

Esami professionali

Con il superamento dell'esame professionale, le/i candidate/i possiedono le capacità e competenze necessarie per far fronte a esigenze professionali superiori e assumere compiti di direzione e conduzione. L'esame di professione è quindi la via adatta per giovani professionisti che desiderano perfezionarsi nei seguenti campi: ricevimento, cucina, ristorazione e settore alberghiero – economia domestica.



Sommario

Interviste

Responsabile della ristorazione con APF

Sommelière/Sommelier con APF

Capocuoca/o con APF

Responsabile del settore alberghiero

– economia domestica con APF

Chef de réception con APF

Esercente albergatrice/tore

con APF

Specialista nella conduzione di

un gruppo con APF

«È il mix di attività che rende interessante il mio lavoro!»



Priska Kilchmann, quali aspetti l'affascinano particolarmente nel settore alberghiero?

Già durante il primo periodo di pratica ho appurato di essere attratta soprattutto dal campo amministrativo degli alberghi. Nel mondo alberghiero mi affascina il contatto quotidiano con gli ospiti provenienti da tutte le culture. Anche se nei miei lavori vi è una certa ripetitività, nessun giorno è uguale all'altro siccome tutto dipende dagli ospiti. Apprezzo il contatto diretto con gli ospiti, ma ho bisogno anche della distanza presente alla réception. Durante il servizio – che non è il mio lavoro – sono molto vicina all'ospite. Il front desk consente di fare una certa delimitazione, molto importante per me.

Che cosa l'ha indotta a intraprendere la formazione continua come responsabile della réception e dell'amministrazione d'albergo (oggi chef de réception)?

Con il consulente professionale ho definito i percorsi adatti a me siccome volevo conseguire un titolo riconosciuto. La formazione è stata molto impegnativa: durante il corso si affrontano molti temi che però devono essere approfonditi con lo studio individuale. Se si lavora a tempo pieno, è necessaria tanta autodisciplina. Tuttavia sapevo già che il doppio carico di lavoro sarebbe durato soltanto un anno. Nel complesso l'ho vissuto come un piacevole

periodo. Continuo ad avere contatti con i colleghi che hanno seguito la stessa formazione. Anche con molti docenti i contatti sono rimasti intensi. Durante gli incontri del ramo professionale ci si ritrova per scambiare le esperienze fatte.

Attualmente lei è manager di frontoffice. Quali sono i suoi compiti?

I miei compiti sono molteplici. I normali lavori quotidiani sono: check-in, check-out, assistenza degli ospiti e altro ancora. Inoltre devo istruire e assistere collaboratrici e collaboratori, allestisco i piani d'impiego e svolgo alcuni compiti di coordinamento e controllo. Presso l'albergo Mövenpick abbiamo degli standard di qualità che devono essere appresi, attuati e verificati regolarmente. Anche la contabilità dei debitori, il guest relations desk e i conducenti degli shuttle sono parte integrante del frontoffice. La riservazione costituisce un piccolo reparto a sé stante all'interno del frontoffice.

Quali sono gli aspetti positivi e le zone d'ombra della sua professione?

Quelli che per qualcuno sono lati negativi, per me sono aspetti positivi. Per esempio, apprezzo molto le giornate libere durante la settimana e non mi importa se talvolta devo lavorare anche il sabato e la domenica: perché devo per esempio andare in montagna quando ci vanno tutti? Durante la settimana apprezzo la tranquillità. Ciò può costituire uno svantaggio, soprattutto se gli amici e i conoscenti lavorano regolarmente. Ma penso che nel nostro ramo siamo talmente flessibili da poter pianificare anche un fine settimana libero. Capita la stessa cosa con gli orari di lavoro. Quando ero responsabile del settore sales & marketing, avevo un lavoro regolare dalle ore 8 alle ore 17 che ben presto è diventato troppo noioso per me.

Ha già in vista altri piani o programmi professionali?

Da poco tempo ho un nuovo superiore e approfitto moltissimo delle sue conoscenze per ampliare le mie competenze. Naturalmente rifletto sul mio futuro professionale: attualmente il lavoro mi piace talmente che non riesco ad immaginare un'altra attività.

Mi piacerebbe però intraprendere una formazione continua nel campo della formazione di adulti siccome collaboro molto e intensamente con persone che devo anche istruire e formare.

Nella sua carriera c'è un evento speciale che ricorda volentieri?

Ci sono molti eventi speciali che rimangono impressi nella mente perché sono particolarmente belli, interessanti, strani, divertenti oppure anche impegnativi. Non sono in grado di menzionare un esempio concreto, ma penso che sia il mix di tutte le attività a rendere interessante il mio lavoro. Dopo un reclamo impegnativo, può capitare di ricevere un elogio da parte di un altro ospite o un simpatico ringraziamento da parte di un collega. È proprio tutto questo che rende più dolce la giornata di lavoro!

CARRIERA PROFESSIONALE

Età	Funzione
20	Maturità liceale Periodi di pratica: Hotel Palù, Pontresina e Posthotel Weggis
22	Scuola di commercio con indirizzo «Alberghi», Basilea
23	Periodo di pratica: Seehotel Waldstätterhof, Brunnen
25	Sostituto dello chef de réception: Seehotel Waldstätterhof, Brunnen
28	Chef de réception, Seehotel Waldstätterhof, Brunnen
29	Esame professionale Responsabile della réception e dell'amministrazione d'albergo con APF (oggi chef de réception) Hotel & Gastro formation, Weggis chef de réception: Hotel Einstein, San Gallo
32	Responsabile Sales & marketing: Hotel Einstein, San Gallo
33	Assistente manager di frontoffice, Hotel Mövenpick, aeroporto di Zurigo, Glattbrugg
34	Manager di frontoffice, Hotel Mövenpick, aeroporto di Zurigo, Glattbrugg Zürich-Airport, Glattbrugg

Bryan Peters

Esercente albergatore con APF

STORE MANAGER, NAMAMEN JAPANESE RAMENBAR, BASILEA

«Le ramen rendono felici!»

Descriva la sua azienda risp. che cosa è un «Ramenbar»?

Il Namamen Japanese Ramenbar è un ristorante «cult» di città, moderno e con una cucina a vista. Fa parte del settore della gastronomia standardizzata. La prima filiale è stata inaugurata presso la Società di banca svizzera, la seconda a Berna nel Westside e la terza ancora a Basilea alla Messeplatz. Un'azienda con una crescita sostenibile che si concentra sull'attività di mezzogiorno rivolgendosi a un segmento specifico: le cosiddette «ramen», una specie di tagliatelle giapponesi. Le «ramen» mi rendono felice perché sono talmente facili da digerire che, dopo averle mangiate, sono in grado di spostare le montagne.

Quali sono i suoi compiti principali?

Fra i miei compiti principali ci sono l'assistenza degli ospiti e la guida di un team di otto collaboratori. Inoltre sono responsabile dell'intera gestione della filiale. Faccio in modo che ogni collaboratore sappia perché lavora in questa azienda, sia al corrente di quanto capita nella centrale e sia consapevole del suo sviluppo personale grazie al lavoro. Per conservare una sana cultura aziendale il mio compito consiste nel sostenere i principi dell'azienda e nell'assumere la funzione di portavoce fra centrale e i collaboratori allo scopo di consolidare in modo sostenibile il marchio «namamen».

Come si presenta la sua giornata tipica?

La mia giornata nel «namamen» inizia salutandomi ogni collaboratore. Seguono il resoconto relativo alla sera precedente, l'allestimento dei rapporti settimanali e mensili, l'esecuzione delle ordinazioni e il disbrigo della corrispondenza tramite posta elettronica. Dopo un giro di controllo nell'azienda, per me inizia il servizio del pranzo. Accanto a questa attività come collaboratore del servizio e della cucina, svolgo i pagamenti bancari, registro le ore di lavoro effettuate, gestisco la pianificazione delle vacanze oppure allestisco i piani d'impiego. Di regola, se non capitano lavori straordinari, la mia giornata di lavoro termina dopo otto ore e mezzo.



Perché ha deciso di conseguire il titolo professionale G2?

Avevo già firmato l'iscrizione alla scuola superiore alberghiera di Lucerna, ma all'ultimo momento ho dato la precedenza alla carriera accademica siccome ero a conoscenza che GastroSuisse offre un programma di formazione professionale parallelo all'attività lavorativa. Durante i miei studi all'università di Basilea ho avuto la possibilità di lavorare nel settore dell'ospitalità. In quel periodo ho conseguito il certificato di capacità dell'associazione degli esercenti di Basilea Città (G1). Dopo gli studi sono diventato gerente del «namamen» e ho avuto l'opportunità di prepararmi e superare l'esame di professione come esercente albergatore con attestato professionale federale (G2).

Dove e quando ha tratto i maggiori benefici durante la formazione continua?

L'elaborazione del dossier di riflessione sull'apprendimento è un'esperienza preziosa. In questa fase della formazione continua l'esperienza personale dev'essere collegata con la materia appresa e approfondita nelle diverse applicazioni pratiche. I docenti concedono un ampio spazio di manovra che consente di stabilire, in un modo personale, una relazione con i contenuti dell'insegnamento. Ciò facilita l'apprendimento e promuove le capa-

cià di gestire il tempo da parte degli studenti.

Come si presentano i suoi piani per il futuro?

Prossimamente mi iscrivo al seminario G3 per esercenti albergatori chiudendo in tal modo il cerchio che avevo iniziato a 18 anni. Conseguirò un titolo equivalente a quello rilasciato da una scuola superiore alberghiera. Il mio obiettivo è di diventare professionalmente indipendente in un futuro prossimo e di operare con successo nel mercato gastronomico secondo una mia concezione personale.

CARRIERA PROFESSIONALE

Età	Funzione
19	Responsabile di un team presso Grupo Agio SA, aziende gastronomiche
20	Maturità al liceo economico, Basilea Città
22	Certificato di capacità dell'associazione esercenti di Basilea Città
22	Sostituto chef de bar, Grupo Agio SA, aziende gastronomiche
25	Bachelor of Arts in Business and Economics
26	Store Manager, Namamen Japanese Ramenbar, Basilea
27	Esercente albergatore con AP federale

Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale

Esami professionali

Come responsabile della ristorazione padroneggiate la vendita attiva, la completa assistenza degli ospiti, l'organizzazione degli spazi di vendita e quelli destinati agli ospiti, la consulenza, la tecnica del servizio, il servizio delle bevande, il trattamento delle derrate alimentari e la tecnica dell'istruzione.

Disponete delle conoscenze teoriche nei seguenti campi: promozione delle vendite, cultura del servizio, conoscenza delle bevande, delle pietanze e dei menu. Conoscete l'impiego e la manutenzione di oggetti d'uso e d'arredamento.

Siete informati sulle relative prescrizioni legali e pianificate misure e provvedimenti per la sicurezza in azienda e sul lavoro, per la protezione della salute e dell'ambiente.

Formazione modulare

La formazione per diventare responsabile della ristorazione può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. In Ticino i corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono con frequenza settimanale durante l'anno scolastico.

Modulo 1	Ristorazione Temi: bevande e pietanze, legislazione sulle derrate alimentari, igiene, ecologia, alimentazione, vendita, tecnica del servizio
Modulo 2	Marketing e vendita Temi: fondamenti del marketing, offerte e servizi, contatto con i clienti e assistenza della clientela
Modulo 3	Organizzazione aziendale Temi: organizzazione strutturale, infrastruttura, organizzazione procedurale, informazione, comunicazione, amministrazione, gestione della qualità, leggi e prescrizioni, gestione del magazzino, ecologia
Modulo 4	Direzione e conduzione Temi: conduzione di collaboratori, diritto del lavoro, formazione e formazione continua, sviluppo di gruppi di lavoro, gestione di situazioni conflittuali
Modulo 5	Finanze Temi: contabilità finanziaria e contabilità aziendale, calcolo, bilancio e conto economico, allestimento di preventivi
Ammissione all'esame finale	È ammesso all'esame finale chi: <ul style="list-style-type: none">• possiede un attestato federale di capacità (AFC) di impiegata/impiegato di ristorazione, assistente d'albergo e assistente di ristorazione o un certificato equipollente;• attesta una pratica professionale nella ristorazione di almeno 3 anni dopo aver assolto il tirocinio;• dispone dei certificati di fine modulo necessari o delle rispettive dichiarazioni di equipollenza;• ha assolto un corso di formazione per formatori/formatori professionali.

Esame finale	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza degli ospiti, vendita, servizio 360 minuti, esame pratico• Caso pratico 180 minuti, esame scritto• Colloquio professionale concernente la ristorazione 45 minuti, esame orale• Colloquio professionale di economia aziendale 45 minuti, esame orale• Riflessione sull'apprendimento Dossier, allestito preventivamente 30 minuti, colloquio d'esame
Costi	Nell'ambito della convenzione fra le scuole specializzate, la maggior parte dei cantoni si assume una parte importante delle spese per le lezioni. I collaboratori il cui rapporto di lavoro, al momento dell'iscrizione, è assoggettato obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) nell'industria alberghiera e della ristorazione possono beneficiare del programma di finanziamento del CCNL.
Formazione successiva	Capo della ristorazione dipl. fed.
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none">• Regolamento l'esame• Direttive concernenti l'esame professionale
Contatto	Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 hbb@hotelgastro.ch

Sommelière/Sommelier con attestato professionale federale

Esami
professionali

In qualità di sommelière/sommelier, consigiate i clienti sui vini e sulle bevande. Siete capaci di proporre un abbinamento tra le pietanze e il vino in maniera armoniosa, aiutando i clienti nella loro scelta.

Siete responsabili dell'offerta nella carta dei vini, degli acquisti dei vini così come della gestione della cantina.

In qualità di sommelier, possedete delle conoscenze teoriche sulla pianificazione di un'offerta dei vini,

dell'organizzazione di una degustazione di vini e sulla vendita dei prodotti. Ottimizzate la vendita grazie a delle azioni di comunicazione e siete capaci ad analizzare i prezzi dei vini e di assicurare degli profitti corretti.

Formazione modulare

La formazione di sommelier si può svolgere durante un'occupazione lavorativa. I corsi di preparazione durano ca. 32 giorni.

Modulo 1	Viticultura, vinificazione ed enologia Temi: viticultura, vinificazione, enologia, analisi sensoriale, viticultura svizzera e mercato nazionale del vino
Modulo 2	Geografia vitivinicola Temi: regioni vitivinicole, varietà di vitigni e zone di coltivazione
Modulo 3	Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini Temi: il sommelier, pietanze e vini, enogastronomia, servizio dei vini, offerte e prestazioni di servizio, vendita, mercato vinicolo, acquisti, legislazione in materia di derrate alimentari e in materia di igiene in materia di igiene
Esame di economia aziendale	Temi: calcolazione, infrastruttura, organizzazione procedurale, informazione, comunicazione, amministrazione, leggi e prescrizioni, gestione del magazzino, contabilità finanziaria e contabilità analitica, allestimento di preventivi
Ammissione all'esame finale	All'esame finale è ammesso chi: <ul style="list-style-type: none"> • è titolare di un attestato federale di capacità (AFC), un diploma di una scuola specializzata superiore o di una scuola universitaria professionale nel campo della gastronomia, dell'albergheria, della viticultura o del commercio di vini oppure un certificato equipollente; • può attestare una pratica professionale della durata di almeno 3 anni nel campo della ristorazione, della produzione o del commercio di vini; • dispone dei necessari certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equipollenza. <p>Certificati di fine modulo I certificati di fine modulo devono essere presentati per l'ammissione all'esame.</p> <p>Modulo 1: Viticultura, vinificazione ed enologia Modulo 2: Geografia vitivinicola Modulo 3: Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini</p>

	Ciascun modulo viene elaborato ed esaminato come unità a sé stante. I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno un'ora oppure un lavoro di progetto.
Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza degli ospiti, consulenza, vendita, servizio, degustazione 60 minuti, esame pratico • Caso pratico 150 minuti, esame scritto • Economia aziendale 60 minuti, esame scritto • Lavoro di progetto Dossier, allestito preventivamente Colloquio di 45 minuti
Costi	Si possono ricevere maggiori informazioni sui costi presso un centro di formazione.
Formazione continua	WSET (Wine&Spirit Education Trust) Qualifica riconosciuta a livello internazionale come per esempio il Master of Wine www.wsetglobal.com www.masterofwine.org Scuola degli ingegneri di Changins Bachelor HES-SO in enologia e prossimamente Master in Enologia La scuola del vino propone anche altre formazioni in enologia e in viticultura, sotto forma modulare. www.changins.ch
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale www.ssat.ch Segreteria SVS/ASSP della Svizzera tedesca, Werdstrasse 34, 8004 Zurigo 044 241 80 60

Capocuoca/o con attestato professionale federale

Esami professionali

Come capocuoca/capocuoco conoscete tutti i campi della pianificazione dei menu, dell'approvvigionamento di derrate alimentari, dell'immagazzinamento, della lavorazione, dell'apprestamento, della disposizione nonché dello smaltimento. In cucina lavorate secondo le prescrizioni della legislazione sulle derrate alimentari. Padronegiate tutti i metodi di cottura e li attuate nell'ambito di una sana alimentazione.

