

**Ordinanza del DFE
concernente le esigenze minime per il riconoscimento
delle scuole specializzate superiori di ristorazione
e albergheria**

del 15 marzo 2001 (Stato 8 maggio 2001)

Il Dipartimento federale dell'economia,

visto l'articolo 61 capoverso 2 della legge federale del 19 aprile 1978¹ sulla formazione professionale (LFPr),

ordina:

Sezione 1: Posizione nella formazione professionale

Art. 1

Le scuole specializzate superiori di ristorazione e albergheria offrono cicli di formazione di grado terziario non universitario orientati alla pratica.

Sezione 2:

**Scopo e contenuti formativi delle scuole specializzate superiori
di ristorazione e albergheria**

Art. 2 Scopo

¹ Le scuole specializzate superiori di ristorazione e albergheria trasmettono a coloro che hanno completato gli studi le competenze che li abilitano ad assumersi responsabilità tecniche e gestionali in modo autonomo.

² In particolare la formazione deve soddisfare le richieste della pratica.

³ In tutte le loro offerte, le scuole specializzate superiori di ristorazione e albergheria promuovono, con mezzi adeguati, in particolare in materia di organizzazione e contenuto della formazione, la parità effettiva tra uomo e donna.

Art. 3 Contenuto

¹ L'insegnamento nelle scuole specializzate superiori di ristorazione e albergheria si basa sulle conoscenze acquisite durante un tirocinio assolto con successo nel ramo o nel corso di una formazione equivalente.

² Esso promuove in particolare la capacità di pensare in modo metodico e interdisciplinare, di definire i compiti professionali, di valutarne gli effetti e di mettere in pratica le conoscenze acquisite.

³ Esso amplia e approfondisce le conoscenze di cultura generale.

Art. 4 Piani di studio e obiettivi d'insegnamento

¹ La scuola fissa gli obiettivi d'insegnamento nei piani di studio.

² Essa aggiorna i piani di studio secondo l'evoluzione scientifica, economica, tecnica, sociale e metodologico-didattica.

³ Essa segnala le modifiche sostanziali ai piani di studio all'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia (Ufficio federale), il quale verificherà che i piani di studio delle singole scuole corrispondano, così da rendere possibile il passaggio da una scuola all'altra.

Sezione 3: Durata del ciclo di formazione

Art. 5 Formazione a tempo pieno

¹ La formazione a tempo pieno dura almeno due anni.

² Essa comprende almeno 2000 lezioni di 45 minuti, alle quali si aggiungono un periodo di pratica di 40 settimane come pure gli esami di diploma, il lavoro di diploma, le escursioni e le giornate di studio.

³ L'insegnamento comprende esercizi pratici, lavori di progetto e di laboratorio.

Art. 6 Ciclo di formazione nell'ambito dell'esercizio della professione

¹ La formazione nell'ambito dell'esercizio della professione dura almeno tre anni.

² Essa comprende almeno 1600 lezioni di 45 minuti, alle quali si aggiungono gli esami di diploma, il lavoro di diploma, le escursioni e le giornate di studio.

³ Durante tutto il periodo formativo gli studenti devono provare di svolgere un'attività professionale pertinente al settore di studi, che li occupi in media almeno per il 50 per cento di un'attività a tempo pieno.

⁴ La scuola può autorizzare eccezioni per gli studenti con obblighi familiari.

Art. 7 Forme di insegnamento

¹ Previa autorizzazione dell'Ufficio federale, una parte dell'insegnamento può essere impartita sotto forma di formazione a distanza, decentralizzata o a moduli.

² L'autorizzazione può essere subordinata a condizioni.

³ La parte dell'insegnamento globale dispensata a distanza è fissata nei piani di studio.

⁴ Le forme e i periodi di insegnamento considerano la situazione degli studenti con obblighi familiari. La scuola può adottare disciplinamenti individuali.

Art. 8 Studi postdiploma

¹ Le scuole specializzate superiori di ristorazione e albergheria possono offrire studi postdiploma.

