento generale, valutano le prestazioni e determinano la nota congiuntamente.

4.44 I periti recedono dall'incarico se sono parenti, superiori o ex superiori, collaboratori o colleghi del candidato oppure suoi docenti nei corsi di preparazione.

4.5 Riunione conclusiva per l'attribuzione delle note

4.51 La commissione GQ delibera il superamento dell'esame in una riunione indetta al termine dello stesso. La persona che rappresenta la SEFRI è invitata per tempo alla riunione.

4.52 I parenti e i superiori o ex superiori, collaboratori o colleghi del candidato nonché i docenti dei corsi di preparazione da lui frequentati recedono dall'incarico per la delibera sul conferimento dell'attestato professionale.

5. ESAME FINALE

5.1 Parti d'esame

5.11 L'esame finale comprende le seguenti parti intermodulari e dura:

Parte d'esame	Tipo d'esame	Durata	Ponderazione
1. Cucinare pietanze dietetiche inclusa la preparazione del lavoro	pratico	390 min.	3
2. Diete adeguate alle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione	scritto	150 min.	1
3. Diete adeguate alle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione	orale	30 min.	1
4. Lavoro di progetto			1
4.1 Lavoro di progetto	scritto	redatto in precedenza	
4.2 Presentazione	orale	10 min.	
4.3 Colloquio tecnico	orale	20 min.	
Totale		10 ore	

Le parti 3 e 4 dell'esame possono essere svolte anche online.

Parte d'esame 1: Cucinare pietanze dietetiche inclusa la preparazione del lavoro (esame pratico)

Descrizione	<p>Questa parte d'esame comprende la preparazione e la produzione di pietanze dietetiche.</p> <p>I candidati lavorano in cucina secondo le prescrizioni della legislazione sulle derrate alimentari. Padroneggiano tutte le tecniche di cottura, con cui realizzano piatti equilibrati dal punto di vista nutrizionale combinando prodotti freschi, semilavorati e finiti.</p> <p>Partendo da situazioni pratiche i candidati adattano ricette e calcolano le quantità e i valori energetici. In seguito realizzano i piatti con alimenti specifici per persone con particolari esigenze nutrizionali e additivi utilizzando la tecnica di cottura appropriata e li presentano.</p>
Campi di competenze operative	<p>In questa parte d'esame vengono esaminati i seguenti campi di competenze operative (vedi direttive inerenti al presente regolamento d'esame):</p> <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete adeguate alle esigenze (CCO A);– Preparazione di pietanze dietetiche (CCO B);– Organizzazione di procedure aziendali (CCO C).

Parte d'esame 2: Diete adeguate alle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione (esame scritto)

Descrizione	<p>Le conoscenze e le competenze dei candidati vengono determinate in base a esercizi formulati per iscritto. Sono esaminati i seguenti campi: nutrizione, dietetica, organizzazione aziendale e comunicazione.</p>
Campi di competenze operative	<p>In questa parte d'esame vengono esaminati i seguenti campi di competenze operative (vedi direttive inerenti al presente regolamento d'esame):</p> <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete adeguate alle esigenze (CCO A);– Organizzazione di procedure aziendali (CCO C).

Parte d'esame 3: Diete adeguate alle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione (esame orale)

Descrizione	<p>Questa parte d'esame comprende un colloquio professionale con due periti. Partendo da una situazione pratica, il candidato deve capire le esigenze del cliente ed elaborare e motivare delle possibili soluzioni.</p>
Campi di competenze operative	<p>In questa parte d'esame vengono esaminati i seguenti campi di competenze operative (vedi direttive inerenti al presente regolamento d'esame):</p> <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete adeguate alle esigenze (CCO A);– Organizzazione di procedure aziendali (CCO C).

