

# Informazioni sul modello scolastico e formazione Impiegata di gastronomia standardizzata AFC / Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

## 1 Contratto di tirocinio

- Contatto tramite la Divisione della formazione professionale del proprio cantone.
- Far rilasciare l'autorizzazione a formare.
- Compilare il contratto di tirocinio e farlo firmare dalle parti.
- Menzionare il luogo della scuola sul contratto di tirocinio.

## 2 Modello scolastico

- Scuola diurna
- Corsi a blocchi nell'azienda con internato (Corsi specializzati intercantionali CSI)

primo anno di apprendistato: Corso autunnale (2 x 5 settimane)  
Corso primaverile (2 x 4 settimane)

secondo anno di apprendistato: Corso autunnale (5 settimane)  
Corso primaverile (4 settimane)

terzo anno di apprendistato: Corso autunnale (5 settimane)  
Corso primaverile (4 settimane)

## 3 Sedi scolastiche

### **Sede scolastica per persone in formazione di lingua tedesca**

- Corsi specializzati intercantionali CSI – Centro di formazione professionale di Hotel & Gastro *formation* a Weggis (Scuola professionale e corsi interaziendali, corsi a blocchi)
- Allgemeine Berufsfachschule Zürich, ABZ (Scuola professionale, scuola diurna)

### **Sede scolastica per persone in formazione di lingua francese**

- Ecole professionnelle de Montreux, Av. J.-J. Rousseau 3, 1815 Clarens (Scuola professionale e corsi interaziendali, scuola diurna)

### **Schulort für italienischsprachige Lernende**

- Centro Professionale a Trevano, 6952 Canobbio (Scuola professionale e corsi interaziendali, scuola diurna)

## 4 Lingua d'insegnamento

- Per persone in formazione di lingua tedesca: tedesco standard
- Per persone in formazione di lingua francese: francese standard
- Per persone in formazione di lingua italiana: italiano standard

## 5 Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni (con guida modello integrata)

Secondo l'ordinanza sulla formazione, articolo 12, la tenuta della documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni è obbligatoria, ossia.

- La persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni in cui annota regolarmente tutti i lavori importanti, le capacità acquisite e le esperienze fatte in azienda.
- La formatrice / il formatore professionale controlla e firma almeno una volta al semestre la documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni. La discute almeno una volta al trimestre con la persona in formazione.

La documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni è una componente del LPI (lavoro individuale pratico) alla fine del tirocinio e può essere consultata.

- tenuta settimanale
- controllo / verifica semestrale

## 6 Nota del luogo di formazione «Azienda» (competenze professionali pratiche)

Con le competenze professionali pratiche (= nota del luogo di formazione "Azienda" per ogni semestre) si intende garantire che almeno una volta ogni semestre sia esaminato lo stato di Formazione della persona in formazione. Hotel & Gastro formation intende mettere a disposizione online delle istruzioni concernenti le note del luogo di formazione «Azienda»: [https://www.hotelgastro.ch/it/attestato-federale-di-capacita?c=Impiegata\\_di\\_gastronomia\\_standardizzata\\_AFC\\_Impiegato\\_di\\_gastronomia\\_standardizzata\\_AFC](https://www.hotelgastro.ch/it/attestato-federale-di-capacita?c=Impiegata_di_gastronomia_standardizzata_AFC_Impiegato_di_gastronomia_standardizzata_AFC) (Download e link, CPP - Direttive per le competenze professionali pratiche Allegati CCP).

Le note del luogo di formazione «Azienda»: sono una parte della procedura di qualificazione e con quelle assegnate dalla scuola professionale formano la cosiddetta nota dei luoghi di formazione.

- Nota assegnata ogni semestre dall'azienda
- Termine di consegna: fine febbraio e fine agosto

## 7 Rapporto di formazione

Il rapporto di formazione verrà integrato nelle competenze professionali pratiche (= nota del luogo di formazione «Azienda»: per ogni semestre).

## 8 Procedura di qualificazione

Le prime informazioni sulla procedura di qualificazione si possono ottenere nel Piano di formazione a pagina 59 e sulla homepage di Hotel & Gastro formation Svizzera sotto «Download e Link, Procedura di qualificazione»: [https://www.hotelgastro.ch/it/attestato-federale-di-capacita?c=Impiegata\\_di\\_gastronomia\\_standardizzata\\_AFC\\_Impiegato\\_di\\_gastronomia\\_standardizzata\\_AFC](https://www.hotelgastro.ch/it/attestato-federale-di-capacita?c=Impiegata_di_gastronomia_standardizzata_AFC_Impiegato_di_gastronomia_standardizzata_AFC)