² Gli studi postdiploma sono connessi alla pratica e consentono agli studenti di approfondire le proprie conoscenze in un campo specifico, di acquisire le conoscenze in un nuovo campo di attività oppure di familiarizzarsi con l'impiego di nuovi metodi e tecnologie.

³ Un ciclo di studi postdiploma dura almeno 400 lezioni di 45 minuti. Non è compreso un eventuale lavoro di diploma.

⁴ Gli studi postdiploma possono essere strutturati a moduli o in modo interdisciplinare.

Sezione 4: Insegnamento e piani di studio

Art. 9 Lingua d'insegnamento

¹ L'insegnamento è impartito in una o più lingue nazionali.

² Su richiesta, l'Ufficio federale autorizza la tenuta di singoli cicli di formazione anche in inglese, a condizione che la qualità della formazione sia garantita.

³ L'autorizzazione può essere subordinata a condizioni.

Art. 10 Cultura generale e conoscenze di base

¹ L'insegnamento della cultura generale contribuisce alla comprensione del contesto sociale e culturale e dispensa le conoscenze di base per la specializzazione. Nell'insegnamento a tempo pieno comprende almeno 600 lezioni, in quello nell'ambito dell'esercizio della professione almeno 480.

² L'insegnamento delle lingue promuove la capacità comunicativa, permette di acquisire le conoscenze nella lingua specialistica e contribuisce a migliorare la comprensione della cultura dell'area linguistica in questione.

Art. 11 Insegnamento specifico

L'insegnamento specifico comprende le seguenti materie: conoscenze professionali generali, commercio, vendita, conoscenze aziendali, produzione, conduzione del personale, informatica, diritto, economia nazionale ed economia aziendale.

Art. 12 Dispensa dalle lezioni

¹ La scuola può dispensare gli studenti dalle materie di cultura generale come pure dagli esami corrispondenti, a condizione che dimostrino di possedere le conoscenze richieste.

² Valgono come prove:

- a. i libretti e i certificati delle scuole frequentate;
- b. attestati professionali, rispettivamente diplomi di esami di professione o esami professionali superiori;
- c. attestazioni del superamento dei moduli seguiti presso istituti di formazione riconosciuti;
- d. attestazioni del superamento di altre procedure di qualificazione riconosciute dall'Ufficio federale, segnatamente le prove di qualifiche acquisite in ambito extra-professionale.

³ Sono inoltre considerati come prova i diplomi e gli attestati professionali esteri di contenuto equiparabile.

⁴ I diplomi e le attestazioni in questione non devono riferirsi a più di dieci anni prima.

Sezione 5: Strutture, materiale didattico e mezzi ausiliari**Art. 13**

¹ La scuola deve disporre di strutture, materiale didattico e mezzi ausiliari come biblioteche, materiale di dimostrazione e attrezzature informatiche nella misura necessaria per completare la formazione impartita durante il periodo di pratica.

² Le strutture, il materiale didattico e i mezzi ausiliari devono essere conformi allo stato della tecnica e della pratica professionale.

³ Se la scuola non possiede attrezzature proprie, deve assicurarsi altrimenti il diritto di utilizzare simili attrezzature.

Sezione 6: Qualifiche del corpo insegnante e gestione della qualità**Art. 14** Corpo insegnante

¹ Gli insegnanti delle materie di cultura generale devono possedere una formazione universitaria completa nella disciplina in questione o una formazione equivalente.

² L'insegnamento delle materie professionali specifiche deve essere impartito da specialisti che hanno concluso una formazione universitaria o che sono titolari del diploma di una scuola superiore specializzata o di una formazione equivalente, a condizione che la loro esperienza professionale, in particolare anche nel campo

metodologico-didattico, e la loro attività pratica offrano la garanzia di un insegnamento di qualità e adeguato al livello di insegnamento.

³ Se necessario possono essere assunti come insegnanti anche professionisti idonei del ramo, che dimostrano di possedere un'abilitazione metodologico-didattica nella formazione degli adulti, anche se non sono in possesso di un diploma secondo il capoverso 2.