Parte d'esame 4: Lavoro di progetto

Campi di competenze operative	<p>Le competenze professionali esaminate in questa parte sono menzionate nei seguenti campi di competenze operative (vedi direttive inerenti al presente regolamento d'esame):</p> <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete adeguate alle esigenze (CCO A);– Preparazione di pietanze dietetiche (CCO B);– Organizzazione di procedure aziendali (CCO C).
-------------------------------	--

4.1 Lavoro di progetto (esame scritto, redatto in precedenza)

Descrizione	<p>Questa voce d'esame comprende un lavoro di progetto relativo a una situazione pratica in azienda, che il candidato deve analizzare. La situazione descritta deve essere conforme al profilo di qualificazione dei cuochi in dietetica secondo il documento allegato alle direttive. Per svolgere il lavoro di progetto è necessario unire diverse competenze operative.</p> <p>Due periti correggono e valutano la documentazione scritta.</p> <p>Per quanto concerne le competenze professionali, viene valutata la capacità di organizzare e strutturare i lavori nel campo della cucina dietetica e di sapersi adattare a una nuova situazione.</p> <p>Gli altri requisiti formali e a livello di contenuto sono descritti nelle direttive e in linee guida vincolanti emanate dalla commissione GQ.</p>
-------------	--

4.2 Presentazione (esame orale, 10 minuti)

Descrizione	Il candidato presenta il lavoro di progetto ai periti.
-------------	--

4.3 Colloquio tecnico (esame orale, 20 minuti)

Descrizione	Il colloquio comincia subito dopo la presentazione. I periti pongono domande di approfondimento sui contenuti del lavoro di progetto e della presentazione. Il candidato mette in relazione tra loro i vari risultati emersi e li lega con altri aspetti del profilo di qualificazione
-------------	--

Informazioni dettagliate in merito alle singole parti di esame sono contenute nelle direttive inerenti al presente regolamento d'esame.

- 5.12 Ogni parte d'esame può essere suddivisa in voci. La commissione GQ definisce questa suddivisione e la ponderazione delle voci nelle direttive inerenti al presente regolamento d'esame.

5.2 Requisiti per l'esame

- 5.21 La commissione GQ emana le disposizioni dettagliate in merito all'esame finale nelle direttive inerenti al presente regolamento d'esame (di cui al punto 2.21 lett. a).
- 5.22 La commissione GQ decide l'equivalenza di parti d'esame o moduli di altri esami di livello terziario già conclusi e l'eventuale esonero dall'esame nelle corrispondenti parti previste dal presente regolamento. Non è consentito l'esonero dalle parti d'esame che, secondo il profilo professionale, rappresentano le competenze principali dell'esame.

6. VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DELLE NOTE

6.1 Disposizioni generali

La valutazione delle singole parti d'esame e dell'esame finale viene espressa in note. Si applicano le disposizioni di cui ai punti 6.2 e 6.3.

6.2 Valutazione

- 6.21 Le note delle voci sono espresse con punti interi o mezzi punti, conformemente al punto 6.3.
- 6.22 La nota di una parte d'esame corrisponde alla media, arrotondata a un decimale, delle note delle voci in cui la parte d'esame è suddivisa. Se il metodo di valutazione non contempla note di voci, la nota della parte d'esame viene calcolata direttamente in conformità con il punto 6.3.
- 6.23 La nota complessiva dell'esame finale è data dalla media ponderata delle note delle singole parti d'esame. Essa è arrotondata a un decimale.

6.3 Valore delle note

Le prestazioni sono valutate con note da 6 a 1. Il 4.0 e le note superiori designano prestazioni sufficienti. Non sono ammesse note intermedie diverse dai mezzi punti.

6.4 Condizioni per il superamento dell'esame finale e per il rilascio dell'attestato professionale

6.41 L'esame finale è superato se

- a) la nota complessiva raggiunge almeno il 4.0;
- b) la nota della parte d'esame 1 raggiunge almeno il 4.0;
- c) al massimo una nota di una parte d'esame è inferiore a 4.0;
- d) nessuna nota di una parte d'esame è inferiore a 3.0.

6.42 L'esame finale non è superato se il candidato

- a) non si ritira entro il termine previsto;
- b) si ritira dall'esame o da una parte d'esame pur non avendo motivi validi;
- c) si ritira dopo l'inizio dell'esame pur non avendo motivi validi;
- d) deve essere escluso dall'esame.

6.43 La commissione GQ si basa esclusivamente sulle prestazioni fornite durante l'esame finale per decidere in merito al superamento di quest'ultimo. Chi supera l'esame ottiene l'attestato professionale federale.

6.44 La commissione GQ rilascia a ogni candidato un certificato d'esame finale dal quale risultano almeno:

- a) la conferma del possesso dei certificati di fine modulo richiesti o delle dichiarazioni di equivalenza;
- b) le note delle singole parti d'esame e la nota complessiva dell'esame finale;
- c) il superamento o il mancato superamento dell'esame finale;
- d) l'indicazione dei rimedi giuridici in caso di mancato rilascio dell'attestato professionale.

