

- A. Regolamento concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio
B. Programma d'insegnamento professionale
-

Cuoco/Cuoca

A

Regolamento concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio

del 23 febbraio 1996

Il Dipartimento federale dell'economia pubblica,

visti gli articoli 12 capoverso 1, 39 capoverso 1 e 43 capoverso 1 della legge federale del 19 aprile 1978¹ sulla formazione professionale (detta qui di seguito «legge federale»);

visti gli articoli 1 capoverso 1, 9 capoversi 3 a 6, 13 e 32 della relativa ordinanza d'esecuzione del 7 novembre 1979²,

ordina:

1 **Tirocinio** **11** **Condizioni**

Art. 1 Designazione, inizio e durata

¹ La designazione della professione è cuoco³.

² Il cuoco prepara in modo autonomo e competente piatti e dolci sia caldi che freddi.

³ Il tirocinio dura tre anni. Esso inizia con l'anno scolastico della rispettiva scuola professionale.

Art. 2 Idoneità dell'azienda

¹ Gli apprendisti possono essere formati soltanto nelle aziende che garantiscono di impartire integralmente il programma d'insegnamento descritto all'articolo 5.

¹ RS **412.10**

² RS **412.101**

³ Cfr. art. 16

²Le aziende di tirocinio, che non sono in grado d'impartire l'insegnamento di singole parti del programma di formazione giusta l'articolo 5, possono formare apprendisti soltanto se si impegnano a lasciar apprendere loro tali campi in un'altra azienda. Quest'ultima, il contenuto e la durata della formazione completa sono contemplate nel contratto di tirocinio.

³ Sono autorizzati a formare apprendisti:

- a. i cuochi qualificati con almeno 5 anni di esperienza professionale;
- b. i cuochi della gastronomia con attestato professionale federale;
- c. i cuochi d'ospedale e d'istituto sanitario con attestato professionale federale;
- d. i capo cuochi diplomati.

⁴ Per garantire un'istruzione metodicamente corretta, la formazione avviene conformemente ad un modello di guida metodica⁴, elaborato in base all'articolo 5 del presente regolamento.

⁵ L'idoneità di un'azienda di tirocinio è determinata dalla competente autorità cantonale. Restano riservate le disposizioni generali per la formazione di apprendisti contemplate nella legge federale.

⁶ Stabilimenti stagionali, aperti durante la stagione estiva e invernale, sono autorizzati a formare apprendisti se per il periodo di chiusura danno all'apprendista la possibilità di seguire i corsi professionali intercantionali o lo possono fare assumere da un altro stabilimento idoneo alla sua formazione. Annualmente la formazione effettiva in azienda dev'essere almeno di 35 settimane. L'autorizzazione a partecipare a corsi professionali intercantionali viene concessa dalle autorità cantonali.

⁷ Il contratto di tirocinio deve essere firmato da entrambi i maestri di tirocinio prima dell'inizio dello stesso. I periodi nei quali l'apprendista lavora in entrambe le aziende devono venir determinati nel contratto. Entrambi maestri sono responsabili della formazione specifica. In particolare bisogna vegliare a che il programma di formazione sia impartito con continuità in entrambe le aziende.

Art. 3 Numero massimo di apprendisti

¹ Un'azienda di tirocinio può formare:

- | | |
|----------------------|--|
| 1 apprendista | se il maestro di tirocinio lavora da solo; |
| 2 apprendisti | se, oltre al maestro di tirocinio, è occupato stabilmente in cucina almeno un altro specialista; |
| 3 apprendisti | se, oltre al maestro di tirocinio, sono occupati almeno quattro specialisti; |
| 1 apprendista in più | per ogni ulteriori quattro specialisti occupati stabilmente. |

² Sono considerati specialisti, rispettivamente maestri di tirocinio, ai fini della determinazione del numero massimo di apprendisti le persone citate all'articolo 2 capoverso 3.

³ L'assunzione di apprendisti dev'essere ripartita regolarmente sui singoli anni di tirocinio.

⁴ Il modello di guida metodica può essere richiesto presso la Commissione svizzera per la formazione professionale nell'industria alberghiera-esercentesca (CSF).