Calcolate indici relativi ad acquisti, costo della merce, ricette e tenuta del magazzino. Inoltre analizzate l'economicità ne

deducete i provvedimenti necessari, organizzate la comunicazione con tutti i gruppi d'interesse dell'azienda siano essi clienti, ospiti, collaboratori, partner, fornitori oppure autorità.

Formazione modulare

La formazione per diventare capocuoca/capocuoco può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. In Ticino i corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono con frequenza settimanale durante l'anno scolastico.

Modulo 1	Conoscenza degli alimenti e conoscenze culinarie Temi: alimenti, igiene, ecologia, alimentazione/dietetica, offerta di piatti e pietanze, calcolo professionale, cucinare
Modulo 2	Marketing e vendita Fondamenti del marketing, offerte e servizi, contatto con i clienti e assistenza della clientela
Modulo 3	Organizzazione aziendale Temi: organizzazione strutturale, infrastruttura, organizzazione procedurale, informazione, comunicazione, amministrazione, gestione della qualità, leggi e prescrizioni, gestione del magazzino, ecologia
Modulo 4	Direzione e conduzione Temi: conduzione di collaboratori, diritto del lavoro, formazione e formazione continua, sviluppo di gruppi di lavoro, gestione di situazioni conflittuali
Modulo 5	Finanze Temi: contabilità finanziaria e contabilità aziendale, calcolazione, bilancio e conto economico, allestimento di preventivi
Ammissione all'esame finale	È ammesso all'esame finale chi: <ul style="list-style-type: none">• possiede un attestato federale di capacità (AFC) di cuoca/cuoco oppure un certificato equipollente;• attesta una pratica professionale pertinente di cuoca/cuoco di almeno 3 anni dopo aver assolto il tirocinio;• dispone dei certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equipollenza;• ha svolto un corso di formazione per formatori/formatori professionali.

Esame finale	<ul style="list-style-type: none">• Cucinare compresa la preparazione del lavoro 480 minuti, esame pratico• Caso pratico 180 minuti, esame scritto• Colloquio professionale di conoscenza degli alimenti e conoscenze culinarie 45 minuti, esame orale• Colloquio professionale di economia aziendale 45 minuti, esame orale Riflessione sull'apprendimento• Dossier, allestito preventivamente 30 minuti, colloquio d'esame
Costi	Nell'ambito della convenzione fra le scuole specializzate, la maggior parte dei cantoni si assume una parte importante delle spese per le lezioni. I collaboratori il cui rapporto di lavoro, al momento dell'iscrizione, è assoggettato obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) nell'industria alberghiera e della ristorazione possono beneficiare del programma di finanziamento del CCNL.
Formazione successiva	Capocuoco/capocuoco dipl. fed.
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none">• Regolamento d'esame• Direttive concernenti l'esame professionale
Contatto	Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 hbb@hotelgastro.ch

Responsabile del settore alberghiero – economia domestica con attestato professionale federale

Esami professionali

Come responsabile del settore alberghiero – economia domestica assumete la responsabilità professionale e organizzativa nei campi dell'economia domestica a voi subordinati, ossia mantenimento dei valori, alloggio, settore alberghiero o settore delle cure. Pianificate, rilevate, organizzate e valutate prestazioni lavorative nei seguenti campi: pulizia, approvvigionamento di biancheria e gastronomia. Attuate le prescrizioni legali e aziendali. Dovete avere la possibilità di esercitare i lavori pratici di economia domestica che si presentano ed essere in grado di dirigere e condurre i collaboratori subordinati. Gestite le risorse in modo ecologico ed economico.

Moduli obbligatori di economia aziendale	Modulo 1 Gestione del personale Modulo 2 Marketing/comunicazione Modulo 3 Organizzazione aziendale Modulo 4 Acquisti, smaltimento, ecologia, igiene Modulo 5 Amministrazione, diritto, finanze e contabilità
Moduli obbligatori di economia domestica	Modulo 6 Tecniche e organizzazione di pulizia Modulo 7 Tecniche e organizzazione di lavanderia
Moduli opzionali di economia domestica	Modulo 8a Elaborazione dell'offerta e organizzazione della gastronomia Modulo 8b Gastronomia integrata nel settore delle cure Modulo 8c Prestazioni di servizio nel settore dell'alloggio e della gastronomia

Ammissione all'esame finale

È ammesso all'esame finale chi:

- possiede un attestato federale di capacità di una formazione di base di almeno 2 anni in economia domestica e attesta 3 anni di *esperienza professionale all'80%, dei quali almeno 1 anno con *esperienza di conduzione con una persona subordinata; oppure
- possiede un attestato professionale federale (APF) di «contadina/responsabile di economia domestica rurale» oppure «responsabile di economia domestica» oppure abilitazione quale docente di economia domestica e attesta una *pratica professionale nell'economia domestica collettiva di 1 anno all'80%; oppure
- possiede un attestato federale di capacità o titolo equipollente e dispone dei 3 certificati di fine modulo di economia domestica (basi di pulizia, approvvigionamento di biancheria e gastronomia) nonché attesta 4 anni di *pratica professionale all'80%, dei quali almeno 1 anno con *esperienza di conduzione con una persona subordinata; oppure
- attesta 8 anni di *pratica professionale all'80%, dei quali 1 anno con *esperienza di conduzione di almeno una persona subordinata e dei certificati di fine modulo di economia domestica (basi di pulizia, approvvigionamento di biancheria e gastronomia);

*grado di occupazione inferiore all'80% è computato pro rata.

Formazione modulare

La formazione per diventare responsabile del settore alberghiero – economia domestica può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. I corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono in 8 blocchi sull'arco di 2 anni scolastici.

I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata da 60 a 90 minuti.

e	<ul style="list-style-type: none"> • dispone dei certificati di fine modulo necessari o di dichiarazioni di equipollenza riconosciuti; • ha frequentato un corso di formazione per formatrici/formatori professionali in aziende di tirocinio.
Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Caso pratico 120 minuti, esame scritto • Colloquio d'esame 20 minuti, esame orale • Caso simulato in una funzione direttiva 40 minuti, esame pratico • Riflessione sull'apprendimento Dossier, allestito preventivamente 30 minuti, colloquio d'esame
Costi	Nell'ambito della convenzione fra le scuole specializzate, la maggior parte dei cantoni si assume una parte importante delle spese per le lezioni. I collaboratori il cui rapporto di lavoro, al momento dell'iscrizione, è assoggettato obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) nell'industria alberghiera e della ristorazione possono beneficiare del programma di finanziamento del CCNL.
Formazione successiva	Capo del settore alberghiero-economia domestica dipl. fed.
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale
Contatto	Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 hbb@hotelgastro.ch

Chef de réception con attestato professionale federale

Come chef de réception, nelle aziende alberghiere assumete l'assistenza degli ospiti, dirigete/conducete collaboratori nel settore del ricevimento e della conciergerie e inoltre siete responsabili di finanze, contabilità e marketing. Siete a contatto con agenzie/organizzatori di viaggi e conoscete i loro accordi contrattuali con l'azienda alberghiera. Nella vostra funzione dirigente reclutate e guidate i collaboratori alla réception e gestite la parte amministrativa del relativo personale. Controllate le misure di sicurezza, organizzate e ottimizzate le procedure di lavoro nel settore del front-office e del backoffice.

Formazione modulare

La formazione per diventare chef de réception può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. I corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono in 6 blocchi di 5 giorni ciascuno. I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata da 60 a 120 minuti.

Modulo 1	Front office e amministrazione Temi: assistenza degli ospiti, contabilità degli ospiti ed elaborazione delle informazioni, organizzazione dell'offerta, cooperazione con agenti di viaggio, reclutamento di collaboratori
Modulo 2	Marketing e vendita II Temi: gestione delle innovazioni e delle idee, programma di marketing, misure di marketing, vendita
Modulo 3	Organizzazione aziendale Temi: organizzazione strutturale, infrastruttura, organizzazione procedurale, comunicazione, amministrazione, gestione della qualità, leggi e prescrizioni, gestione del magazzino, ecologia
Modulo 4	Direzione e conduzione Temi: conduzione di collaboratori, diritto del lavoro, formazione e formazione continua, sviluppo di gruppi di lavoro
Modulo 5	Finanze II Temi: politica finanziaria, contabilità finanziaria, contabilità analitica, calcoli di pianificazione
Modulo di base 6	Marketing e vendita I Temi: fondamenti di marketing, offerte e servizi, contatto con i clienti e assistenza della clientela
Modulo di base 7	Finanze I Temi: contabilità finanziaria e analitica, calcolo, bilancio e conto economico, allestimento di preventivi
Ammissione all'esame finale	È ammesso all'esame finale chi: <ul style="list-style-type: none"> • possiede un attestato federale di capacità (AFC) di impiegata/impiegato di commercio o un titolo equipollente e attesta una pratica professionale di impiegata/impiegato di commercio di almeno 3 anni dopo aver assolto il tirocinio, dei quali almeno 1 anno nel campo del ricevimento/dell'amministrazione; oppure • possiede un attestato federale di capacità (AFC) e una pratica professionale nel campo del ricevimento/dell'amministrazione di almeno 4 anni dopo aver assolto il tirocinio;

	<ul style="list-style-type: none"> • ha ottenuto i certificati di fine modulo dei moduli di base "Finanze I" e "Marketing e vendita I"; e • dispone dei certificati di fine modulo necessari o delle rispettive dichiarazioni di equipollenza; • ha assolto un corso di formazione per formatori/formatori professionali.
Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Ricevimento, servizi, vendita 60 minuti, esame pratico • Caso pratico 180 minuti, esame scritto • Colloquio professionale di economia aziendale 45 minuti, esame orale • Riflessione sull'apprendimento Dossier, allestito preventivamente 30 minuti, colloquio d'esame
Costi	Nell'ambito della convenzione fra le scuole specializzate, la maggior parte dei cantoni si assume una parte importante delle spese per le lezioni. I collaboratori il cui rapporto di lavoro, al momento dell'iscrizione, è assoggettato obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) nell'industria alberghiera e della ristorazione possono beneficiare del programma di finanziamento del CCNL.
Formazione successiva	Diverse formazioni continue nel campo commerciale con possibilità di esame di professione ed esame professionale superiore
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale
Contatto	Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 hbb@hotelgastro.ch

Esercente albergatrice/tore con attestato professionale federale

I dirigenti nel settore dell'ospitalità sono generalmente molto coinvolti nell'attività quotidiana. Soprattutto per le piccole e medie aziende è perciò decisivo che la formazione continua sia vicina alla pratica e si svolga parallelamente all'attività professionale.

I partecipanti apprendono i principali strumenti di conduzione aziendale e sono in grado di organizzarli in modo individuale, sperimentarli o attuarli praticamente nel proprio campo di responsabilità.

Formazione modulare

La formazione per diventare esercente albergatore può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. Il corso di preparazione all'esame finale dura 32 giornate e viene svolto in blocchi della durata di 2 o 3 giorni.

I moduli obbligatori e i moduli opzionali si concludono con un esame della durata di 90 – 120 minuti.

Moduli obbligatori	Personalità Temi: tecniche di apprendimento e di lavoro, tecniche di presentazione, life-balance, vademecum del business	Ammissione È ammesso all'esame chi: <ul style="list-style-type: none"> • possiede un attestato federale di capacità o altro titolo del livello secondario II oppure un certificato equipollente; • 2 anni di esperienza professionale in una funzione direttiva del settore alberghiero o della ristorazione; • ha effettuato i controlli degli obiettivi di formazione del modulo G1 (le precedenti prestazioni scolastiche e le esperienze di conduzione sono riconosciute e comportano la parziale dispensa dai rispettivi esami del modulo G1)
	Marketing Temi: tendenze, marketing tramite web, programma di marketing, marketing mix	
	Gestione, conduzione Temi: psicologia del lavoro, conduzione e comunicazione, comunicazione interculturale, concezione di collaboratore	
	Finanze Temi: contabilità finanziaria, contabilità analitica, contabilità dei costi, allestimento di preventivi	
	Organizzazione aziendale Temi: organizzazione strutturale e procedurale, gestione della qualità, gestione ambientale	
	Amministrazione e diritto Temi: diritto del lavoro, CCNL, salari, amministrazione del personale, comunicazione scritta, leggi e prescrizioni	
Moduli opzionali	Gastronomia standardizzata Temi: struttura sistemica, gestione di processi, gastronomia standardizzata, posizione dell'individuo nel sistema, confronto di sistemi	Esame finale <ul style="list-style-type: none"> • Caso pratico 180 minuti, esame scritto • Colloquio professionale 30 minuti, esame orale • Riflessione sull'apprendimento Dossier, allestito preventivamente 20 minuti, colloquio d'esame
	Settore alberghiero Temi: marketing alberghiero, distribuzione, ricevimento, economia domestica, controlling, yield management	Costi I costi della formazione (tasse scolastiche, costi amministrativi, costi per mezzi didattici, eventuali tasse d'esame) sono pagati in gran parte tramite contributi del CCNL e tramite sussidi cantonali. Sono sostenuti finanziariamente collaboratrici e collaboratori il cui rapporto di lavoro è assoggettato al CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione al momento dell'iscrizione.
	Gastronomia Temi: arte culinaria, competenza food, food-moduling, pianificazione della produzione, F & B controlling, vendita, eventi	Formazione successiva Esercente albergatore dipl. fed.
	La/il partecipante sceglie almeno un modulo opzionale.	Informazioni supplementari <ul style="list-style-type: none"> • www.hotelgastro.ch • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale
		Contatto GastroSuisse Gastro-Unternehmerausbildung Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich 044 377 52 23 weiterbildung@gastrosuisse.ch

Specialista nella conduzione di un gruppo con attestato professionale federale

La conduzione dei collaboratori è il principale fattore di successo di ogni azienda. L'industria alberghiera come ramo di servizi per eccellenza e come ramo dominante nel turismo vive direttamente grazie alla competenza di collaboratori gestiti e guidati in modo moderno. Questi ultimi assicurano la qualità di un'offerta e, grazie ai loro intensi contatti con clienti e ospiti, costituiscono la base per il successo di un'azienda. Con questa formazione, acquisite praticamente non soltanto la comprensione delle interrelazioni aziendali e delle procedure economico-aziendali, ma ampliate e sviluppate soprattutto le vostre capacità individuali per diventare dirigenti di grande valore.

Formazione modulare

La formazione continua per diventare specialista della conduzione di un gruppo può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. Nei 5 moduli del corso sulla leadership ampliate le vostre competenze sociali e sviluppate il vostro comportamento di conduzione. Il corso sul management (6 moduli) tratta, in modo comprensibile e adatto al livello, tematiche di economia aziendale. Gli esami modulari hanno una durata di 1 risp. 2 giorni. Dopo aver assolto il cosiddetto «modulo di collegamento o messa in rete», siete pronti a sostenere l'esame federale che comprende una parte orale (45 minuti) e una parte scritta (180 minuti).