⁴ La scuola ha la responsabilità di vegliare affinché i suoi insegnanti adeguino l'insegnamento impartito all'evoluzione delle esigenze tecniche e metodologico-didattiche. Essa promuove il perfezionamento professionale e la formazione continua del corpo insegnante.

Art. 15 Certificazione e sviluppo della qualità

La scuola deve disporre di un sistema di certificazione della qualità tale da garantire che l'insegnamento e gli esami soddisfino in ogni momento alle esigenze di qualità della pratica professionale del settore in questione.

Sezione 7: Periodo di pratica

Art. 16 Posti di pratica

¹ Il periodo di pratica si svolge nel corso della formazione in aziende idonee. A questo proposito la scuola emana un programma d'insegnamento e vigila affinché venga rispettato. Essa offre inoltre il suo aiuto nella ricerca di un posto di pratica.

² Il numero di praticanti dev'essere in adeguato rapporto con il personale qualificato a disposizione e con la grandezza dell'azienda.

Art. 17 Qualificazione dei curatori di praticanti

I curatori di praticanti sono specialisti che da almeno due anni ricoprono una funzione dirigenziale nel settore della produzione o della vendita e che sulla base delle loro qualità personali e delle loro capacità garantiscono ai praticanti una formazione comprensibile e specialistica.

Sezione 8: Condizioni d'ammissione e di promozione

Art. 18 Condizioni d'ammissione

¹ Sono ammessi senza esame coloro che hanno concluso un tirocinio professionale affine agli indirizzi professionali.

² Coloro che hanno terminato gli studi in altri cicli di formazione possono essere ammessi se dimostrano di possedere le conoscenze di base necessarie mediante una procedura di ammissione o con un'altra procedura di qualificazione riconosciuta

dall'Ufficio federale, e se prima dell'inizio del corso hanno svolto un'attività pratica di almeno un anno nel settore professionale in cui vogliono formarsi.

³ Per gli studenti che studiano nell'ambito dell'esercizio della professione, la procedura d'ammissione può essere sostituita da un periodo di prova semestrale.

⁴ La scuola può fissare ulteriori condizioni d'ammissione.

⁵ Nei campi professionali dove l'attività pratica secondo il capoverso 2 presuppone particolari conoscenze e capacità, detta attività pratica può essere prestata nell'ambito del ciclo di formazione presso la scuola specializzata superiore di ristorazione e albergheria.

⁶ Sono ammessi agli studi postdiploma i titolari di un diploma di una scuola specializzata superiore riconosciuta dalla Confederazione o coloro che, in una professione affine agli studi postdiploma, hanno conseguito un attestato al termine di un esame federale di professione o un diploma a conclusione di un esame professionale superiore.

⁷ La scuola decide sull'ammissione al ciclo di studi postdiploma delle persone in possesso di titoli di studio equivalenti.

Art. 19 Condizioni di promozione

La scuola emana un regolamento di promozione nel quale definisce le condizioni per l'ammissione alla fase formativa successiva.

Sezione 9: Esami di diploma, procedura di qualificazione e titolo

Art. 20 Esame di diploma; ammissione e dispensa

¹ È ammesso all'esame di diploma chiunque abbia seguito il ciclo di formazione completo.

² Chi, in virtù dell'articolo 12, è stato esonerato dalle lezioni, può venir dispensato anche dagli esami corrispondenti.

Art. 21 Contenuto dell'esame di diploma

¹ L'esame di diploma consiste in un lavoro di diploma e in esami orali o scritti.

² Il lavoro di diploma va eseguito in un lasso di tempo prestabilito e sotto il controllo della scuola.

Art. 22 Conclusione degli studi postdiploma

¹ Gli studi postdiploma si concludono con un lavoro di diploma o un progetto di diploma e con la discussione di questi lavori.

² Il postdiploma completa il diploma e certifica che il titolare ha acquisito competenze pratiche e teoriche supplementari.

Art. 23 Esperti

Gli esami vengono svolti e valutati dal corpo docenti della scuola e da specialisti esterni.