12 **Programma di formazione per l'azienda**

Art. 4 Direttive generali

¹ La capacità d'agire dell'apprendista, composta in egual misura dalla capacità professionale, personale, sociale e metodologica, dev'essere promossa in modo mirato. La capacità professionale comprende le conoscenze professionali e l'abilità manuale. Il concetto di capacità personale e sociale congloba l'autonomia, l'iniziativa, la responsabilità, l'affidabilità, la creatività, la disponibilità al lavoro e la capacità di lavorare in gruppo. La capacità metodologica comprende l'acquisizione di tecniche, l'apprendimento autodidattico, la pianificazione e l'esecuzione indipendente del lavoro, il lavoro di gruppo, l'attitudine a risolvere problemi in seno al gruppo e l'affrontare in modo creativo nuove problematiche.

L'apprendista deve acquisire la capacità di pensare in modo interdisciplinare così da comprendere rapidamente l'essenziale e affrontare i compiti affidatigli in modo preciso, razionale ed economico.

² All'inizio del tirocinio, l'azienda assegna all'apprendista un posto di lavoro adeguato come pure gli impianti e gli attrezzi necessari.

³ Basandosi sulla guida metodica il maestro di tirocinio redige un piano d'impiego per l'apprendista⁵.

⁴ L'apprendista dev'essere informato tempestivamente sui pericoli d'infortunio e di pregiudizio per la salute derivanti dall'esecuzione dei vari lavori. Gli si consegnano e gli si spiegano le pertinenti prescrizioni e raccomandazioni.

⁵ Allo scopo di promuovere l'abilità professionale dell'apprendista, tutti i lavori devono essere ripetuti alternativamente. Egli dev'essere formato in modo che, alla fine del tirocinio, sia in grado di eseguire da solo e in un periodo di tempo adeguato tutti i lavori menzionati nel programma d'insegnamento.

⁶ L'apprendista deve tenere un libro di lavoro⁶ nel quale annota correntemente tutti i principali lavori eseguiti, le conoscenze professionali acquisite e le esperienze fatte. Il maestro di tirocinio controllo e firma ogni semestre il libro di lavoro. Esso può essere utilizzato nella materia lavori pratici all'esame finale di tirocinio.

⁷ Il maestro di tirocinio redige periodicamente, di regola ogni semestre, un rapporto⁷ sullo stato della formazione dell'apprendista, rapporto che viene discusso con quest'ultimo e che dev'essere portato a conoscenza del suo rappresentante legale.

Art. 5 Lavori pratici e conoscenze professionali

¹ Gli obiettivi generali descrivono in modo generico e riassuntivo le conoscenze teoriche e pratiche richieste all'apprendista alla fine di ogni fase d'insegnamento. Gli obiettivi particolari chiariscono nei dettagli quelli generali.

⁵ Un piano d'impiego modello può essere richiesto presso la Commissione svizzera per la formazione professionale nell'industria alberghiera-ercentesca (CSF).

⁶ Il libro di lavoro, come pure i fogli modello, possono essere ottenuti presso la CSF.

⁷ I formulari per il rapporto possono essere ottenuti presso la CSF.

² *Obiettivi generali* per i singoli anni di tirocinio:

Primo anno

- eseguire semplici lavori in tutti i settori della cucina
- immagazzinare correttamente le merci
- applicare le prescrizioni igieniche
- osservare le norme per la prevenzione degli infortuni
- lavorare rispettando l'ambiente

Secondo anno

- eseguire lavori e tipi di preparazione in tutti i campi della cucina
- utilizzare la tecnologia culinaria
- apprestare, combinare e adoperare prodotti freschi, semilavorati e finiti
- creare autonomamente dei piatti

Terzo anno

- eseguire semplici lavori amministrativi
- utilizzare moderni metodi di alimentazione e di preparazione
- considerare in ogni lavoro l'aspetto economico
- spiegare le forme organizzative
- elencare i compiti principali degli altri settori aziendali

³ *Obiettivi particolari* per i singoli campi:

In generale

- osservare l'igiene personale e sul luogo di lavoro e applicare le prescrizioni igieniche
- prendere le misure necessarie per la sicurezza dell'azienda e del lavoro come pure le misure di protezione della salute
- rispettare e attenersi ai concetti basilari dell'ecologia e dell'economia
- usare e pulire tutti gli strumenti, i macchinari e gli attrezzi a disposizione dell'azienda di tirocinio
- immagazzinare appropriatamente le derrate alimentari
- utilizzare gli avanzi
- mettere in pratica le moderne conoscenze nel campo dell'alimentazione
- collaborare nei settori connessi