Corso concernente la leadership	Modulo I-A Conoscenza di sé Modulo I-B Gestione di sé Modulo I-C Presentazione Modulo I-D Conduzione di un team, di un gruppo Modulo I-E Comunicazione
Corso concernente il management	Modulo M-A Economia aziendale Modulo M-B Contabilità Modulo M-C Gestione del personale Modulo M-D Gestione di processi Modulo M-E Gestione di progetti Come preparazione ottimale all'esame federale professionale di specialista della conduzione di un gruppo raccomandiamo la frequenza di un seminario di preparazione della durata di più giorni: tutti i campi della leadership e del management vengono collegati fra loro. Le simulazioni d'esame vi permettono di esercitare le tecniche che saranno applicate all'esame di professione e vi permettono di allestire un eccellente bilancio della situazione.
Ammissione all'esame finale	a) I partecipanti devono essere titolari di un attestato federale di capacità, un attestato di maturità oppure di un titolo equipollente a uno di questi certificati. Devono pure aver assolto 3 anni di pratica professionale, almeno uno dei quali come responsabile di un gruppo/team. b) Sono pure ammessi all'esame finale coloro che non sono in possesso degli attestati di cui alla lettera a), ma che hanno svolto una pratica professionale di almeno 5 anni, almeno uno dei quali come responsabile di un gruppo/team.

	c) I partecipanti devono presentare i certificati di fine modulo necessari oppure le rispettive dichiarazioni di equipollenza
Costi	I costi della formazione (tasse scolastiche, costi amministrativi, costi per mezzi didattici, eventuali tasse d'esame) sono pagati in gran parte tramite contributi del CCNL e tramite sussidi cantonali. Sono sostenuti finanziariamente collaboratrici e collaboratori il cui rapporto di lavoro è assoggettato al CCNL.
Formazione successiva	Manager alberghiero dipl. SPD SSS
Informazioni supplementari	www.hotelbildung.ch/fuehrung www.akad.ch www.svf-asfc.ch
Contatto	hotelleriesuisse Unternehmerbildung Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern 031 370 43 01 unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch AKAD Business Jungholzstrasse 43 8050 Zürich Oerlikon 044 307 32 65

Esami professionali superiori

Chi ha superato un esame professionale superiore dispone delle competenze per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, conduzione, controllo, comunicazione e informazione nel mondo del lavoro. Lavora soprattutto in aziende di una certa dimensione del settore alberghiero e della gastronomia assumendo funzioni di direzione o a livello di quadro superiore. Ha la piena responsabilità delle prestazioni fornite nel suo campo professionale.



Sommario

Interviste

Capo della ristorazione
con diploma federale

Capo cucina con diploma federale

Capo del settore alberghiero – economia
domestica con diploma federale

Capo della ristorazione collettiva
con diploma federale

Esercente albergatrice/tore con diploma
federale

«Celebriamo le capacità manuali di un tempo nella gastronomia»

Julia Scussel, quali sono i suoi compiti principali e come avviene la collaborazione nell'azienda?

Le mie attività principali sono: assistenza delle persone in formazione, gestione delle riserve, assistenza degli ospiti, conduzione dei collaboratori e piani d'impiego dei collaboratori, chiusure giornaliere e molti altri compiti di minore entità. I lavori sono essenzialmente ripetitivi, ma ogni giorno riserva sorprese e nuovi incontri.

Quando si lavora al fronte si è a contatto con tutti i settori di collegamento dell'azienda, ossia cucina, buffet, lavanderia, bar, cantina per vino e altre bevande. Le ordinazioni avvengono per il tramite del rispettivo capo reparto, come per esempio il capo cucina per le derrate alimentari, il cantiniere per le bevande, il capo del buffet per stoviglie e bicchieri. Il capo di ogni reparto deve avere una visione d'insieme e conoscere esattamente il funzionamento del suo reparto. Tutti devono sostenersi a vicenda, in caso contrario il prodotto finale – il servizio per il cliente – non è di buona qualità. Non c'è cosa peggiore dell'assenza di coordinazione fra i reparti di un'azienda gastronomica. Ne va di mezzo sia il clima di lavoro sia l'azienda stessa.

Descriva la sua azienda e la sua caratteristica particolare.

La nostra azienda è molto tradizionale per quanto riguarda il modo di lavorare, l'arredamento e l'equipaggiamento. Eseguiamo molti lavori davanti all'ospite: filettare, fiammeggiare, tranciare, preparare carne o pesce alla tartara ecc. È un'attività che si incontra sempre di meno negli altri ristoranti. Secondo me è bello poter vedere e celebrare ancora le capacità manuali di un tempo nella gastronomia. Inoltre il ristorante «Kronen-



halle» è conosciuto in tutto il mondo per i quadri originali esposti sulle pareti come se fossero in un museo. Simili opere di artisti internazionali non si trovano quasi in nessun locale pubblico.

Perché ha deciso di intraprendere la formazione continua di capo della ristorazione?

L'ambizione di imparare qualcosa di nuovo, ma anche di guardare dietro alla facciata dell'azienda mi hanno indotto a intraprendere questa formazione continua. Volevo acquisire tutte le conoscenze concernenti la procedura di ordinazione, il funzionamento del marketing e della contabilità, inoltre volevo imparare a condurre e dirigere i collaboratori. Anche la dietetica è stata una parte molto attraente. Per essere efficace, ritengo molto importante che il responsabile sappia come è organizzata la sua azienda e quali sono i requisiti per il suo buon funzionamento. È necessario perfezionarsi e aggiornarsi senza mai fermarsi.

Quali altre possibilità aveva a disposizione e perché ha scelto proprio questa?

Un secondo tirocinio di cuoca o di impiegata d'albergo potevano entrare in considerazione dopo il mio tirocinio. Ma siccome preferisco lavorare al fronte e non rimanere tutto il giorno in cucina oppure limitarmi a pulire

camere d'albergo, ho deciso di fare ulteriori esperienze nel servizio per accedere in un secondo tempo al settore food & beverage oppure al settore dei banchetti o degli eventi. Ho riflettuto più volte se iscrivermi e assolvere la scuola superiore alberghiera, ma ho ben presto abbandonato l'idea siccome volevo attuare subito nella pratica tutte le nozioni apprese nella teoria. In conclusione, la formazione continua per diventare capo della ristorazione con diploma federale mi è sembrato il percorso ideale per soddisfare le mie esigenze.

Ha anche altri piani professionali?

Il mio desiderio è sempre stato di lavorare in diversi paesi. Finora non sono riuscita a realizzare questo desiderio, perché stavo assolvendo una formazione continua oppure perché il posto di lavoro mi piaceva talmente che non volevo cambiarlo per nessuna ragione. Inoltre nel settore dell'ospitalità è quasi impossibile pianificare a lungo termine: può capitare che un collega ti chiami domani e ti offra un posto di lavoro in un grande albergo in Sud Africa o alle isole Hawaii. Occorre essere sempre preparati alle novità ed essere flessibili!

CARRIERA PROFESSIONALE

Età Funzione

- | | |
|----|--|
| 17 | Formazione professionale di base come impiegata di ristorazione AFC |
| 20 | Diverse funzioni nella stagione invernale ed estiva Campionessa svizzera nel servizio |
| 21 | Partecipazione ai campionati mondiali delle professioni in Giappone (ristorazione) |
| 22 | Soggiorno linguistico in Canada con esperienza professionale |
| 23 | Esame professionale di responsabile della ristorazione con APF |
| 23 | Chef de Service in der «Kronenhalle», Zürich |
| 24 | Corso di formazione per esperta nel settore del servizio agli esami finali di tirocinio |
| 25 | Corso di preparazione all'esame professionale superiore di capo della ristorazione con diploma federale. |



Capo del settore alberghiero – economia domestica con diploma federale

MANAGER DELLA QUALITÀ E MEMBRO DI DIREZIONE, HOTEL KNEIPP-HOF DUSSNANG AG, DUSSNANG

«La gestione della qualità rende più facile il lavoro»



Piera Dalla Via è contraria a ogni forma di monotonia. Non ha mai amato gli orari d'ufficio, ma preferisce impegnarsi quando e dove è veramente necessario. Si trova a suo agio quando c'è attività o movimento: l'ha scoperto dopo la sua formazione in una panetteria, quando all'orientamento professionale l'hanno indirizzata verso la professione di impiegata d'albergo. Già durante il primo stage l'impressione fu positiva e decise di iniziare il suo secondo tirocinio: «C'era un'attività frenetica durante tutto il giorno! Ho visto subito che la mia attitudine per l'ordine era molto richiesta. Provvedo molto volentieri affinché tutto l'ambiente sia curato.»

Nuovi obiettivi concreti verso la formazione di apprendisti

Dopo la formazione di base come impiegata d'albergo, Pièra Dalla Via ha lasciato per due anni il settore dell'economia domestica lavorando alla réception dell'albergo Mövenpick dove ha potuto conoscere albergo e ospiti da un altro punto di vista; in seguito è ritornata ai piani, ma questa volta come impiegata d'albergo. Si è accorta subito di aver bisogno di nuovi obiettivi. «Poco dopo avevo la sensazione di rimanere ferma e di non sapere che cosa volevo effettivamente. Siccome quasi allo stesso tempo ho constatato quanto avessi a cuore la formazione degli apprendisti, ho deciso di presentarmi all'esame di

professione come responsabile d'economia domestica.

Maggiori possibilità di organizzazione

Durante due anni Pièra Dalla Via è stata sostituita dalla responsabile d'economia domestica presso un albergo di Basilea. Aveva pertanto più compiti da svolgere e una maggiore responsabilità. Sentiva però la mancanza della formazione degli apprendisti e inoltre voleva organizzare personalmente il suo campo di attività.

In Internet trovò quello che faceva per lei: un centro di riabilitazione con carattere d'albergo, situato in un nuovo edificio, cercava una responsabile d'economia domestica per un settore con 29 collaboratori, 5 dei quali erano persone in formazione. «Ora ho la possibilità di formare apprendisti e di occuparmi di formazione continua dei collaboratori». Dopo aver assolto un corso per esperti, ebbe contemporaneamente l'opportunità di dirigere i corsi interaziendali per impiegate d'economia domestica e assumere un incarico d'insegnamento di conoscenze professionali.

350 chilogrammi di biancheria

Piera Dalla Via organizzò l'economia domestica del settore alberghiero e di quello medico. Diede la precedenza alla pulizia a fondo e alla cura di tutti gli spazi, senza trascurare la lavanderia propria con i suoi 350 kg giornalieri di biancheria. L'economia domestica comprendeva anche l'acquisto di biancheria, prodotti di pulizia e detersivi, articoli di carta, articoli per le cure, per la terapia e il chiosco. Gli altri suoi compiti riguardavano la conduzione dei collaboratori. Come responsabile, Pièra Dalla Via redigeva i piani d'impiego, controllava i rapporti di lavoro, si occupava delle nuove assunzioni e svolgeva dettagliati colloqui con i suoi collaboratori.

Nuova sfida

Alla richiesta se fosse disposta ad assumere la gestione della qualità nell'azienda e la direzione del servizio domestico, Pièra Dalla Via ha accettato spontaneamente. Contemporaneamente è stata nominata membro di direzione dell'azienda e non ha voluto farsi sfuggire questa opportunità. A malincuore ha

dovuto tuttavia lasciare l'attività d'insegnamento. La gestione della qualità è un campo interessante che comporta un modo di pensare interdisciplinare. Infatti, ha esaminato tutta l'azienda, definendo le procedure di lavoro, allestendo le linee direttrici, definendo la pianificazione e gli obiettivi strategici. «La gestione della qualità mira a rendere più facile il lavoro, inoltre è una componente del lavoro quotidiano. Non si può mai perdere di vista la realtà che ci serve per lavorare in modo più efficiente», sostiene Pièra Dalla Via. «Il nostro obiettivo consiste nel mettere tutto su carta affinché tutti i collaboratori lo comprendano e lo realizzino facilmente. Siamo riusciti a fare tutto questo e il risultato mi sprona a fare di più». Per svolgere questi compiti, inizialmente ha ottenuto un aiuto esterno, poi ha concluso la formazione di manager del sistema di qualità. I compiti di direzione sono variati e talune decisioni sono difficili da prendere».

CARRIERA PROFESSIONALE

Età	Funzione
18	Formazione professionale di base come panettiera-confettiera AFC
22	Impiegata d'albergo, Hotel Mövenpick Egerkingen
24	Addetta alla réception, Hotel Mövenpick Egerkingen
26	Governante ai piani, Hotel Radisson SAS, Basilea
28	Esame professionale, responsabile del settore alberghiero-economia domestica con APF
29	Esperta per impiegate d'albergo
30	Resp. economia domestica nel «kneipp-hof», Dussnang, corso di esperti per impiegate d'ec. domestica
33	Responsabile corsi interaziendali imp. d'econ. domestica Svizzera orientale
36	Insegnamento di materie professionali alla scuola professionale di Zurigo
39	Manager della qualità e membro di direzione del «kneipp-hof», Dussnang Certificato di manager del sistema di qualità
40	Inizio della formazione per diventare capo del settore alberghiero-economia domestica con diploma federale

Come capo della ristorazione disponete di ampie e approfondite conoscenze e siete in grado di applicarle concretamente. Distinguate, analizzate e combinate prodotti dell'intera gamma produttiva del vitto.

Analizzate, valutate e ottimizzate organizzazioni della vendita e procedure di lavoro nel campo del servizio e del settore specifico di aziende di diverso tipo. Allestite strumenti di garanzia della qualità e ne sorvegliate l'attuazione pratica.

Formazione modulare

La formazione di capo della ristorazione con diploma federale può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. I corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono in 8 blocchi di 5 giorni ciascuno. I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno 90 minuti.

Modulo 1	Ristorazione Temi: organizzazione della vendita, acquisti/approvvisionamento, garanzia della qualità e controlling, bevande e pietanze
Modulo 2	Marketing e vendita Temi: gestione dell'innovazione e delle idee, programma di marketing, misure di marketing, vendita
Modulo 3	Organizzazione aziendale Temi: gestione della qualità e dei processi, organizzazione strutturale, gestione di progetti, comunicazione e informazione, infrastruttura, sicurezza aziendale, ecologia
Modulo 4	Direzione e conduzione Temi: conduzione e comunicazione, pianificazione dei collaboratori, promozione e formazione continua dei collaboratori, gestione amministrativa del personale, psicologia
Modulo 5	Finanze Temi: politica finanziaria, contabilità finanziaria, contabilità analitica o dei costi, calcoli di pianificazione
Modulo 6	Economia e diritto Temi: economia politica, basi legali diritto del lavoro
Ammissione all'esame finale	È ammesso all'esame finale chi: <ul style="list-style-type: none"> • possiede un attestato professionale federale di responsabile della ristorazione oppure un certificato equipollente; • dopo aver superato l'esame di professione come responsabile della ristorazione, ha esercitato la professione almeno per 3 anni in una funzione direttiva o di quadro; • dispone dei certificati di fine modulo necessari o delle rispettive dichiarazioni di equipollenza.

Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Lavoro di diploma, allestito preventivamente 15 minuti, presentazione 30 minuti, colloquio professionale • Caso pratico 240 minuti, esame scritto • Colloquio professionale di ristorazione 45 minuti, esame orale • Colloquio professionale di economia domestica 45 minuti, orale
Costi	Nell'ambito della convenzione fra le scuole specializzate, la maggior parte dei cantoni si assume una parte importante delle spese per le lezioni. I collaboratori il cui rapporto di lavoro, al momento dell'iscrizione, è assoggettato obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) nell'industria alberghiera e della ristorazione possono beneficiare del programma di finanziamento del CCNL.
Formazione successiva	Formazioni continue in ambito aziendale
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale superiore
Contatto	Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona info-ssat@ssat.ch www.ssat.ch

Come capo cucina lavorate soprattutto nelle cucine di una certa dimensione di alberghi, ristoranti, economie domestiche collettive, gastronomia collettiva, ospedaliera e degli istituti sanitari e nel catering. Assumete funzioni direttive a livello di quadro superiore e avete l'intera responsabilità delle prestazioni nell'ambito della cucina. Disponete di ampie e approfondite conoscenze per verificare i processi commerciali relativi all'approvvigionamento e alla produzione di cucina, per riconoscere il fabbisogno di cambiamento nonché per pianificare i necessari processi di cambiamento, per attuarli e accompagnarli attivamente. Eseguite pianificazioni della produzione in tutto il settore di aziende del ramo gastronomico.