Art. 24 Regolamento d'esame

¹ La scuola emana un regolamento sugli esami e le procedure di qualificazione.

² Il regolamento definisce:

- a. i contenuti, il tipo e la durata degli esami di ammissione, di diploma e post-diploma;
- b. il riconoscimento attribuito alle note e ai risultati ottenuti a scuola;
- c. il contenuto e la forma di eventuali altre procedure di qualificazione.

³ Il regolamento designa l'autorità che nomina gli esperti, ne stabilisce i compiti nel quadro degli esami o delle procedure di qualificazione e designa l'istanza di ricorso da adire per impugnare le decisioni prese dalla Commissione d'esame.

Art. 25 Diplomi e titoli

¹ Chi ha superato gli esami o la procedura di qualificazione ottiene un diploma, rispettivamente un postdiploma, della scuola specializzata superiore di ristorazione e albergheria, nel quale sono menzionati il titolo e la scuola.

² Il titolare del diploma è autorizzato a valersi pubblicamente del titolo legalmente protetto di «Ristoratore-albergatore SSS / Ristoratrice-albergatrice SSS».

³ Il titolare di un postdiploma è autorizzato a valersi pubblicamente della denominazione professionale già indicata, completata dalla menzione protetta «SSS-SPD».

⁴ Le denominazioni professionali sono approvate dall'Ufficio federale e pubblicate nell'elenco delle professioni.

Sezione 10: Vigilanza e riconoscimento

Art. 26 Esame delle domande di riconoscimento

¹ La domanda di riconoscimento come scuola superiore specializzata di ristorazione e albergheria e come studi postdiploma, deve essere indirizzata all'autorità cantonale competente. Essa esprime il suo parere, che trasmette, con una proposta di decisione, all'Ufficio federale.

² La domanda di riconoscimento informa circa gli organi responsabili della scuola, il finanziamento, l'organizzazione, le strutture e il materiale didattico, il corpo insegnante, i piani di studio e il regolamento d'esame, come pure sul sistema di certificazione della qualità.

³ L'Ufficio federale ordina una perizia eseguita da esperti, riferisce al Dipartimento federale dell'economia (Dipartimento) e formula una proposta.

Art. 27 Vigilanza delle scuole riconosciute

¹ L'Ufficio federale ordina periodicamente la verifica dei cicli di formazione e degli studi postdiploma riconosciuti.

² Se l'Ufficio federale constata che una scuola specializzata superiore di ristorazione e albergheria non rispetta le esigenze minime, riferisce al Dipartimento e al Cantone competente.

³ Sentito il Cantone, il Dipartimento impartisce un termine alla scuola per ovviare alle insufficienze. Se esso decorre infruttuoso, il Dipartimento può revocare il riconoscimento.

Sezione 11: Disposizioni finali**Art. 28** Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza del 10 febbraio 1987² concernente le esigenze minime per il riconoscimento delle scuole superiori di ristorazione e albergheria è abrogata.

Art. 29 Disposizioni transitorie

¹ I riconoscimenti decisi prima dell'entrata in vigore della presente ordinanza rimangono in vigore fino a nuovo avviso.

² I cicli di formazione avviati prima dell'entrata in vigore della presente ordinanza in virtù dell'ordinanza del 10 febbraio 1987³ concernente le esigenze minime per il riconoscimento delle scuole superiori di ristorazione e albergheria sono conclusi conformemente a detta ordinanza.

³ Le persone che in virtù dell'ordinanza del 10 febbraio 1987 concernente le esigenze minime per il riconoscimento delle scuole superiori di ristorazione e albergheria hanno conseguito un titolo protetto, dopo l'entrata in vigore di questa ordinanza possono portare pubblicamente il titolo di «Ristoratore-albergatore SSS / Ristoratrice-albergatrice SSS».

Art. 30 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° aprile 2001.

² [RU 1987 617, 1998 1833 art. 2 lett. k]

³ [RU 1987 617, 1998 1833 art. 2 lett. k]