Cucina fredda

- apprestare per la cottura pesci, carne, selvaggina e volatili
- preparare salse fredde
- preparare insalate semplici, assortite e miste

- preparare piatti freddi
- preparare guarnizioni per i piatti freddi

Cucina calda

- applicare la tecnologia culinaria
- preparare i fondi di cucina, le salse di base e i loro derivati
- preparare salse al burro e speciali
- preparare minestre chiare e legatine, antipasti caldi, piatti a base di uova, carne macellata, selvaggina, volatili, pesce crostacei
- preparare piatti a base di verdure e patate e piatti a base di cereali
- preparare prodotti finiti e semilavorati e combinarli con prodotti freschi

Dolci

- preparare le paste, le masse, le salse e le glassature
- preparare dolci caldi, freddi e ghiacciati

Amministrazione

- eseguire semplici calcolazioni, trattenute e statistiche
- paragonare e controllare bollettini di consegna e fatture
- citare le forme di organizzazione aziendale e spiegare l'organizzazione nell'azienda di tirocinio

13 Formazione nella scuola professionale

Art. 6

La scuola professionale impartisce l'istruzione in base al programma d'insegnamento emanato dall'Ufficio federale dell'industria, delle arti e mestieri e del lavoro⁸.

2 Esame finale

21 Svolgimento

Art. 7 Norme generali

¹ All'esame finale di tirocinio l'apprendista deve dimostrare di aver raggiunto gli obiettivi d'insegnamento descritti nel regolamento di formazione e nel programma d'insegnamento

² L'esame è organizzato dai Cantoni.

⁸ Appendice al presente regolamento.

Art. 8 Organizzazione

¹ L'esame pratico si svolge di regola in modo centralizzato in una cucina dei corsi d'introduzione, della scuola professionale o in un'altra azienda appropriata. All'apprendista dev'essere assegnato un posto di lavoro e gli si devono mettere a disposizione le attrezzature necessarie. Il materiale e i mezzi ausiliari che l'apprendista deve portare con sé all'esame gli sono resi noti nella convocazione.

² Il compito d'esame è consegnato all'apprendista soltanto all'inizio della prova. All'occorrenza gli si daranno le spiegazioni del caso. I compiti per l'esame pratico devono essere consegnati all'apprendista in forma scritta.

³ Il libro di lavoro tenuto durante il tirocinio, la letteratura specializzata e i mezzi ausiliari utilizzati durante la formazione possono essere utilizzati all'esame dei lavori pratici.

Art. 9 Periti

¹ L'autorità cantonale designa i periti d'esame. In primo luogo ci si avvale di coloro che hanno frequentato corsi per periti.

² I periti provvedono affinché l'apprendista possa disporre di un periodo di tempo adeguato in tutti i lavori prescritti, al fine di assicurare un apprezzamento ineccepibile e completo dell'esame. Essi rendono attento l'apprendista che la mancata esecuzione dei compiti viene apprezzata con la nota 1.

³ L'esecuzione dei lavori d'esame viene sorvegliata ininterrottamente e scrupolosamente da almeno un perito. Egli prende nota delle osservazioni fatte.

⁴ L'apprezzamento degli esami orali è effettuato da almeno due periti; uno di loro prende nota del colloquio d'esame.

⁵ I periti esaminano il candidato con calma e benevolenza. Le loro osservazioni devono essere oggettive.

⁶ L'apprezzamento dei lavori eseguiti è effettuato da almeno due periti.

22 Materie e materia d'esame

Art. 10 Materie d'esame

L'esame si suddivide nelle seguenti materie:

- a. lavori pratici 6–7 ore;
- b. conoscenze professionali 4 ore;
- c. cultura generale (in base al regolamento del 1° giugno 1978⁹ concernente la cultura generale agli esami finali di tirocinio nelle professioni dell'industria e delle arti e mestieri).

⁹ **FF 1978 II 158**

Art. 11 Materia d'esame

¹Le esigenze d'esame si situano nell'ambito degli obiettivi generali contemplati dall'articolo 5 e dal programma d'insegnamento. Gli obiettivi particolari servono quale base per la scelta dei lavori d'esame.