Formazione modulare

La formazione di capo cucina con diploma federale può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. I corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono in 8 blocchi di 5 giorni ciascuno. I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno 90 minuti.

Modulo 1	Gestione della cucina Temi: processi aziendali, gestione dei rischi, conoscenza dei prodotti, produzione di piatti e pietanze
Modulo 2	Marketing e vendita Temi: gestione dell'innovazione e delle idee, programma di marketing, misure di marketing, vendita
Modulo 3	Organizzazione aziendale Temi: gestione della qualità e dei processi, organizzazione strutturale, gestione di progetti, comunicazione e informazione, infrastruttura, sicurezza aziendale, ecologia
Modulo 4	Direzione e conduzione Temi: conduzione e comunicazione, pianificazione dei collaboratori, promozione e formazione continua dei collaboratori, gestione amministrativa del personale, psicologia
Modulo 5	Finanze Temi: politica finanziaria, contabilità finanziaria, contabilità analitica o dei costi, calcoli di pianificazione
Modulo 6	Economia e diritto Temi: economia politica, basi legali, diritto del lavoro
Ammissione all'esame finale	È ammesso all'esame finale chi: <ul style="list-style-type: none"> • possiede un attestato professionale federale di capo cuoca/o cuoco, cuoca/o della gastronomia oppure cuoca/o della gastronomia collettiva, ospedaliera e degli istituti sanitari oppure un titolo equipollente; • dopo aver superato l'esame di professione, ha esercitato la professione per almeno 3 anni in una funzione direttiva o di quadro; • dispone dei certificati di fine modulo necessari o delle rispettive dichiarazioni di equipollenza.

Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Lavoro di diploma, allestito preventivamente 15 minuti, presentazione 30 minuti, colloquio professionale • Caso pratico 240 minuti, esame scritto • Colloquio professionale di gestione della cucina 45 minuti, orale • Colloquio professionale di economia domestica 45 minuti
Costi	I costi della formazione (tasse scolastiche, costi amministrativi, costi per mezzi didattici, eventuali tasse d'esame) sono pagati in gran parte tramite contributi del CCNL e tramite sussidi cantonali. Sono sostenuti finanziariamente collaboratrici e collaboratori il cui rapporto di lavoro è assoggettato al CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione al momento dell'iscrizione.
Formazione successiva	Formazioni continue in ambito aziendale
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale superiore
Contatto	<p>Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 hbb@hotelgastro.ch</p> <p>Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona info-ssat@ssat.ch www.ssat.ch</p>

Come capo del settore alberghiero - economia domestica avete la competenza per assumere compiti impegnativi e complessi di pianificazione, controllo e comunicazione. Siete responsabili di tutte le prestazioni fornite nel settore alberghiero - economia domestica, le attuate in modo economicamente ed ecologicamente ottimale in funzione degli obiettivi. Nella direzione aziendale operate con competenza imprenditoriale e collaborate nei programmi di ampliamento o ristrutturazione del settore alberghiero-economia domestica. Allestite il preventivo e siete in grado di analizzare gli indici della contabilità finanziaria e di dedurre le misure necessarie.

Formazione modulare

La formazione die capo/a del settore alberghiero-economia domestica con diploma federale può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. I corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono in 8 blocchi di 5 giorni ciascuno. I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno 90 minuti.

Modulo 1	Settore alberghiero - economia domestica Temi: organizzazione degli spazi, progetti di costruzione, programma di pulizia, programma della lavanderia, calcolazione
Modulo 2	Marketing e vendita Temi: gestione dell'innovazione e delle idee, programma di marketing, misure di marketing, vendita
Modulo 3	Organizzazione aziendale Temi: gestione della qualità e dei processi, organizzazione strutturale, gestione di progetti, comunicazione e informazione, infrastruttura, sicurezza aziendale, ecologia
Modulo 4	Direzione e conduzione Temi: conduzione e comunicazione, pianificazione dei collaboratori, promozione e formazione continua dei collaboratori, gestione amministrativa del personale, psicologia
Modulo 5	Finanze Temi: politica finanziaria, contabilità finanziaria, contabilità analitica o dei costi, calcoli di pianificazione
Modulo 6	Economia e diritto Temi: economia politica, basi legali, diritto del lavoro
Ammissione all'esame finale	È ammesso all'esame finale chi: <ul style="list-style-type: none"> • possiede un attestato professionale federale di responsabile del settore alberghiero-economia domestica, responsabile dell'economia domestica oppure un titolo equipollente; • dopo aver superato l'esame di professione, ha esercitato la professione per almeno 3 anni in una funzione direttiva o di quadro; • dispone dei certificati di fine modulo necessari o delle rispettive dichiarazioni di equipollenza.

Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Lavoro di diploma, allestito preventivamente 15 minuti, presentazione 30 minuti, colloquio professionale • Caso pratico 240 minuti, esame scritto • Colloquio professionale concernente il settore alberghiero-economia domestica 45 minuti, orale • Colloquio professionale di economia aziendale 45 minuti
Costi	Nell'ambito della convenzione fra le scuole specializzate la maggior parte dei cantoni si assume una parte importante delle spese per l'insegnamento. I collaboratori il cui rapporto di lavoro, al momento dell'iscrizione, è assoggettato obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) nell'industria alberghiera e della ristorazione possono beneficiare del programma di finanziamento del CCNL.
Formazione successiva	Formazioni continue in ambito aziendale
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale superiore
Contatto	<p>Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 hbb@hotelgastro.ch</p> <p>Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona info-ssat@ssat.ch www.ssat.ch</p>

Capo della ristorazione collettiva con diploma federale

Esami professionali superiori

Come capo della ristorazione collettiva disponete di ampie e approfondite conoscenze e siete in grado di applicarle concretamente. Siete in grado di valutare l'organizzazione strutturale e procedurale di un'azienda della ristorazione collettiva ed elaborare proposte di miglioramento. Siete responsabili della pianificazione della produzione. Sulla base di premesse di carattere aziendale analizzate i processi di produzione presenti e li adattate in caso di necessità.

Formazione modulare

La formazione di capo della ristorazione collettiva con diploma federale può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. I corsi di formazione in preparazione all'esame finale si svolgono in 8 blocchi di 5 giorni ciascuno. I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno 90 minuti.

Modulo 1	Ristorazione collettiva Temi: pianificazione, produzione, punto di vendita, informatica, gestione del materiale, pulizia e igiene
Modulo 2	Marketing e vendita Temi: gestione dell'innovazione e delle idee, programma di marketing, misure di marketing, vendita
Modulo 3	Organizzazione aziendale Temi: gestione della qualità e dei processi, organizzazione strutturale, gestione di progetti, comunicazione e informazione, infrastruttura, sicurezza aziendale, ecologia
Modulo 4	Direzione e conduzione Temi: conduzione e comunicazione, pianificazione dei collaboratori, promozione e formazione continua dei collaboratori, gestione amministrativa del personale, psicologia
Modulo 5	Finanze Temi: politica finanziaria, contabilità finanziaria, contabilità analitica o dei costi, calcoli di pianificazione
Modulo 6	Economia e diritto Temi: economia politica, basi legali, diritto del lavoro
Ammissione all'esame finale	È ammesso all'esame finale chi: <ul style="list-style-type: none">• possiede un attestato professionale federale di capo cuoca/o cuoco, cuoca/o della gastronomia oppure cuoca/o della gastronomia collettiva, ospedaliera e degli istituti sanitari,<ul style="list-style-type: none">- responsabile della ristorazione,- responsabile del settore alberghiero-economia domestica- chef de réception oppure un titolo equipollente;• dopo aver superato l'esame di professione, ha esercitato la professione almeno per tre anni in una funzione direttiva o di quadro nella gastronomia;• dispone dei certificati di fine modulo necessari o delle rispettive dichiarazioni di equipollenza.

Esame finale	<ul style="list-style-type: none">• Lavoro di diploma, allestito preventivamente 15 minuti, presentazione 30 minuti, colloquio professionale• Caso pratico 240 minuti, esame scritto• Colloquio professionale concernente pianificazione, arredamento e ristorazione 45 minuti, esame orale• Colloquio professionale di economia aziendale 45 minuti, orale
Costi	Nell'ambito della convenzione fra le scuole specializzate, la maggior parte dei cantoni si assume una parte importante delle spese per le lezioni. I collaboratori il cui rapporto di lavoro, al momento dell'iscrizione, è assoggettato obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) nell'industria alberghiera e della ristorazione possono beneficiare del programma di finanziamento del CCNL.
Formazione successiva	Formazioni continue in ambito aziendale
Informazioni supplementari	www.hotelgastro.ch <ul style="list-style-type: none">• Regolamento d'esame• Direttive concernenti l'esame professionale superiore
Contatto	<p>Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 hbb@hotelgastro.ch</p> <p>SVG/ASV Associazione svizzera per la gastronomia collettiva, ospedaliera e degli istituti sanitari Marktgasse 10 4800 Zofingen telefono 062 745 00 04 fax 062 745 00 02 info@svg.ch</p> <p>Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona info-ssat@ssat.ch www.ssat.ch</p>

Esercente albergatrice/albergatore con diploma federale

Esami professionali superiori

Gli esercenti albergatori diplomati dirigono un'azienda del settore alberghiero o della ristorazione secondo principi imprenditoriali. Sono in grado di formulare e sviluppare una visione per se stessi e per la loro azienda, progettare la strategia aziendale o attuarne efficacemente una già esistente. Sviluppano un modo di pensare imprenditoriale, analizzano la propria concezione dei valori e costruiscono una cultura aziendale sostenibile. Sviluppano la strategia, il programma e l'infrastruttura dell'azienda adottando appropriati metodi, strumenti e tecniche di gestione. Osservano e organizzano attivamente il proprio contesto economico e sono in grado di stabilire e dedurre importanti relazioni con la loro azienda. Attuano progetti e svolgono

compiti complessi e impegnativi nell'ambito della loro attività imprenditoriale.

Organizzano i contatti con tutti i gruppi d'interesse dell'azienda: ospiti, collaboratori, partner o autorità e instaurano solide relazioni.

Formazione

La formazione per diventare esercente albergatore con diploma federale può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. Il corso di preparazione all'esame finale dura 30 giorni e viene svolto a blocchi della durata da 2 a 3 giorni.

Materie	<p>Personalità/imprenditorialità Tem: gestione delle relazioni umane, personalità imprenditoriale, gestione del cambiamento</p> <p>Conduzione aziendale Tem: conduzione aziendale, sostenibilità, corporate social responsibility, gestione di progetti, gestione dell'innovazione e della qualità, costruzione, pianificazione, design</p> <p>Gestione finanziaria Tem: preventivo, bilancio e conto economico, controlling, investimenti, finanziamento, pianificazione dei mezzi e del flusso monetario, valutazione di aziende, pianificazione fiscale</p> <p>Economia e diritto Tem: economia, società, diritto, turismo, pianificazione territoriale, legislazione, diritto matrimoniale e successorio</p>
Ammissione all'esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Attestato professionale federale (APF) equipollente oppure altro titolo di livello superiore • 4 anni di esperienza professionale in una funzione direttiva oppure 2 anni di esperienza professionale come indipendente nonché consegna tempestiva e completa del lavoro di diploma
Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Caso pratico Lavoro di gruppo, esame scritto e orale 7 giorni • Lavoro di diploma, allestito preventivamente Analisi di un'azienda, esame scritto • Lavoro di approfondimento, esame scritto 10 minuti, presentazione orale 30 minuti, colloquio professionale • Personalità e imprenditorialità 90 minuti, esame scritto

	<ul style="list-style-type: none"> • Conduzione aziendale 120 minuti, esame scritto • Gestione delle finanze 120 minuti, esame scritto • Economia e diritto 90 minuti, esame scritto
Costi	I costi della formazione (tasse scolastiche, costi amministrativi, costi per mezzi didattici, eventuali tasse d'esame) sono pagati in gran parte tramite contributi del CCNL e tramite sussidi cantonali. Sono sostenuti finanziariamente collaboratrici e collaboratori il cui rapporto di lavoro è assoggettato al CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione al momento dell'iscrizione.
Informazioni supplementari	<p>www.gastrouisse.ch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento d'esame • Direttive concernenti l'esame professionale superiore
Contatto	<p>GastroSuisse Gastro-Unternehmerausbildung Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich 044 377 52 23 weiterbildung@gastrouisse.ch</p> <p>Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona info-ssat@ssat.ch www.ssat.ch</p>

Scuole specializzate superiori Studio postdiploma

Le seguenti scuole superiori alberghiere e lo studio postdiploma in management d'albergo sono riconosciuti dalla Confederazione e rilasciano diplomi riconosciuti a livello federale. Gli studenti acquisiscono competenze che li abilitano ad assumere in modo indipendente responsabilità specifica e di conduzione per gestire in modo professionale ed efficace un'azienda da piccola a media nel settore alberghiero e gastronomico.



Sommario

Interviste

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich

Hotelfachschule Thun

Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Swiss School of Tourism and

Hospitality, Passugg

Ecole Hôtelière Genève

Scuola superiore alberghiera e
del turismo, Bellinzona

Studio postdiploma in management
d'albergo SPD SSS

«Nel lavoro quotidiano mi piace lo stress»



Samuel Gunthardt perché ha deciso di intraprendere una carriera nel settore alberghiero e della ristorazione?

Sono figlio di un panettiere-confettiere e già da giovane aiutavo mio padre al forno. Mi piace la buona carne e mangiar bene. Penso che sia uno dei motivi che mi hanno indotto a intraprendere una carriera in questo settore. Anche il piacere di cucinare e preparare pietanze per altre persone ha avuto un ruolo particolare.

Che cosa le è piaciuto nel ramo professionale?

Lo stress! Il cambiamento di ritmo nel corso di una giornata lavorativa; il fatto che nessun giorno è uguale all'altro. In queste professioni occorre essere in grado di occuparsi di tutto. Si tratta di attività molto variate. Per esempio, uno specialista formato dev'essere in grado, durante il suo sviluppo professionale e con crescente responsabilità, di occuparsi di vendita, marketing e conduzione di collaboratori.

Lei ha studiato presso l'Ecole Hôtelière di Ginevra. Perché ha deciso di scegliere proprio questa scuola?

Innanzitutto la durata degli studi. Avevo già una corrispondente esperienza professionale, avevo 26 anni e volevo ampliare rapidamente le mie conoscenze e competenze. La durata degli studi era adeguata e i costi sopportabili.

Altri vantaggi sono stati la notorietà e il riconoscimento del titolo rilasciato. La dimensione della scuola mi è piaciuta subito. Per esempio potevo avere facilmente un colloquio personale con il direttore della scuola che ha dedicato tutto il tempo necessario per presentarmi lo svolgimento della formazione nella sua scuola.

Quale influenza ha avuto la formazione sulla sua carriera professionale?

Mi ha consentito di fare un importante passo in avanti. Ero il responsabile di un esercizio e capo cucina, ma notavo che mi mancava qualcosa per accelerare la mia carriera professionale. Non facevo progressi e volevo acquisire le competenze necessarie per il mio ulteriore sviluppo. La formazione è stata per me un vero trampolino di lancio.

Oggi che cosa apprezza maggiormente del suo lavoro?

Il fatto di avere un campo di attività molto variato. Per esempio, capita che il mattino svolgo trattative per importanti manifestazioni con i clienti e che a mezzogiorno servo i clienti su una delle nostre imbarcazioni. Il lavoro in un grande gruppo mi permette effettivamente di imparare giornalmente dai miei colleghi e dalle rispettive situazioni sul posto. Il lavoro nel team è un importante elemento della mia giornata lavorativa, ho la fortuna di collaborare con un gruppo di persone fedeli e appassionate che rendono veramente piacevole la mia professione.

Quali sono le qualità necessarie per avere successo in questo ramo professionale?