6.5 Ripetizione

6.51 Chi non ha superato l'esame finale può ripeterlo due volte.

6.52 La ripetizione si limita alle parti d'esame nelle quali è stata fornita una prestazione insufficiente

6.53 Per la ripetizione si applicano le stesse condizioni d'iscrizione e d'ammissione valide per il primo esame finale.

7. ATTESTATO PROFESSIONALE, TITOLO E PROCEDURA

7.1 Titolo e pubblicazione

7.11 L'attestato professionale federale è rilasciato dalla SEFRI su richiesta della commissione GQ e porta le firme della direzione della SEFRI e del presidente della commissione GQ.

7.12 I titolari dell'attestato professionale sono autorizzati a portare il seguente titolo protetto:

**Cuoca in dietetica con attestato professionale federale /
Cuoco in dietetica con attestato professionale federale**

**Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis /
Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis**

**Cuisinière en diététique avec brevet fédéral /
Cuisinier en diététique avec brevet fédéral**

Per la versione inglese si usa la dicitura:

Specialist in Professional Diet Kitchen, Federal Diploma of Higher Education.

7.13 I nominativi dei titolari dell'attestato professionale sono iscritti in un registro tenuto dalla SEFRI.

7.2 Revoca dell'attestato professionale

- 7.21 La SEFRI può revocare un attestato professionale conseguito illegalmente con riserva di avviare una procedura penale.
- 7.22 Contro la decisione della SEFRI può essere interposto ricorso dinanzi al Tribunale amministrativo federale entro 30 giorni dalla notifica.

7.3 Rimedi giuridici

- 7.31 Contro le decisioni della commissione GQ relative all'esclusione dall'esame finale o al rifiuto di rilasciare l'attestato professionale può essere inoltrato ricorso presso la SEFRI entro 30 giorni dalla notifica. Il ricorso deve contenere le richieste del ricorrente e le relative motivazioni.
- 7.32 In prima istanza, la decisione sui ricorsi spetta alla SEFRI. Contro la sua decisione può essere interposto ricorso dinanzi al Tribunale amministrativo federale entro 30 giorni dalla notifica.

8. COPERTURA DELLE SPESE D'ESAME

- 8.1 L'organo responsabile fissa su richiesta della commissione GQ le tariffe secondo le quali vengono remunerati i membri della commissione GQ e i periti.
- 8.2 L'organo responsabile si fa carico delle spese d'esame, nella misura in cui non sono coperte dalle tasse d'esame, dal contributo federale o da altre fonti.
- 8.3 Al termine dell'esame la commissione GQ invia alla SEFRI, conformemente alle sue direttive², un rendiconto dettagliato. Su questa base la SEFRI stabilisce il contributo federale per lo svolgimento dell'esame.

9. DISPOSIZIONI FINALI

9.1 Disposizioni transitorie

Chi è in possesso di un attestato federale di capacità di cuoca in dietetica/cuoco in dietetica e soddisfa le condizioni di cui al punto 3.31, ha la possibilità, entro il 31 dicembre 2026, di sostenere un esame ridotto. L'esame ridotto si riferisce alle parti d'esame 3 e 4 conformemente al punto 5.11. Per il resto si applica per analogia il regolamento d'esame.

9.2 Entrata in vigore

Il presente regolamento d'esame entra in vigore il 1° luglio 2022.

² «Directives du SEFRI concernant l'octroi de subventions fédérales pour l'organisation d'examens professionnels fédéraux et d'examens professionnels fédéraux supérieurs selon les art. 56 LFPr et 65 OFPr» (in francese e tedesco)

10. EMANAZIONE

Berna, 13. 4. 22

ARTISET



Dr. Daniel Höchli
Direttore



Monika Weder
Responsabile della formazione

Weggis, 27.05.2022

Hotel & Gastro formation Svizzera



Nicole Brändle Schlegel
Presidente



Max Züst
Direttore

Berna, 21.04.2022

H+ Gli Ospedali Svizzeri



Isabelle Moret
Presidente



Anne-Geneviève Bütikofer
Direttrice

Il presente regolamento d'esame è approvato.

Berna, 24 GIU 2022

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione SEFRI



Remy Hübschi
Direttore supplente
Capodivisione Formazione professionale e continua