Lavori pratici

²L'apprendista deve eseguire, in modo indipendente i seguenti lavori:

- minestre
- antipasti caldi o freddi o piatti di pesce
- piatto forte
- contorni
- verdure
- insalate
- dolci

Conoscenze professionali

³L'esame è suddiviso in:

- | | | |
|--|---|---------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">- conoscenze aziendali- conoscenza dei menu- conoscenza dell'alimentazione | } | scritto ca. 1½ ora |
| <ul style="list-style-type: none">- calcolo professionale- conoscenze culinarie e delle derrate alimentari | | scritto ca. 1½ ora
orale ca. 1 ora |

Le conoscenze culinarie e degli alimenti sono oggetto di un esame orale. Per l'esame orale dev'essere impiegato materiale illustrativo. Il colloquio d'esame (esame orale) non può aver luogo durante l'esame pratico, essendo parte integrante delle conoscenze professionali.

23 **Apprezzamento e note**

Art. 12 Apprezzamento

¹I lavori d'esame vengono apprezzati in base alle materie e voci qui di seguito:

Materia d'esame: *Lavori pratici*

- Voce 1 igiene, sicurezza sul lavoro e redditività
- Voce 2 approntare carni, volatili, selvaggina, pesce e verdura
- Voce 3 minestra
- Voce 4 antipasti e piatti a base di pesce
- Voce 5 piatto forte
- Voce 6 contorni, verdure e insalate
- Voce 7 dolci

Materia d'esame: *Conoscenze professionali*

Voce 1 conoscenze culinarie e delle derrate alimentari

Voce 2 conoscenze aziendali, conoscenza dei menu e dell'alimentazione

Voce 3 calcolo professionale

²Le prestazioni in ciascuna voce d'esame sono apprezzate in base all'articolo 13. Se per la determinazione della nota di una voce d'esame si ricorre dapprima a note parziali, quest'ultime vengono considerate conformemente alla loro importanza nell'ambito della voce d'esame¹⁰.

³Le note delle materie sono determinate dalla media delle note delle voci d'esame. Esse sono arrotondate fino a una decimale.

Art. 13 Valore delle note

¹Le prestazioni sono apprezzate con le note da 6 a 1. Il 4 e le note superiori designano prestazioni sufficienti; le note inferiori al 4 indicano prestazioni insufficienti. Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

²Graduatoria delle note

Nota	Caratteristiche delle prove
6	ottime qualitativamente e quantitativamente
5	buone, confacenti alle esigenze
4	rispondenti ai requisiti minimi
3	deboli, incomplete
2	molto deboli
1	inutilizzabili o non eseguite

Art. 14 Risultato

¹Il risultato dell'esame finale di tirocinio è espresso con una nota complessiva determinata dalle note seguenti:

- lavori pratici (conta doppio)
- conoscenze professionali
- cultura generale

²La nota complessiva è data dalla media di queste note ($\frac{1}{4}$ della somma delle note) ed è calcolata fino ad una decimale.

³L'esame è superato se la nota nei lavori pratici come pure la nota complessiva non risultano inferiori al 4,0.

Art. 15 Modulo delle note e rapporto dei periti

¹Le asserzioni del candidato, secondo cui non sarebbe stato istruito nelle tecniche e nelle conoscenze fondamentali, non possono essere prese in considerazione dai periti. Essi devono comunque annotare le sue affermazioni nel loro rapporto.

¹⁰ I moduli per l'iscrizione delle note possono essere richiesti presso la CSF.

² Qualora dall'esame risultassero lacune nella formazione aziendale o scolastica dell'apprendista, i periti indicano esattamente, sul modulo delle note, le loro constatazioni.

³ Immediatamente dopo l'esame il modulo delle note, firmato dai periti, dev'essere inviato, unitamente al rapporto di quest'ultimi, alla competente autorità cantonale.

Art. 16 Attestato di capacità

Chi ha superato l'esame riceve l'attestato federale di capacità, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della designazione, legalmente protetta, di «cuoco qualificato/cuoca qualificata».

Art. 17 Rimedi giuridici

I ricorsi relativi all'esame finale di tirocinio sottostanno al diritto cantonale.

3 Disposizioni finali

Art. 18 Abrogazione del diritto vigente

Il regolamento del 28 gennaio 1974¹¹ concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio dei cuochi è abrogato.

Art. 19 Diritto transitorio

¹ Gli apprendisti che hanno iniziato il loro tirocinio prima del 30 giugno 1996 lo portano a termine in base al regolamento antecedente.