In primo luogo la passione per la propria professione. Se il mattino ci si reca svogliati al lavoro, significa che non si è adatti a questa professione. Occorre anche avere un'eccellente resistenza fisica e psichica in quanto talvolta bisogna incassare duri colpi. Se in questo settore si vuole avere successo, sono indispensabili in ugual misura competenze umane e competenze tecniche.

In conclusione, può menzionare alcuni momenti chiave della sua carriera che sono stati decisivi per il suo sviluppo personale?

Durante il mio periodo di formazione ci sono state alcune tappe importanti che mi hanno

veramente fatto maturare e progredire. Sono stati la scuola superiore alberghiera di Ginevra e i miei soggiorni all'estero. Inoltre vorrei citare alcuni dei miei superiori che sono stati dei veri maestri per me. Penso che ciascuno, nel corso della sua carriera, incontri delle persone che lo fanno maturare dal punto di vista umano e professionale.



CARRIERA PROFESSIONALE

Età	Funzione
18	Cuoco AFC
20	Licenza di esercente
25	Capo cucina/gerente
28	Ecole Hôtelière Ginevra
29	Capo progetto Gastronomia Expo.02, Neuchâtel
31	Consulente della clientela Unilever, Ginevra
32	Docente alla Ecole Hôtelière Ginevra
34	Capo progetto per un nuovo albergo in Vietnam
35	Capo della ristorazione Hotel Mövenpick, Saigon
36	Direttore di Lake Gourmet AG, Losanna

«Volevamo diventare proprietari e padroni di noi stessi»



Renate Fankhauser, perché ha scelto il settore alberghiero e della ristorazione dopo il tirocinio commerciale?

Dopo aver concluso il mio tirocinio nel 1993, nel campo commerciale non c'erano molte possibilità di lavoro. In quegli anni mia sorella era passata dalla vendita al settore del servizio e mi aveva raccomandato di seguire questa strada. Ho trovato un lavoro stagionale a Grindelwald che mi è piaciuto molto.

Che cosa la affascina nel settore alberghiero e della ristorazione?

Il contatto diretto con le persone e coccolarle. Lo svolgimento della giornata non può essere programmato, di conseguenza è necessario essere spontanei e anche saper improvvisare spesso. Ogni giorno gli ospiti reagiscono diversamente. Come gerente mi piace molto l'equilibrio fra lavoro al fronte, contatto diretto con gli ospiti e lavori in ufficio.

Ha frequentato la Hotelfachschule di Thun.

Da che cosa è stata motivata la sua scelta?

Mio padre è morto prematuramente e questo fatto mi ha indotto a riflettere sul mio futuro. Ero sicura di non voler lavorare per sempre e soltanto nel servizio: per questo motivo ritenevo importante la formazione. Sempre più spesso constatavo che se fossi stata un capo avrei fatto molte cose in modo diverso e migliore rispetto ai miei superiori.

Come ha vissuto la formazione?

La formazione è stata variata e interessante. Grazie alle mie numerose esperienze, ho saputo individuare ciò che era più importante per me. Ho approfittato dei lavori di gruppo e ho iniziato a meglio comprendere le relazioni nell'azienda. Naturalmente ho appreso anche le lingue, la contabilità e i programmi informatici, ossia tutto quanto serve per gestire una propria azienda.

Subito dopo la formazione ha realizzato questo obiettivo. Come ci è riuscita?

Per un puro caso! Un amico era a conoscenza che a Thun stava per essere chiuso un esercizio pubblico. Ci ha suggerito di provare a gestire in proprio un esercizio pubblico. Abbiamo immediatamente contattato il proprietario. Già nel primo colloquio ci siamo trovati d'accordo e inoltre l'azienda ci piaceva molto. Siccome non dovevamo affrontare nessun rischio perché venivamo assunti come coppia di gerenti, abbiamo accettato subito la sfida. Il nostro programma era molto efficace. Abbiamo fatto uscire dalle cifre rosse la locanda Zunfthaus zu Metzgern trasformandola in un'ottima azienda.

Come è stato il seguito?

Il mio partner e io volevamo diventare proprietari e padroni di noi stessi e attuare praticamente le nostre idee. Dopo aver gestito la locanda Zunfthaus zu Metzgern, abbiamo fatto una pausa di sei mesi assumendo in seguito il ristorante Süder a Berna come gerenti. Un tempo il ristorante Süder era la vecchia stazione della Südbahn di Berna, un edificio storico con molto fascino. Entrambi lavoriamo al fronte con degli ausiliari per il servizio. Siamo un team molto affiatato. Sono responsabile della parte amministrativa e il mio partner lo è per l'ambiente, l'igiene e la nostra immagine.

Come è la sua filosofia?

La nostra cucina è regionale, casalinga, fresca e rispettosa delle stagioni. Abbiamo ricevuto 13 punti della guida Gault- Millau. Ci presentiamo in modo competente, onesto, giovane e non complicato.

Come professionista che cosa è particolarmente importante per lei?

Mi piacciono la varietà e gli avvicendamenti

della mia professione. Apprezzo il fatto di poter realizzare le mie idee e decidere personalmente ciò che è prioritario. È importante non accontentare sempre tutti, ma avere una linea propria e seguirla.

Talvolta si devono prendere decisioni difficili, come valutare l'impiego di un collaboratore o decidere se aprire o no la terrazza. I reclami degli ospiti sono spiacevoli, ma fanno parte del gioco. Nella ristorazione occorre contare su un elevato numero di ore di presenza. Personalmente non sento la mancanza di niente, le serate libere e i fine settimana durante i nostri congedi sono sempre stati piuttosto faticosi.

Quali sono le tendenze e gli sviluppi nel suo ramo professionale?

Il settore della ristorazione esige sempre più flessibilità. Gli ospiti decidono quasi sempre all'ultimo minuto se andare a mangiare al ristorante. Non si può fare affidamento sui giorni della settimana, ogni giorno tutto è possibile. Non è semplice da pianificare e rappresenta una grande sfida.

CARRIERA PROFESSIONALE

Età	Funzione
16	Formazione di base come impiegata di commercio AFC
20	Impiegata di commercio presso l'amministrazione comunale di Langnau
20	Ragazza alla pari a Londra
20	Impiegata di ristorazione presso il Restaurant Steinbock, Grindelwald
21	Soggiorno linguistico in Spagna
21	Stagione estiva e invernale in diversi ristoranti e alberghi come impiegata di ristorazione o addetta alla réception. Nel frattempo, viaggi all'estero di alcuni mesi in Australia, America e Thailandia
27	Lavoro temporaneo come impiegata di ristorazione presso il ristorante Altes Tramdepot, Berna
30	Direttrice, in collaborazione con il suo convivente, dell'Hotel Restaurant zu Tisch GmbH, Berna
36	Affittuaria, con il suo convivente, del Restaurant Süder, Zu Tisch GmbH, Berna

«Lo studio postdiploma è un buffet, non un menu»



Signor Stiller, già prima della formazione di impiegato di commercio AFC aveva l'obiettivo di diventare direttore d'albergo?

Già da bambino ero sicuro di intraprendere una formazione nel settore alberghiero o della ristorazione. I miei genitori hanno lavorato tutta la vita in questo campo e mi hanno perciò trasmesso questa inclinazione sin dalla nascita. Però non avrei mai immaginato di diventare a 33 anni il più giovane direttore di un albergo di 5 stelle di categoria superiore.

Rifarebbe la scelta di intraprendere lo stesso percorso formativo?

Sì, perché la formazione come impiegato di commercio del ramo alberghiero-gastronomico-turistico mi aveva attratto maggiormente rispetto a quella come cuoco o impiegato di ristorazione. La réception e l'intera amministrazione dell'albergo mi hanno sempre affascinato. Durante la successiva formazione continua presso la scuola superiore alberghiera di Thun, nei periodi di pratica ho potuto approfondire anche gli altri campi del settore alberghiero e, nell'azienda dei miei genitori, ho avuto sin dalla gioventù l'opportunità di confrontarmi regolarmente con l'applicazione pratica.

Perché ha deciso di assolvere uno studio post-diploma (SPD) in management d'albergo?

Dopo aver concluso a 23 anni la scuola superiore alberghiera e dopo aver lavorato

8 anni in una funzione di quadro, dovevo assolutamente fare qualcosa di nuovo e più approfondito. Ho preso rapidamente la decisione di intraprendere una formazione più ampia. Naturalmente avrei potuto scegliere una formazione continua specifica, per esempio nella gestione del personale, ma con l'obiettivo di gestire un albergo in futuro. Lo studio postdiploma (SPD) mi è sembrata la soluzione migliore.

Come ha vissuto la formazione continua?

Cito volentieri uno dei miei docenti: «Lo studio postdiploma è un buffet, non un menu». L'SPD è una formazione continua molto strutturata destinata ai dirigenti. Chi non ha già fatto esperienze come dirigente, si trova in una situazione piuttosto difficile. Durante le lezioni vengono impartite molte conoscenze e nozioni come pure la loro applicazione, ma sempre a un livello molto elevato. Ognuno può decidere personalmente come farne uso dopo la formazione.

Quali contenuti della formazione continua ha potuto fare confluire nel suo lavoro quotidiano?

Ho potuto beneficiare al massimo del modulo concernente l'individuo, ma vivo molteplici situazioni in cui trovo e posso applicare anche gli altri contenuti dell'insegnamento. Spesso consulto i miei appunti o i manuali didattici utilizzati durante l'SPD. Ciascun modulo contiene elementi interessanti e, a dipendenza della formazione precedente, ogni partecipante vi può trovare qualcosa che lo interessa personalmente.

Lei gestisce un albergo di 5 stelle di categoria superiore. Come si svolge la sua attività?

A grandi linee distinguo due campi di compiti. Le attività come padrone di casa comprendono l'assistenza degli ospiti durante il soggiorno. Nel ristorante accompagniamo personalmente gli ospiti al loro posto, li salutiamo all'arrivo e al congedo e talvolta parliamo con loro al bar. Curiamo le nostre relazioni con gli ospiti anche al di fuori del «Lenkerhofs», durante gli incontri con i clienti abituali o durante le visite alle aziende. Il secondo campo di compiti è il management. Come direttore sono responsabile anche del

programma di sviluppo, finanze, vendite, marketing e gestione della qualità.

Che cosa le piace del suo lavoro?

Anche se quotidianamente lavoriamo molte ore e siamo sempre disponibili per i nostri ospiti e collaboratori, la cosa più bella è accomiare ogni giorno molti ospiti soddisfatti e accogliere nuovamente volti conosciuti che intendono trascorrere da noi i più bei giorni dell'anno. Nella mia professione c'è un'enorme variazione, nessun giorno è uguale all'altro e quotidianamente ci sono ostacoli da affrontare. Un albergo dev'essere in attività durante 24 ore, l'affiatamento e l'interazione devono funzionare come se il tutto fosse un ingranaggio ben lubrificato.

Che cosa la affascina del settore alberghiero?

Si tratta di un ramo professionale difficile, ma schietto e rispettabile. Dobbiamo effettuare calcoli molto precisi, le decisioni sul successo o l'insuccesso dipendono dai piccoli dettagli. Non esiste un ramo professionale con simili sfide. Il successo arriva puntuale solo se vengono soddisfatte le attese di ogni ospite. Ciascun ospite è un professionista che ha visto e frequentato diversi alberghi in tutto il mondo e dunque è un intenditore.

CARRIERA PROFESSIONALE

Età	Funzione
19	Formazione di base come impiegato di commercio AFC, ramo AGT
22	Diversi posti di lavoro prima e dopo la scuola superiore alberghiera. Wellness-Hotel Ermitage Golf a Schönried, Hotel Beatus a Merligen, Kornhauscafé a Berna, Hotel Hornberg a Saanenmöser, Ristorante dell'aeroporto di Zurigo-Kloten.
23	Hotelfachschule Thun
27	Assistente di direzione food & beverage, Glärnischhof, Zurigo
31	Giovane albergatore di Zurigo nel 2009
32	Studio postdiploma SSS in management d'albergo (vincitore del premio Hans Schellenberg per il lavoro di diploma «Assenze dovute a malattia»)
32	Vicedirettore Hotel zum Storchen, Zurigo
33	Direttore del Lenkerhof gourmet spa resort, Lenk

Dal 1925 la scuola alberghiera Belvoirpark di Zurigo (SSS) è un importante centro di formazione. Il diploma rilasciato da questa scuola è il trampolino ideale per occupare posizioni interessanti con notevoli prospettive professionali. Chi ha frequentato la scuola specializzata superiore Belvoirpark ha acquisito solide premesse per quanto riguarda resistenza fisica, perseveranza e iniziativa. Studenti ed ex-studenti possono beneficiare dell'am-

pia rete mondiale della scuola e, non da ultimo, di forme comportamentali esemplari. In questo modo riescono ad attuare immediatamente le competenze acquisite per la professione e la carriera. Molti ex-studenti della scuola specializzata superiore Belvoirpark di Zurigo occupano attualmente funzioni importanti in tutto il mondo; pertanto non ci si deve meravigliare se la scuola è considerata come fucina di quadri.

Condizioni di ammissione

- Titolo di una formazione professionale o di cultura generale di livello secondario II (tirocinio professionale, titolo rilasciato da una scuola media di diploma ecc.)
- 20 anni compiuti

Svolgimento degli studi

Formazione di 2 o 3 anni intesa come combinazione fra teoria e pratica. Gli studenti che hanno assolto un tirocinio in un ramo professionale diverso o che possiedono un titolo di una scuola media di diploma assolvono il primo e secondo semestre che comprendono due corsi base, ciascuno della durata di 4 settimane, nel campo del servizio e della cucina, nonché un periodo di pratica della durata di 10 mesi. In seguito si continua con il terzo semestre, due volte all'anno in primavera e in autunno, con 72 studenti per volta. In questo semestre entrano gli studenti che hanno assolto un tirocinio nel settore della gastronomia o in quello alberghiero. Il terzo semestre comprende il modulo denominato "Food & Beverage Management" che ha una durata di 12 settimane. Questo modulo prepara gli studenti al successivo periodo di pratica (denominato "pratica di promozione") del quarto semestre e completa le conoscenze e le competenze acquisite.

Il quinto e il sesto semestre sono contraddistinti da un intenso collegamento fra teoria e pratica. Per designare questa combinazione, la scuola alberghiera Belvoirpark ha creato il termine "theoraxis", siccome l'insieme dei 4 moduli consente agli studenti di acquisire un'elevata competenza operativa. Le conoscenze teoriche vengono attuate costantemente sia nel ristorante pubblico della scuola sia nei lavori di progetto.

Contenuti dell'insegnamento

1° e 2° semestre

Corso base di servizio e/o corso base di cucina della durata di 4 settimane e successivo periodo di pratica della durata di 10 mesi.

3° e 4° semestre

Modulo di 12 settimane denominato "Food & Beverage Management" come preparazione alla cosiddetta "pratica di promozione" della durata di 9 mesi.

5° e 6° semestre

Il quinto semestre, denominato anche modulo "Hospitality & Gastronomie Management", comprende i seguenti 3 moduli della durata di 8 settimane ciascuno:

- Vendita e guesting
- Gestione della gastronomia e della produzione
- Alloggio e rooms division

Il sesto semestre, denominato anche modulo di conduzione d'impresa, comprende le seguenti materie d'insegnamento:

- General management, contabilità finanziaria, marketing, clienting, gestione delle risorse umane, gestione di progetti, retorica, sviluppo della personalità, società e ambiente, economia e diritto, architettura e creazione, cultura, lingua

Periodo di pratica

La pratica di promozione, della durata di 36 settimane, viene assolta durante il quarto semestre. Essa viene strutturata individualmente sulla base della formazione precedente e dell'esperienza dello studente e ha l'obiettivo di far conoscere nuovi campi, approfondire conoscenze e nozioni acquisite e rappresentare un elemento in più per il curriculum vitae. Il posto dove svolgere questo periodo di pratica viene cercato presso un'azienda partner della scuola. Il collocamento avviene con l'aiuto della scuola stessa.

Durante il periodo di pratica di promozione gli studenti sono assistiti dalla tutrice della scuola che visita ogni praticante sul posto allo scopo di acquisire elementi per fare il punto della situazione (tramite colloqui sia con lo studente sia con i rispettivi responsabili nell'azienda in cui viene assolto il periodo di pratica).

Lingua d'insegnamento	Tedesco
Lingue straniere	Inglese
Costi	Ricevete un preciso elenco delle spese scolastiche direttamente dalla scuola.
Titolo	Albergatrice/-ristoratrice con diploma SSS Albergatore/-ristoratore con diploma SSS
Formazione successiva	<ul style="list-style-type: none"> • Ulteriori studi presso scuole universitarie professionali come economista aziendale • Bachelor/ Master in Hospitality Management • Studio postdiploma SSS in management d'albergo • Passerelle per la scuola universitaria professionale di Lucerna e alla scuola universitaria professionale Ecole Hôtelière di Losanna con possibilità di studi supplementari abbreviati
Informazioni supplementari	La scuola offre colloqui di consulenza non vincolanti e una presentazione della formazione e della sua struttura
Contatto	Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF Seestrasse 141 8002 Zürich 044 286 88 11 info@belvoirpark.ch www.belvoirpark.ch

L'Hotelfachschule di Thun è riconosciuta dalla Confederazione come la scuola specializzata superiore ufficiale di lingua tedesca di hotelleriesuisse ed è finanziata con denaro pubblico. È il luogo ideale per prepararsi ad assumere funzioni impegnative nel settore alberghiero e della ristorazione in un contesto di studi moderno.

I diplomati della Hotelfachschule di Thun assumono responsabilità professionali e di conduzione nella aziende del settore alberghiero e gastronomico.

Condizioni di ammissione

- Titolo di una formazione professionale di base o di una formazione di cultura generale del livello secondario II
- 20 anni compiuti
- Studenti di un altro ramo professionale devono svolgere preventivamente un periodo di pratica di 8 mesi nel settore gastronomico
- Sono richieste conoscenze di inglese e francese

Svolgimento degli studi

Nel primo semestre, il ciclo di formazione triennale pone l'accento sulla formazione culinaria teorica (8 settimane) e pratica (16 settimane). Nel 2°, 4° e 6° semestre si svolge l'insegnamento teorico nei seguenti campi: settore alberghiero e della gastronomia, economia e diritto, lingua e comunicazione. Il 3° e il 5° semestre sono dedicati ai periodi di pratica che sono assolti in diversi reparti di un'azienda alberghiera o della ristorazione a dipendenza della formazione precedente.

Contenuti dell'insegnamento

1° semestre

Produzione, derrate alimentari e dietetica, formazione culinaria della durata di 4 mesi
(cuoche e cuochi AFC sono dispensati)

2° semestre

Sicurezza alimentare, servizio, vini, contabilità finanziaria, marketing/ prestazioni di servizio, calcolazione, frontoffice, housekeeping, economia, conduzione dei collaboratori, diritto, informatica, tedesco, inglese, francese

3° semestre

Periodo di pratica della durata di 6 mesi in un'azienda alberghiera o della ristorazione

4° semestre

Servizio/eventi, acquisti, housekeeping, frontoffice, economia politica, diritto, marketing, conduzione dei collaboratori, informatica, gestione delle finanze, tedesco, inglese, francese

5° semestre

Periodo di pratica della durata di 6 mesi in un'azienda alberghiera o della ristorazione

6° semestre

Conduzione aziendale, gestione del ristorante, gestione dell'albergo, marketing, conduzione dei collaboratori, food festival, gestione finanziaria, tedesco, inglese, francese

Periodi di pratica

La seconda parte del 1°, 3° e 5° semestre è riservata ai periodi di pratica che sono assolti all'esterno, sono in relazione diretta con i contenuti del ciclo di formazione e trasmettono competenze professionali e personali ed esperienze. Devono essere assolti nel settore alberghiero o della gastronomia oppure, in casi giustificati, in campi affini del ramo.

I primi due periodi di pratica sono assolti in Svizzera. I periodi di pratica all'estero come quadro-junior sono possibili nel 5° semestre a condizione che l'azienda soddisfi i requisiti.

Nella piattaforma interna dei posti di lavoro gli studenti trovano un'ampia scelta di posti per i periodi di pratica, per i posti come ausiliari e per impiego fisso.

Lingua d'insegnamento	Tedesco
Lingue straniere	Inglese, francese
Costi	Ricevete un preciso elenco delle spese scolastiche direttamente dalla scuola.
Titolo	Albergatrice/-ristoratrice con diploma SSS Albergatore/-ristoratore con diploma SSS
Formazione successiva	<ul style="list-style-type: none"> • Passerelle per la scuola universitaria professionale di Lucerna e alla scuola universitaria professionale Ecole Hôtelière di Losanna con possibilità di studi supplementari abbreviati • Studio postdiploma SSS in management d'albergo
Informazioni supplementari	La scuola svolge regolarmente pomeriggi informativi. Trovate date e modulo d'iscrizione all'indirizzo www.hfthun.ch
Contatto	Hotelfachschule Thun Mönchstrasse 37 Postfach 113 3602 Thun 033 227 77 77 info@hfthun.ch www.hfthun.ch

Con il suo ciclo di formazione la Schweizerische Hotelfachschule Luzern offre una formazione di management d'albergo completa e orientata alla pratica.

L'obiettivo della formazione consiste nel trasmettere ai futuri quadri ampie competenze (vicine alla pratica e orientate all'applicazione) in tutti i campi operativi di un'azienda alberghiera.

Il ciclo di formazione affascina grazie a una continua alternanza di teoria e pratica, grazie a contenuti dell'insegnamento attrattivi e innovativi e infine grazie alla possibilità di stabilire personalmente la durata della formazione e il ritmo di apprendimento.

Condizioni di ammissione	Periodi di pratica
<ul style="list-style-type: none"> • Titolo di una formazione professionale di base o di una formazione di cultura generale del livello secondario II • 20 anni compiuti 	<p>I periodi di pratica sono parte integrante del ciclo di formazione e sono documentati di conseguenza dagli studenti e dalle rispettive aziende. I periodi di pratica durano almeno 5-6 mesi. Le aziende in cui si svolgono tali periodi possono essere scelte individualmente da un'ampia offerta in Svizzera e all'estero. I soggiorni all'estero sono raccomandati e auspicati.</p>
Svolgimento degli studi	Lingua d'insegnamento
<p>I 5 semestri del ciclo di formazione contengono gli elementi fondamentali del management d'albergo e gastronomia e sono trasmessi con un orientamento all'applicazione pratica:</p> <p>1° semestre: cucina/produzione (2,5 mesi) 2° semestre: ristorazione (2,5 mesi) 3° semestre: ricevimento/amministrazione (2,5 mesi) 4° semestre: economia aziendale (4 mesi) 5° semestre: conduzione aziendale (4 mesi)</p> <p>Ogni semestre, tranne il quinto, viene approfondito tramite un successivo periodo di pratica. In questo modo i contenuti dell'insegnamento sono collegati direttamente con le esperienze della pratica quotidiana.</p> <p>A dipendenza della formazione precedente, esiste la possibilità di ottenere la dispensa di determinati semestri.</p>	Lingue straniere
Contenuti dell'insegnamento	Costi
<p>1° semestre Organizzazione della cucina, tecniche di cucina/tecnologie di produzione, derrate alimentari, dietetica/organizzazione dell'offerta, produzione, calcolazione, informatica, garanzia della qualità/igiene alimentare, Seminario: settore alberghiero e dell'alloggio & agricoltura</p> <p>2° semestre Organizzazione del servizio, organizzazione dell'offerta, tecniche del servizio e di vendita, vini e bevande, calcolazione, chiusura dei conti/controlling, informatica, conoscenze di materiali e prodotti</p> <p>3° semestre Front office, revenue management, software per alberghi, garanzia della qualità, contabilità finanziaria, diritto, inglese, informatica</p> <p>4° semestre Contabilità finanziaria, contabilità aziendale o analitica, marketing & comunicazione, turismo, tecniche di presentazione, organizzazione del personale, diritto del lavoro, diritto, inglese BEC vantage, lavoro di progetto</p> <p>5° semestre Management strategico, marketing, gestione delle finanze, gestione del personale, economia politica, gestione della distribuzione, diritto, lavoro di progetto e lavoro di diploma</p>	Ricevete un preciso elenco delle spese scolastiche direttamente dalla scuola
	Titolo
	Alberghiera/-ristoratrice con diploma SSS Alberghiere/-ristoratore con diploma SSS
	Formazione successiva <ul style="list-style-type: none"> • Scuola universitaria di Lucerna: Bachelor of Science in Business Administration • Lorange Institute of Business di Horgen: Executive Master of Science/-Executive Master of Business Administration • Studio postdiploma SSS in management d'albergo • Ammissione su dossier ai diversi cicli di studio EMBA
	Informazioni supplementari
	La scuola svolge regolarmente pomeriggi informativi.
	Contatto
	Schweizerische Hotelfachschule Luzern Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern 041 417 33 33 info@shl.ch www.shl.ch

La SSTH è stata fondata nel 1966 ed è l'unica scuola alberghiera della Svizzera i cui programmi di formazione in lingua inglese e tedesca sono riconosciuti dalla Confederazione svizzera. La SSTH fa parte della rinomata Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) che è senz'altro la numero uno al mondo fra le scuole alberghiere.

Durante la formazione triennale, indirizzata fortemente verso la pratica, gli studenti acquisiscono una visione d'insieme dell'intero settore alberghiero. Quanto appreso viene attuato in modo interdisciplinare nei F&B Outlets, nei

ristoranti à la carte, nella sala da pranzo con libero servizio, con servizio guéridon, nella sala per banchetti nonché nel Tea Room Bistro e nei progetti concreti.

Dopo aver concluso la scuola specializzata superiore c'è la possibilità di candidarsi per 3 semestri a tempo pieno alla SSTH Passugg (+ al massimo 10 punti ECTS) per frequentare il rinomato ciclo di studio Bachelor in International Hospitality Management HES-SO della Scuola alberghiera di Losanna.

Condizioni di ammissione

- Titolo di una formazione professionale o di cultura generale del livello secondario II
- 18 anni compiuti
- Gli studenti provenienti da un ramo professionale diverso devono attestare una precedente esperienza professionale di 10 mesi in un albergo o nella ristorazione
- Per il ciclo di formazione in lingua inglese sono richiesti: IELTS, TOEFL, TOEIC, Cambridge First Certificate Level A
- Per il ciclo di formazione in lingua tedesca sono richieste conoscenze di inglese e francese oppure italiano nonché il Goethe Zertifikat C1 per coloro che non sono di lingua madre tedesca

Svolgimento degli studi

Durante i primi due semestri la priorità viene data alle basi operative di cucina, servizio, amministrazione dell'albergo e gestione delle camere in teoria e pratica.

Durante il terzo semestre si svolge un periodo di pratica retribuito in una funzione operativa.

Nel quarto semestre gli studenti acquisiscono le basi della supervisione e della gestione e durante la "settimana speciale" (che rappresenta il culmine del semestre) possono creare e dirigere il ristorante dei loro sogni.

Durante il quinto semestre segue un periodo di pratica articolato dedicato alla conduzione d'impresa dell'approfondimento scelto: "Gastronomia & arte culinaria" oppure "Gestione di wellness e spa".

Durante il sesto semestre, un training intensivo è dedicato all'ulteriore ampliamento delle conoscenze d'impresa nell'approfondimento scelto: "Gastronomia & arte culinaria" oppure "Gestione di wellness e spa".

Inoltre la formazione è accompagnata da: seminari a blocchi, lavori di progetto, un lavoro di diploma e allestimento di un business plan.

Contenuti dell'insegnamento

1° semestre

Cucina, servizio, igiene delle derrate alimentari, calcolazione, conoscenza delle bevande, conoscenza del servizio e della vendita, presenza e forme comportamentali, controlli F&B

2° semestre

Studio di aziende alberghiere e ristoranti, conoscenze aziendali ed economia politica, contabilità finanziaria, direzione dell'alloggio, gestione del personale, ricevimento, economia domestica, francese/italiano, inglese

3° semestre

Periodo di pratica di 6 mesi (retribuito) in un albergo o in un ristorante in Svizzera

4° semestre

Economia aziendale, diritto, marketing, gestione delle finanze, gestione del personale, lingue, settimana speciale per il proprio ristorante, francese/italiano, inglese

5° semestre

Periodo di pratica di 6 mesi (retribuito) in Svizzera o all'estero

6° semestre

Business plan, gestione di progetti, marketing, psicologia, gestione del personale, francese/italiano, inglese, approfondimento: "Gastronomia & arte culinaria" oppure "Gestione di wellness e spa", lavoro di diploma, materia facoltativa francese/italiano con livello A2/B1

Periodi di pratica

Durante il 3° semestre le conoscenze sono approfondite tramite un periodo di pratica della durata di sei mesi nei seguenti settori: servizio o cucina e réception o economia domestica. Il primo periodo di pratica è focalizzato sui compiti operativi al fronte basandosi sulla teoria appresa durante il primo anno di formazione.

Durante il 5° semestre segue il periodo di pratica nella conduzione d'impresa. Nella migliore delle ipotesi l'accento viene messo sull'approfondimento scelto. Gli studenti assumono la prima responsabilità di conduzione, apprendono a valutare criticamente l'azienda ed elaborano in modo autonomo proposte concettuali.

I periodi di pratica possono essere assolti anche all'estero a condizione che vi sia già una pertinente esperienza lavorativa in Svizzera.

Lingua d'insegnamento	Tedesco o inglese
Lingue straniere (nei cicli di studio in lingua tedesca)	Inglese (B2 e corso di approfondimento C1) Francese o italiano (B1-B2)
Costi	La scuola alberghiera vi fornisce direttamente un preciso elenco delle spese scolastiche
Titolo	Albergatrice/-ristoratrice con diploma SSS Albergatore/-ristoratore con diploma SSS
Formazione successiva	<ul style="list-style-type: none"> • Bachelor HES-SO in International Hospitality Management • Studio postdiploma SSS in management d'albergo
Informazioni supplementari	Si eseguono regolarmente visite guidate alla scuola. Trovate le date e i moduli d'iscrizione all'indirizzo www.ssth.ch
Contatto	SSTH Swiss School of Tourism & Hospitality Hauptstrasse 12 7062 Passugg 081 255 11 33 admissions@ssth.ch www.ssth.ch

L'Ecole Hôtelière Vieux-Bois di Ginevra ha l'obiettivo di formare specialisti in grado di assumere funzioni direttive nel settore alberghiero e della gastronomia. Per raggiungere questo risultato è necessario un insegnamento scolastico moderno e intenso che soddisfa le sempre maggiori esigenze del ramo professionale. Al termine della loro formazione, i diplomati dell'Ecole Hôtelière Vieux-Bois sono

preparati al meglio per entrare nel mercato del lavoro e dispongono inoltre di eccellenti conoscenze professionali teoriche e pratiche.

Condizioni di ammissione

- Titolo di una formazione professionale di base o di una formazione di cultura generale del livello secondario II
- 18 anni compiuti

Svolgimento degli studi

Potete scegliere fra una formazione di 2 o 3 anni a dipendenza se siete già attivi professionalmente in questo ramo oppure se intendete scoprire questa professione. Le materie d'insegnamento e il ritmo della formazione esigono non soltanto una presenza continua e un grande impegno, ma anche una motivazione straordinariamente elevata.

Insegnamento basato sulla pratica con strumenti di lavoro professionali e ospiti veri nel ristorante Vieux-Bois e in un albergo.

Insegnamento teorico con corsi di gestione d'albergo e di gastronomia come per esempio conoscenze di bevande, marketing analitico e dinamico, gestione dell'alloggio, amministrazione delle finanze, sviluppo sostenibile, gestione tecnica.