² Fino al 31 dicembre 2001 i ripetenti vengono esaminati, su richiesta, in base all'antecedente regolamento.

Art. 20 Entrata in vigore

Le disposizioni concernenti il tirocinio entrano in vigore il 1° luglio 1996, quelle relative all'esame finale di tirocinio il 1° gennaio 1999.

23 febbraio 1996

Dipartimento federale dell'economia pubblica:
Delamuraz

¹¹ FF 1974 I 866

Cuoco/Cuoca

B

Programma d'insegnamento professionale

del 23 febbraio 1996

L'Ufficio federale dell'industria, delle arti e mestieri e del lavoro (UFIAML),
visto l'articolo 28 della legge federale del 19 aprile 1978¹² sulla formazione profes-
sionale;
e l'articolo 16 capoverso 1 dell'ordinanza del 14 giugno 1976¹³ sull'educazione fisi-
ca nelle scuole professionali,

ordina:

1 In generale

La scuola professionale impartisce all'apprendista le necessarie basi teoriche e di cultura generale per l'esercizio della professione. Essa impartisce l'istruzione in base al presente programma e, nella strutturazione dell'insegnamento, tiene conto degli obiettivi fissati per i singoli anni, dall'articolo 5 del regolamento di tirocinio. Promuove in modo mirato la capacità d'agire dell'apprendista, composta in egual misura dalla capacità professionale, personale, sociale e metodologica. Il concetto di capacità personale congloba l'autonomia, l'iniziativa, la responsabilità, l'affidabilità, la creatività, al lavoro e la disponibilità al lavoro e la capacità di lavorare in gruppo. La capacità metodologica comprende l'acquisizione di tecniche, l'apprendimento autodidattico, la pianificazione e l'esecuzione indipendente del lavoro, il lavoro di gruppo, l'attitudine a risolvere problemi in seno al gruppo e l'affrontare in modo creativo nuove problematiche.

La scuola professionale dà molta importanza all'interdisciplinarietà delle lezioni in tutto l'ambito d'insegnamento, promuovendo in questo modo la capacità dell'apprendista di pensare in modo interdisciplinare e globale.

Le classi vengono costituite in base agli anni di tirocinio. Le deroghe a questo disciplinamento necessitano dell'approvazione delle competenti autorità cantonali e dell'UFIAML.

Per quanto possibile, l'insegnamento obbligatorio dev'essere impartito in ragione di un giorno intero di scuola. Siffatta giornata, ginnastica e sport inclusi, non deve comprendere più di nove lezioni, la mezza giornata non più di cinque¹⁴.

¹² RS 412.10

¹³ RS 415.022

¹⁴ Se l'insegnamento professionale viene impartito in corsi specializzati intercantionali, l'organizzazione della scuola è retta dal regolamento sull'organizzazione di questi corsi.

2 Tavola delle lezioni

Il numero di lezioni è vincolante. Le deroghe relative alla loro ripartizione sugli anni di tirocinio necessitano dell'approvazione delle autorità cantonali e dell'UFIAML.

Materie	Anni di tirocinio			Totale lezioni
	1°	2°	3°	
1 Conoscenze professionali	160	160	160	480
– conoscenza delle derrate alimentari				
– conoscenze culinarie				
– conoscenza dell'alimentazione				
– conoscenza dei menu				
– conoscenze aziendali/ conoscenze professionali specifiche				
2 Calcolo professionale	40	40	40	120
3 Cultura generale	120	120	120	360
4 Ginnastica e sport	40	40	40	120
Totale	360	360	360	1080
Giorni di scuola alla settimana	1	1	1	

3 Insegnamento

Gli obiettivi generali descrivono in modo generico e riassuntivo le conoscenze teoriche e pratiche richieste all'apprendista alla fine del tirocinio. Gli obiettivi particolari chiariscono nei dettagli quelli generali.