Contenuti dell'insegnamento

1° semestre

Ciclo di studio per esordienti

Ciclo di studio per professionisti

Cultura generale, gestione di un'azienda, pianificazione dei menu, equipaggiamento e materiale, conoscenza, tecniche di vendita e del servizio, ricevimento, prenotazioni, housekeeping

2° semestre

Ciclo di studio per esordienti

Periodo di pratica (retribuito) della durata di 5 mesi in un'azienda per verificare le conoscenze professionali in un contesto lavorativo reale

Ciclo di studio per professionisti

Amministrazione, contabilità, diritto svizzero, economia politica, tecnica aziendale, controllo dell'accoglienza alberghiera e della ristorazione, organizzazione di visite/conferenze/manifestazioni, cultura generale e lingue

3° semestre

Ciclo di studio per esordienti

Identico al ciclo di studio per professionisti del 2° semestre

Ciclo di studio per professionisti

Periodo di pratica (retribuito) della durata di 5 mesi in un'azienda per verificare le conoscenze professionali in un contesto lavorativo reale

4° semestre

Ciclo di studio per esordienti

Periodo di pratica (retribuito) della durata di 5 mesi in un'azienda per verificare le conoscenze professionali in un contesto lavorativo reale

Ciclo di studio per professionisti

Gestione del personale, marketing, comunicazione, amministrazione delle finanze,

Lavoro di diploma su un caso concreto nel settore alberghiero o della ristorazione

5° semestre

Ciclo di studio per esordienti

Identico al ciclo di studio per professionisti del 4° semestre

6° semestre

Ciclo di studio per esordienti

Periodo di pratica (retribuito) della durata di 5 mesi in un'azienda per verificare le conoscenze professionali in un contesto lavorativo reale

Periodi di pratica

Siccome i settori alberghiero e della gastronomia sono rami professionali orientati alla pratica, è importante applicare le conoscenze nel contesto reale. A dipendenza del ciclo di studio, sono previsti da 1 a 3 periodi di pratica, ciascuno della durata di 5-6 mesi

Lingua d'insegnamento	Francese
Lingue straniere	Tedesco e inglese
Costi	Ricevete un preciso elenco delle spese scolastiche direttamente dalla scuola.
Titolo	Albergatrice/-ristoratrice con diploma SSS Albergatore/-ristoratore con diploma SSS
Formazione successiva	<ul style="list-style-type: none"> • Ulteriori studi presso le SUP come economista aziendale • Bachelor/ Master in Hospitality Management • Studio postdiploma in management d'albergo
Informazioni supplementari	La scuola svolge regolarmente pomeriggi informativi e colloqui di consulenza individuali. Ottenete altre informazioni direttamente presso la scuola.
Contatto	Ecole Hôtelière Genève 12, avenue de la Paix 1202 Genève 022 919 24 24 info@ehg.ch www.ehg.ch

Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Scuole specializzate superiori & Studio postdiploma

Il settore alberghiero e della ristorazione svolge un ruolo importante nel turismo. Offerta e prestazioni devono corrispondere alle esigenze del mercato, per questa ragione il settore dipende da collaboratori e dirigenti con una formazione improntata agli standard più recenti.

Obiettivo della scuola superiore alberghiera è la formazione

di quadri intermedi in grado di assumere compiti di conduzione nelle aziende alberghiere e della ristorazione.

La formazione polyvalente corrisponde alle esigenze attuali e future del settore alberghiero a livello svizzero e internazionale.

Condizioni di ammissione
<ul style="list-style-type: none">• Titolo di una formazione professionale di base o di una formazione di cultura generale del livello secondario II• 1 anno di pratica/esperienza nel settore alberghiero o della ristorazione• Buone conoscenze di inglese, tedesco o francese
Svolgimento degli studi
La formazione si svolge in 3 anni a tempo pieno ed è suddivisa come segue: 1° anno Competenze di base e attività pratiche 2° anno Pratica aziendale (stage) in Svizzera o all'estero 3° anno Management e lavoro di diploma
Contenuti dell'insegnamento
1° anno Competenze di base: italiano, inglese, tedesco o francese, informatica Gestione aziendale: organizzazione d'impresa, tecnica di comunicazione, gestione delle finanze Alloggio: accoglienza e sistemi di prenotazione Ristorazione: direzione della ristorazione F&B, servizio-ristorazione teoria, cucina-produzione teoria, esercitazioni pratiche 3° anno Competenze di base: italiano, inglese, tedesco o francese, informatica, turismo ed economia Gestione aziendale: gestione d'impresa e aziendale, legislazione, marketing, gestione delle finanze, gestione delle risorse umane Alloggio: direzione alloggio, economia domestica Ristorazione: direzione della ristorazione F&B Studi di casi, progetti e redazione del lavoro di diploma: queste attività danno allo studente un bagaglio culturale e tecnico professionale che gli permette di inserirsi velocemente nel modo del lavoro Corso di formazione per formatrici/formatori professionali
Periodi di pratica
2-3 periodi di pratica per un totale di almeno 40 settimane Almeno 20 settimane devono essere svolte al di fuori della propria regione linguistica.

Lingua d'insegnamento	Italiano
Lingue straniere	Inglese, tedesco o francese, spagnolo facoltativo
Costi	Costi di iscrizione su www.ssat.ch
Titolo	Albergatrice/-ristoratrice con diploma SSS Albergatore/-ristoratore con diploma SSS
Formazione successiva	<ul style="list-style-type: none">• Possibilità di conseguire un bachelor/master presso le SUP in Svizzera e all'estero• Studio postdiploma in management d'albergo SPD SSS
Informazioni supplementari	La scuola svolge regolarmente pomeriggi informativi e colloqui di consulenza individuali.
Contatto	Scuola superiore alberghiera e del turismo Stabile Torretta 6500 Bellinzona 091 814 65 11 info-ssat@ssat.ch www.ssat.ch

Si tratta di un unicum in Svizzera: formazione di general-management per professionisti del ramo che vogliono essere i migliori nel proprio campo d'attività. Con questa formazione continua poliedrica di solide basi, i dirigenti acquisiscono le competenze sociali e metodologiche per affrontare le nuove e mutevoli sfide nel ramo professionale, nell'economia e nella società. Sono di conseguenza in grado di dirigere aziende di ogni tipo verso un futuro promettente. Oltre a conoscenze teoriche sono quindi richieste conoscenze pratiche nella conduzione di aziende.

Formazione modulare

La formazione per diventare manager d'albergo dipl. SPD SSS può essere assolta parallelamente all'esercizio della professione. Dopo aver assolto i moduli INDIVIDUO, MERCATO e MEZZI vengono svolti degli esami scritti e, tramite il modulo interdisciplinare HOSPITALITY, i candidati ricevono una preparazione ottimale per svolgere il lavoro di diploma.

Condizioni di ammissione

- Titolo di una scuola specializzata superiore o di un esame professionale superiore oppure esame di professione e 3-4 anni di esperienza professionale in una funzione direttiva
- Gli interessati con titoli stranieri sono ammessi dopo verifica di equipollenza e riconoscimento dei loro diplomi oppure devono sottoporsi a un assessment-center presso hotelleriesuisse. Esso è a disposizione anche di praticanti esperti senza i titoli sopra descritti qualora non siano in grado di comprovare una sufficiente esperienza di direzione

Svolgimento degli studi

Lo studio postdiploma in management d'albergo SPD SSS comprende quattro moduli e circa 500 lezioni con presenza obbligatoria compresi i lavori di progetto per il modulo interdisciplinare HOSPITALITY. Per redigere il lavoro di diploma sono da prevedere circa 120 ore di lavoro. Ciascuno dei moduli di base INDIVIDUO, MERCATO e MEZZI si conclude con un esame scritto. Tutti i quattro moduli concernono essenzialmente la tematica «conduzione aziendale e ambiente» e trattano le molteplici e complesse relazioni fra l'azienda e il suo ambiente o contesto.

Contenuti dell'insegnamento

Modulo 1 INDIVIDUO (15 giorni) Contenuti:

Gestione di conflitti, comunicazione e conduzione di colloqui, motivazione dei collaboratori, selezione, qualificazione e sviluppo di collaboratori

Modulo 2 MERCATO (12 giorni) Contenuti:

Analisi dei principali mercati e situazioni di concorrenza, programma di marketing strategico, marketing-mix, marketing online, cooperazione nel turismo, gestione delle relazioni, pianificazione e attuazione di misure architettoniche e loro conseguenze

Modulo 3 MEZZI (12 giorni) Contenuti:

Contabilità finanziaria, contabilità dei costi e delle prestazioni come strumenti di informazione e conduzione del management, pianificazione e controllo delle finanze, controllo degli eventi aziendali

Modulo 4 HOSPITALITY (7 giorni) Contenuti:

Lavoro di progetto, business plan, gestione della qualità

Lingua d'insegnamento	Tedesco
Costi	Ricevete un preciso elenco delle spese direttamente dalla scuola.
Titolo	Manager d'albergo dipl. SPD SSS
Informazioni supplementari	Trovate altre informazioni all'indirizzo www.hotelbildung.ch/nds
Contatto	hotelleriesuisse Unternehmerbildung/formazione di imprenditore Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern 031 370 43 01 unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch www.hotelbildung.ch/nds

Scuola universitaria professionale

I cicli di studio di bachelor e di master preparano gli studenti a funzioni di responsabilità a livello internazionale nel settore dell'hospitality. Essi abbinano una formazione approfondita nelle complesse procedure di questo settore con la competente applicazione di modelli di management per attuare decisioni strategiche.



Sommario

Intervista

Ecole hôtelière de Lausanne - Bachelor

Ecole hôtelière de Lausanne - Master

Dirigere e condurre significa avere una funzione esemplare



Signor Knobel, perché ha scelto la formazione professionale di base come cuoco?

Ero molto insicuro al momento di scegliere la professione. Sapevo di voler svolgere un'attività pratica e quindi di intraprendere un tirocinio. Tuttavia, la scuola mi aveva consigliato di frequentare il liceo. Ho provato diverse professioni: falegname, lattoniere, macellaio, panettiere e infine cuoco. Quest'ultima professione mi è piaciuta maggiormente perché potevo essere creativo, lavorare nel team e con le derrate alimentari. Dopo la formazione mi sono recato all'estero, già con l'intenzione di migliorare le mie conoscenze linguistiche. Infatti, avevo già deciso di frequentare in seguito l'Ecole Hôtelière di Losanna (EHL).

Perché ha scelto proprio l'Ecole Hôtelière di Losanna (EHL)?

La mia azienda di formazione, in occasione dei suoi 100 anni di esistenza, ha deciso di investire nella promozione di giovani leve. Ho partecipato a un concorso e, dopo aver superato la procedura di selezione, una giuria mi ha assegnato come premio principale una borsa di studio all'EHL. Prima di iniziare gli studi ho lavorato per alcune stagioni a Montreux. Ho pure frequentato una scuola di lingue in Inghilterra per approfondire la lingua inglese, dopo aver già fatto la stessa cosa con la lingua francese, infatti, senza queste conoscenze

linguistiche è impossibile seguire un ciclo di studio a Losanna. Raccomando a tutti i giovani intenzionati a lavorare nel settore alberghiero o della ristorazione di conseguire la maturità professionale: ciò consente un'ottima preparazione al ciclo di studio presso la SUP.

Come ha vissuto il periodo degli studi all'EHL?

È stato un periodo molto intenso. La classe era composta da molte persone di diversa nazionalità. Ciò è vantaggioso per ampliare sia l'orizzonte personale sia le capacità di comunicazione. Nei progetti di gruppo venivano promosse le competenze sociali e la comunicazione reciproca per trovarsi a proprio agio in ogni situazione e lavorare sotto pressione.

All'inizio della SUP aveva già l'intenzione di gestire un proprio albergo?

No, l'idea ha preso consistenza solo durante l'ultimo anno degli studi. Avevo l'intenzione di lavorare nuovamente alcuni anni all'estero e in seguito ritornare in Svizzera. Ma ho ricevuto l'offerta di rilevare un albergo come dirigente d'esercizio. All'inizio non mi sembrava realistico occupare una simile posizione senza un certificato corrispondente. Tuttavia il titolare credeva nelle mie capacità e competenze: dopo accurata riflessione, ho deciso di compiere questo passo e a soli 26 anni ho colto al volo questa opportunità unica. Gli inizi sono stati molto duri. Avevo una grande funzione esemplare e dovevo dimostrare di essere in grado di fare tutto quanto chiedevo ai collaboratori.

Per quale motivo è ritornato nella regione di Zurigo?

Sono un gastronomo appassionato ed entusiasta e ho vissuto veramente bene gli otto anni di conduzione aziendale in Engadina. Tuttavia sono aperto alle novità e volevo sondare le prospettive professionali nella regione di Zurigo e attorno al lago di Zurigo.

Quali sono i suoi compiti principali nell'Hotel Sedartis?

La mansione principale del direttore di un albergo per seminari e congressi consiste nella garanzia costante della qualità. L'elevato grado di qualità dei servizi va mantenuto, affinato e promosso ulteriormente. All'Hotel Sedartis sono a capo di un team di 40 collaboratori. Per me

dirigere significa anche accompagnare e fare da coach. È mia premura sostenere i collaboratori nella ricerca di idee entusiasmandoli nello sviluppo e nell'attuazione delle stesse. Da un lato, voglio essere d'esempio per il mio team di quadri, dall'altro voglio motivarli perché svolgano a loro volta una funzione modello per i propri collaboratori.

Lei ha ultimato con successo lo studio postdiploma in management d'albergo SPD SSS. Quali erano secondo lei le più importanti pietre miliari?

Per me, lo studio postdiploma è la formazione di approfondimento conclusiva e di prestigio del settore alberghiero e gastronomico svizzero. Sono trascorsi ben dieci anni da quando ho concluso l'ultima formazione continua e ora posso affermare di aver avuto bisogno di questo lasso di tempo per acquisire il bagaglio d'esperienze necessario per affrontare lo studio postdiploma. Il livello di questa formazione continua è molto elevato. In ultima analisi, è attraverso un percorso individuale che si definisce la conduzione e si stabiliscono le modalità per garantire successo duraturo nonché per promuovere lo sviluppo dell'azienda e la crescita dei collaboratori.

CARRIERA PROFESSIONALE

Età	Funzione
16	Formazione professionale di base come cuoco AFC
19	Membro della squadra junior della Svizzera, partecipazione all'olimpiade dei cuochi a Berlino
20	Diversi posti di lavoro stagionali a St. Moritz, Montreux, Crans-Montana come commis de cuisine e demi-chef
21	Inizio degli studi presso l'Ecole Hôtelière di Losanna, diversi periodi di pratica a Neuchâtel e in India
25	Fine degli studi a Losanna
26	Dirigente d'esercizio/direttore, Hotel Chesa Rosatsch a Celerina
34	Manager del settore f & b, membro di direzione presso Hotel Seedamm Plaza a Pfäffikon
35	Formazione continua SPD in management d'albergo
37	Albergatore e anfitrione, Hotel Sedartis a Thalwil

Bachelor of Science HES-SO in International Hospitality Management

Scuola universitaria
professionale

Il programma di bachelor della scuola alberghiera di Losanna trasmette tutte le conoscenze e competenze necessarie per essere efficienti nella società e per assumere una funzione dirigente nel settore alberghiero o della ristorazione. Il programma è orientato allo sviluppo personale e rispecchia la carriera nella gerarchia alberghiera. Dopo l'acquisizione di solide conoscenze di base gli studenti

frequentano corsi che trasmettono competenze manageriali. In seguito continuano con le specializzazioni e le tecniche manageriali avanzate.

Condizioni di ammissione
<ul style="list-style-type: none">• 18 anni compiuti. Il titolo o la formazione di livello secondario consentono di accedere agli studi presso una SUP.• Approfondite conoscenze di inglese con relativo diploma (TOEFL, IELTS oppure Cambridge Advanced).• Con il titolo di impiegato d'albergo AFC, impiegato di ristorazione AFC, impiegato di commercio AFC ramo AGT oppure cuoco AFC e la maturità professionale con indirizzo «Economia e servizi», il ciclo di studio può essere assolto senza anno preparatorio.
Svolgimento degli studi
Il programma, compreso un periodo di pratica aziendale di 6 mesi e un periodo di pratica amministrativa di 5 mesi, ha una durata di 4 anni. Esso viene proposto due volte all'anno, in settembre e in febbraio. A ogni inizio di anno scolastico accogliamo circa 280 nuovi studenti provenienti da oltre 50 Paesi. In un contesto internazionale e multiculturale ogni giorno si incontrano studenti di oltre 80 nazionalità
Contenuti dell'insegnamento
Anno preparatorio Durante l'anno preparatorio avviene una completa immersione nel mondo dell'ospitalità. Come trampolino per una futura carriera, questo anno consente di fare la necessaria esperienza pratica per svolgere in seguito funzioni manageriali. L'anno si conclude con un periodo di pratica aziendale intensiva di 24 settimane.
1° anno Nel primo anno vi concentrate sull'acquisizione delle capacità di base per amministrare entrate e uscite di un'azienda. Sviluppate competenze personali importanti per lo svolgimento dei vostri progetti nel settore alberghiero e della gastronomia. Contabilità, economia aziendale, marketing, diritto commerciale e gestione del personale sono le altre materie trattate.
2° anno Approfondite le vostre conoscenze di management e le attuate nella pratica professionale. Il secondo anno si conclude con un periodo di pratica della durata di 24 settimane nel campo dell'amministrazione o del management.
3° anno Nel corso dell'ultimo anno trattate il management strategico e realizzate quanto appreso risolvendo dei casi pratici. Scegliete diverse materie di insegnamento e concludete il ciclo di studi con un progetto finale.

Periodi di pratica	Durante l'anno preparatorio dovete assolvere un periodo di pratica aziendale intensiva di 24 settimane.
Lingua d'insegnamento	Francese o inglese
Lingue straniere	Gli studenti hanno la possibilità di frequentare materie opzionali in spagnolo, tedesco o cinese.
Costi	La scuola fornisce direttamente un elenco dettagliato delle spese scolastiche.
Titolo	<ul style="list-style-type: none">• Bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil• Bachelor of Science in international hospitality management
Formazione successiva	<ul style="list-style-type: none">• Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business: un programma della durata di tre semestri da svolgere in tre continenti diversi.• Executive MBA in Hospitality Administration: nel programma della durata di 12 mesi approfondite le vostre conoscenze nella gestione finanziaria e strategica dell'industria alberghiera.• Studio postdiploma SSS in management d'albergo
Informazioni supplementari	La scuola svolge regolarmente degli eventi informativi. Trovate le date all'indirizzo www.ehl.edu
Contatto	Ecole Hôtelière de Lausanne Route de Cojonex 18 1000 Lausanne 25 021 785 11 11 admissions@ehl.ch www.ehl.edu

Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business

Scuola universitaria
professionale

Il nostro programma è nato dall'ambizione, condivisa da tre istituzioni accademiche prestigiose e dai leader del nostro settore, di formare la futura generazione di professionisti dell'ospitalità, capaci di ricoprire incarichi di caratura mondiale.

Condizioni di ammissione

- Un diploma Bachelor nel settore della ricettività, delle professioni dell'ospitalità o del turismo (*)
- Risultati accademici di livello buono o ottimo
- Almeno un anno di esperienza professionale nel settore alberghiero o del turismo
- Ottima conoscenza dell'inglese

(*) In alcuni casi può essere accettato un diploma in altro campo, come Business Management con esperienza nell'industria ricettiva. Le condizioni sono descritte dettagliatamente sul sito www.ehl.edu

Organizzazione degli studi

Il programma è articolato in 3 semestri e 3 continenti (Europa, Asia e infine America settentrionale) e si tiene nei campus dell'Ecole hôtelière de Lausanne, della Hong Kong Polytechnic University e della University of Houston. Le sessioni prevedono settimane di immersione professionale e culturale in ognuna delle tre regioni.

Contenuti dell'insegnamento

Gli studenti seguono 15 corsi avanzati e 3 certificazioni professionali. Il nostro programma di studi si concentra sui campi più richiesti dal settore. Nell'ambito del programma di studio, un mandato di consulenza presso un cliente esterno consente agli studenti di mettere in pratica le conoscenze accademiche acquisite e di rafforzare la loro rete professionale.

Lingua d'insegnamento	Il programma è svolto unicamente in lingua inglese.
Spese	Potete ottenere il dettaglio dei costi direttamente presso la scuola.
Titolo	Master of Science HES-SO en Global Hospitality Business
Informazioni supplementari	Per ulteriori informazioni vogliate consultare il sito www.ehl.edu
Contatto	Ecole hôtelière de Lausanne Route de Cojonnex 18 1000 Lausanne 25 021 7851 11 11 admissions@ehl.ch www.ehl.edu

Altre possibilità di formazione

Seconda formazione professionale di base abbreviata

Chi ha già portato a termine con successo una formazione professionale di base nella gastronomia può assolvere una seconda formazione di base abbreviata nel settore alberghiero o della ristorazione. Normalmente non si devono più frequentare le lezioni di cultura generale, ma soltanto quelle di conoscenze professionali. Si raccomanda inoltre di frequentare i corsi interaziendali.

Contatto	GastroTicino Formazione professionale via Gemmo 11 6900 Lugano 091 963 83 11 info@gastroticino.ch	
-----------------	--	--

Tirocinio supplementare cuoca/o in dietetica AFC

Il tirocinio di specializzazione, della durata di un anno, per diventare cuoca/o in dietetica AFC presuppone l'assolvimento della formazione su tre anni di cuoca/o AFC. I cuochi in dietetica dispongono di approfondite conoscenze sulle modalità di preservare e promuovere la salute e il benessere delle persone che si servono della gastronomia collettiva, ospedaliera e degli istituti sanitari nonché nel ramo alberghiero wellness e della salute offrendo un'alimentazione corrispondente alle loro esigenze. Mettono in atto misure dietetiche e direttive alimentari prescritte dal medico sotto forma di regimi dietetici e pietanze adeguate alle diverse esigenze e malattie. La cuoca e il cuoco in dietetica lavorano in grandi ospedali prevalentemente in team, in collaborazione con la dietista o consulente alimentare.

Contatto	Hotel & Gastro Union Adligenswilerstr. 22 Postfach 6006 Lucerna Tel. 041/418 22 22 www.hotelgastrounion.ch	
-----------------	---	--

La maturità professionale completa la formazione professionale di base con una formazione ampliata di cultura generale. In questo modo essa combina i vantaggi di una formazione professionale orientata alla pratica con un'ampia formazione di cultura generale. La maturità professionale permette l'accesso diretto alle scuole universitarie professionali, ma non alle università o alla scuola politecnica federale. Chi vuole frequentare l'università o la Scuola Politecnica Federale (SPF), deve conseguire anche una maturità liceale oppure superare un esame di ammissione o un esame complementare.

La formazione può essere assolta sia durante la formazione di base (MP1) sia dopo (MP2). Durante la formazione di base la persona in formazione frequenta le lezioni di maturità professionale, di regola un giorno alla settimana. Dopo la formazione di base si può scegliere fra una formazione a tempo pieno della durata di un anno e una formazione a tempo parziale parallela all'esercizio della professione, della durata da tre a quattro semestri. È ammesso alla formazione chi è in grado di esibire un contratto di tirocinio in vigore (MP1) oppure il titolo conseguito dopo un tirocinio di almeno 3 anni (MP2) e soddisfa le condizioni di ammissione.

Definizione

La maturità professionale comprende una formazione professionale di base e una formazione ampliata di cultura generale. Si compone di un attestato federale di capacità (tirocinio di 3 o 4 anni) e dell'esame di maturità professionale vero e proprio.

Percorsi di formazione

La maturità professionale può essere conseguita in diversi modi:

- frequenza di un ciclo di formazione riconosciuto con esami finali
- parallelamente alla formazione di base presso una scuola media professionale (SMP) o una scuola media di commercio (SMC)
- dopo aver assolto una formazione professionale di base a tempo pieno oppure a tempo parziale parallelamente all'esercizio della professione
- indipendentemente dalla scuola presentandosi agli esami federali di maturità professionale dopo aver assolto una formazione professionale di base

La maturità professionale è proposta da circa 200 scuole (SMP, SMC, singole scuole private).

Struttura dell'insegnamento di maturità professionale

L'insegnamento di maturità professionale comprende:

- un ambito fondamentale
- un ambito specifico
- un ambito complementare

Comprende inoltre la redazione assistita o la creazione di un progetto didattico interdisciplinare (PDI).

Sia nell'ambito specifico sia nell'ambito complementare le scuole propongono le due materie che corrispondono all'indirizzo delle formazioni professionali di base.

Nell'ambito fondamentale le materie sono:

- prima lingua nazionale
- seconda lingua nazionale
- terza lingua
- matematica

L'ambito specifico serve ad approfondire e ampliare le nozioni e le conoscenze in funzione del ciclo di studio della scuola universitaria professionale affine alla professione.

- Finanze e contabilità
- Creazione, cultura e arte
- Informazione e comunicazione
- Matematica
- Scienze naturali
- Scienze sociali
- Economia e diritto

Di regola si devono scegliere due materie.

Le materie dell'ambito complementare sono di regola proposte in aggiunta alle materie dell'ambito specifico.

- Storia e politica
- Tecnica e ambiente
- Economia e diritto

Si devono scegliere due materie:

Indirizzi della maturità professionale: sono a disposizione 5 indirizzi.

- Tecnica, architettura e scienze della vita
- Natura, paesaggio e alimentazione
- Economia e servizi
- Creazione e arte
- Sanità e socialità

L'indirizzo di maturità professionale «Economia e servizi», gruppo professionale «Economia», rappresenta una base ottimale per le attività imprenditoriali nel settore alberghiero e della gastronomia.

Informazioni supplementari

www.hotelgastro.ch
www.formazioneprof.ch
www.formazioneprofessionaleplus.ch
www.sbf.admin.ch

Contatto

GastroTicino formazione professionale
via Gemmo 11
6900 Lugano
091 963 83 11
info@gastroticino.ch
www.gastroformazione.ch

Formazione di recupero per adulti secondo l'art. 32 OFPr

Altre possibilità di formazione

A condizione di avere una corrispondente pratica professionale, per ogni professione è possibile conseguire il titolo in un secondo tempo. A tale scopo si devono recuperare le conoscenze professionali – a meno che non siano già state acquisite in una prima formazione di base – e le conoscenze di cultura generale. La preparazione alla procedura di qualificazione può avvenire individualmente. Per singole professioni esistono corsi di preparazione destinati soprattutto ad adulti oppure vi è la possibilità di frequentare la scuola professionale con le persone in formazione.

Informazioni supplementari	www.orientamento.ch www.sbf.admin.ch
Contatto	GastroTicino Formazione professionale via Gemmo 11 6900 Lugano 091 963 83 11 info@gastroticino.ch www.gastroformazione.ch

La validazione degli apprendimenti acquisiti

La validazione degli apprendimenti acquisiti ha un ruolo molto importante per adulti che non possiedono un titolo di livello secondario II. Essa permette loro di conseguire una prima oppure una nuova qualificazione e migliorare la loro posizione sul mercato del lavoro.

La convalida di prestazioni di formazione permette loro di rilevare diverse prestazioni di formazione mediante una procedura strutturata, di certificare le competenze professionali operative e conseguire un titolo professionale formale, ossia un attestato federale di capacità.

La procedura di convalida	
Fase 1 Informazione e consulenza Presso il competente servizio di consulenza del vostro cantone di domicilio vi informano se esiste un'offerta per la convalida e se si tratta di una procedura adatta al vostro caso.	Fase 4 Convalida Ricevete una conferma delle prestazioni di apprendimento che certifica le prestazioni di formazione che vi sono computate. Nella procedura di convalida si menzionano pure gli eventuali campi nei quali dovete assolvere una formazione complementare. Se è accertata la presenza di tutte le competenze professionali operative, il cantone di domicilio emette l'AFC oppure il CFP della corrispondente professione.
Fase 2 Bilancio Identificate, analizzate e documentate le vostre competenze professionali operative in un apposito dossier. Per farlo dovete attenervi al profilo di qualificazione del titolo professionale richiesto: questo profilo presenta tutte le competenze professionali operative di cui dovete disporre. Anche la cultura generale dev'essere comprovata tramite la stessa procedura in quanto parte integrante della formazione professionale di base.	Informazioni supplementari www.validacquis.ch www.orientamento.ch
Fase 3 Valutazione Gli esperti della professione valutano il vostro dossier di convalida e svolgono con voi un approfondito colloquio di verifica.	Contatto Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis 041 392 77 77 schulzentrum@hotelgastro.ch www.hotelgastro.ch

Corso di base per formatrici e formatori di apprendisti

Altre possibilità di formazione

Formatrici e formatori professionali pianificano la formazione professionale di base nelle aziende di tirocinio, assistono le persone in formazione sul posto di lavoro, spiegano loro eventuali incarichi e fasi di lavoro e le promuovono con regolari feedback e assegnano loro corrispondenti possibilità di esercitazione. Sono direttamente responsabili delle persone in formazione, conoscono le disposizioni di un contratto di lavoro nonché la protezione speciale riservata alle giovani lavoratrici e ai giovani lavoratori. Decidono

la stipulazione del contratto di tirocinio, la continuazione o l'interruzione di una formazione professionale di base. Nelle aziende di tirocinio, le formatrici e i formatori professionali agiscono in un contesto di insegnamento e apprendimento completamente orientato alla pratica. L'apprendimento in azienda si svolge nel lavoro produttivo e in cooperazione con la scuola professionale e i corsi interaziendali.

Corso per formatrici e formatori professionali nelle aziende di tirocinio (corso di 40 ore)

Le ore di presenza obbligatoria per formatrici e formatori professionali servono a far crescere le conoscenze e le capacità di pedagogia professionale.

Ciclo di formazione per formatrici e formatori professionali nelle aziende di tirocinio (corso di 100 ore)

Basandosi sul corso per formatori professionali, il ciclo di formazione comprende, oltre alle conoscenze e capacità menzionate, anche l'attuazione pratica. Il ciclo di formazione termina con una procedura di qualificazione ed è adatto soprattutto a formatori professionali particolarmente motivati e impegnati.

Per quanto concerne l'autorizzazione a formare rilasciata dai cantoni, le due offerte di formazione sono equiparate.

Ammissione

Le formatrici e i formatori professionali nelle aziende di tirocinio devono essere titolari di un attestato federale di capacità nel campo in cui formano, oppure di una qualificazione equipollente nonché di due anni di pratica nel campo d'insegnamento.

Titolo rilasciato

Corso di 40 ore: certificato del corso
Corso di 100 ore: diploma

Obiettivo di formazione 1

Organizzare la gestione delle persone in formazione come processo interattivo

Contenuti

Conduzione, accompagnamento e promozione di persone in formazione; socializzazione di giovani e adulti; ruolo come formatrice o formatore professionale

Obiettivo di formazione 2

Pianificare, svolgere e verificare le unità di formazione (lezioni) in funzione della situazione e con riferimento alla pratica professionale

Contenuti

Comprendere i piani di formazione e applicarli alle procedure aziendali; metodi di sviluppo della qualità; conduzione e accompagnamento durante l'apprendimento nell'azienda

Obiettivo di formazione 3

Selezione, valutazione e promozione delle persone in formazione

Contenuti

Selezione di persone in formazione, rapporti di formazione, valutazione di prestazioni in azienda, misure di promozione

Obiettivo di formazione 4

Comprendere il contesto giuridico, scolastico e di consulenza, gestirlo e saper gestire i rappresentanti legali

Contenuti

Sistema di formazione professionale, basi giuridiche, uffici della formazione professionale, cooperazione fra luoghi di formazione; offerte e servizi di consulenza, collaborazione con rappresentanti legali; sicurezza sul lavoro; parità dei sessi, salute; condizioni socioculturali e multiculturalità, sostenibilità

Informazioni supplementari

www.formazioneprof.ch
www.hotelbildung.ch/learningbydoing

Tramite questo link ottenete altre informazioni relative al corso "Learning by Doing" conoscenze e competenze specifiche per responsabili della formazione professionale.

Contatto

Istituto della formazione continua
Casella postale 2170
6501 Bellinzona

Tel: 091 814 16 71
decs-ifc@ti.ch
www.ti.ch/ifc