31 Conoscenze professionali (480 lezioni)

Obiettivi generali:

- descrivere gli alimenti, i prodotti freschi, semipreparati e pronti
- indicare l'importanza del metabolismo
- descrivere le tecnologie culinarie, la preparazione e la cottura di piatti caldi e freddi, come pure di dolci
- motivare l'impiego razionale degli alimenti
- spiegare le ricette, la creazione di menu come pure di piatti per avvenimenti diversi, offerte e gruppi di clienti
- descrivere l'importanza di una sana alimentazione per il corpo umano

- spiegare le preparazioni che consentono la conservazione delle sostanze nutritive
- elencare i principi dell'organizzazione aziendale e della collaborazione nei diversi settori
- spiegare la funzione di macchinari, apparecchi e strumenti in una cucina

Obiettivi particolari:

Conoscenza delle derrate alimentari (ca. 150 lezioni)

- spiegare gli alimenti di natura animale, le derrate alimentari d'origine animale, i grassi e gli oli commestibili, gli alimenti di natura vegetale
- descrivere i metodi di conservazione e di stoccaggio
- consultare prescrizioni legali
- valutare la qualità
- proporre delle possibilità di preparazione e di elaborazione
- indicare qual'è la stagione dei diversi prodotti indigeni

Conoscenze culinarie (ca. 170 lezioni)

- spiegare i diversi procedimenti di cottura e la loro ripercussione sugli alimenti
- spiegare la preparazione di prodotti ausiliari e ingredienti per i fondi di cucina, le salse, le minestre, gli antipasti, i cibi a base di uova, i piatti a base di pesce, i piatti a base di crostacei e molluschi, i piatti a base di carne macellata, la selvaggina e il pollame, le insalate, i piatti a base di verdure, i piatti a base di patate, i piatti a base di cereali, i piatti nazionali, i piatti per la cucina fredda e i dolci

Conoscenza dell'alimentazione (ca. 70 lezioni)

- descrivere l'importanza di una sana alimentazione per il corpo umano
- definire le sostanze nutritive secondo i loro compiti
- spiegare la scomposizione e la digestione delle diverse sostanze nutritive
- citare i criteri per il fabbisogno quotidiano di sostanze nutritive
- spiegare i regimi più importanti

Conoscenza dei menu (ca. 50 lezioni)

- scrivere i menu in lingua italiana
- descrivere i piatti
- elencare argomenti che stimolano la vendita
- citare l'esatta sequenza dei piatti
- elencare i diversi tipi di pasti e i tipi di menu
- spiegare il corretto servizio delle vivande

Conoscenze aziendali/conoscenze professionali specifiche (ca. 40 lezioni)

- spiegare i locali/settori di una cucina e la loro funzione
- presentare i settori connessi
- presentare i problemi igienici, di smaltimento dei rifiuti, di sicurezza sul lavoro ed ecologici
- distinguere i diversi livelli di funzione
- elencare le possibilità di formazione e di perfezionamento professionale

32 Calcolo professionale (120 lezioni)

Obiettivi generali:

- spiegare i concetti della calcolazione nell’ambito del settore alberghiero e della ristorazione
- utilizzare le operazioni fondamentali in ambito professionale
- descrivere l’impiego dell’informatica in una cucina
- calcolare il costo della merce e il prezzo di vendita

Obiettivi particolari:

Calcoli di cucina (ca. 80 lezioni)

- utilizzare le operazioni di base
- eseguire calcoli della quantità
- spiegare la formazione del prezzo di vendita
- eseguire semplici calcoli aziendali
- spiegare l’inventario e la gestione del magazzino

Calcolo dei prezzi (ca. 40 lezioni)

- fornire le fonti d’informazione sui prezzi attuali
- calcolare, con e senza l’ausilio dell’informatica, il costo delle ricette e delle merci
- adattare le ricette alla quantità desiderata ed effettuare le conversioni
- calcolare il prezzo di vendita di un piatto e di un menu
- calcolare e convertire gli scarti nelle diverse portate

33 Cultura generale, ginnastica e sport

Per la cultura generale, come pure la ginnastica e lo sport fanno stato i programmi d’insegnamento emanati dall’UFIAML.

4 Disposizioni finali

41 Abrogazione del diritto previgente

Il programma del 23 gennaio 1974¹⁵ per l'insegnamento professionale dei cuochi è abrogato.

42 Diritto transitorio

Gli apprendisti, che hanno iniziato il loro tirocinio prima del 30 giugno 1996 sono istruiti in base alle prescrizioni previgenti.

43 Entrata in vigore

Il presente programma d'insegnamento entra in vigore il 1° luglio 1996.

23 febbraio 1996

Ufficio federale dell'industria,
delle arti e mestieri e del lavoro:

Il direttore, Nordmann

¹⁵ FF 1974 I 878