

LEGISLAZIONE DEL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE – MODULO 1 –

Competenza L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia di ristorazione e di sicurezza pubblica e le applica correttamente. Si occupa dell'opportuna tutela preventiva e promuove la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute.

Obiettivi didattici	
Legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (Lear)	Introdurre la legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (Lear) e conoscere la regolamentazione delle competenze giuridiche e di intervento riguardanti gli esercizi pubblici
Il gerente	Elencare le condizioni di rilascio di un'autorizzazione alla conduzione di un esercizio pubblico nonché le condizioni di ogni relativa modifica
	Elencare i compiti, gli obblighi i doveri e i diritti di un gerente
Giochi in denaro, sanzioni e procedure ricorsuali	Conoscenza di base della Legge giochi in denaro. Saper riconoscere i giochi che sono permessi e le relative autorizzazioni necessarie per il loro svolgimento. Identificare le procedure per ottenere l'autorizzazione e le sanzioni previste per la violazione delle normative sulla gestione dei giochi in denaro, in particolare in merito all'utilizzo di apparecchiature non autorizzate.
Altre norme legali applicabili agli esercizi pubblici	Comprendere e applicare il processo di richiesta di autorizzazione presso la SUIISA per i gestori di esercizi pubblici che intendono utilizzare opere musicali nelle loro attività.
	Apprendere altri principi generali basilari del diritto applicabile al fine di tutelare al meglio i propri interessi.
	Conoscere la regolamentazione delle competenze di intervento di tutti gli organi pubblici (cantionali, comunali e federali) preposti.
	Sensibilizzare i gerenti degli esercizi pubblici riguardo alle norme giuridiche rilevanti dell'industria alberghiera e della ristorazione per il commercio e la vendita di bevande alcoliche.
Legge sull'esercizio della prostituzione (LProst)	Conoscenza di base della Legge sull'esercizio della prostituzione (LProst). Conoscere l'autorità che rilascia l'autorizzazione alla gerenza di un locale erotico, elencare obblighi e diritti di un gerente.
Regolamento che disciplina le notifiche degli ospiti alla Polizia	Riconoscere i principi del Regolamento che disciplina le notifiche degli ospiti alla polizia
	Comprendere le disposizioni legali che regolano l'obbligo per i datori di alloggio di esercizi pubblici di notificare gli ospiti su una piattaforma digitale.
Sicurezza sul lavoro	Conoscere i principi in materia di sicurezza sul lavoro e sanitaria per quanto attiene ai compiti dirigenziali e di gestione

Esame Esame orale da 30 minuti

IGIENE E LEGISLAZIONE SULLE DERRATE ALIMENTARI – MODULO 2 –

Competenza L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e le applica correttamente. In particolare, esegue un ineccepibile autocontrollo igienico.

	Obiettivi didattici
Legislazione delle derrate alimentari	Conoscere tutte le basi legali applicabili (incluse quelle specifiche e legate ad ogni pietanza specifica) e la regolamentazione delle competenze in ambito di controllo: LDerr 817.0, ODerr 817.02 in particolare artt. 75-85, OID 817.022.16, ORI 817.024.1 e altre norme collegate. Elementi infrastrutturali legati all'igiene secondo Lear
Microbiologia e igiene alimentare	Riconoscere i rischi legati alla gestione non corretta e le alterazioni visibili e non visibili delle derrate alimentari, la causa del loro insorgere e come prevenirle Conoscere ed elencare i metodi di conservazione Applicare e controllare l'igiene personale Gestione dell'igiene nelle strutture di lavoro
Dichiarazione e caratterizzazione degli alimenti (inclusa la tematica degli allergeni e della rintracciabilità)	Conoscere come dichiarare e caratterizzare correttamente le pietanze e saper gestire il pericolo allergeni e la rintracciabilità.
HACCP e sicurezza alimentare	Conoscere i pericoli per garantire la sicurezza alimentare attraverso il sistema HACCP-Analisi dei pericoli e gestione dei punti critici (come da Codex alimentarius)
Autocontrollo	Saper allestire un sistema di controllo autonomo (secondo 74-75 ODerr dell'USAV) e gestire le relative schede di registrazione; nello specifico: la garanzia della buona prassi procedurale, inclusa la garanzia della protezione dagli inganni, l'applicazione del sistema di analisi dei pericoli e la relativa valutazione dei rischi e dei punti critici di controllo ("Hazard Analysis and Critical Control Points", sistema HACCP) o dei relativi principi, il monitoraggio, la gestione delle non conformità, la campionatura e l'analisi, la rintracciabilità, il ritiro e il richiamo e la gestione della documentazione. Quest'ultima in particolare nell'ambito di: a) gestione fornitori e specifiche prodotti d'acquisto; b) corretta ricezione e stoccaggio; c) preparazioni e controllo relativi parametri critici ; d) personale e servizi del personale; e) infrastrutture.
Responsabilità dell'esercente	Mettere in evidenza le responsabilità dell'esercente verso il consumatore e le Autorità e le lacune che esso può riscontrare nella sua gestione al fine di evitarle.
Esame	Esame orale da 30 minuti

CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 –

3A – Conoscenze di servizio, accoglienza e bevande

Competenza L'esercente sa organizzare e controllare il settore del servizio. Egli realizza la propria offerta di bevande e organizza la procedura di vendita gastronomica, tenendo conto delle aspettative dei clienti e della tutela della gioventù.

	Obiettivi didattici	
Gestione aziendale	Spiegare i principi dell'organizzazione del servizio.	
Gestione del materiale di servizio	Saper dare descrizioni in dettaglio su: tovagliato, stoviglie e posate speciali, bicchieri con rispettive misure di mescita, vasellame, argenteria e accessori di servizio.	
Assistenza agli ospiti Vendita L'incasso e sistemi di controllo	Conoscere le regole di servizio.	
	Accogliere e orientare il cliente.	
	Elencare i principi della psicologia di vendita.	
	Capire il comportamento corretto e l'arte del saper vendere.	
	Spiegare le tecniche di vendita nella ristorazione.	
Generi e tipi di servizio Regole e tecniche di servizio	Saper elencare i vari tipi d'incasso.	
	Saper gestire correttamente i reclami.	
	Elencare i modi e i tipi di servizio.	
	Lavoro pratico: in base alla scelta del menu: Eseguire una corretta mise en place al tavolo e sul guéridon e consigliare i vini in abbinamento.	
Bevande senz'alcool	Saper spiegare le regole e le tecniche di servizio.	
	Conoscenza delle regole principali per effettuare il servizio al tavolo.	
	Nozioni base sul caffè, tipologia, mescita.	
	Birra	Sintesi della produzione, gestire al meglio il servizio della birra.
	Vinificazione	Vinificazione in rosso, differenza tra bianco-rosato e rosso.
Conoscere e stilare una carta bevande secondo la legge.		
Saper stilare una carta vini.		
Caratteristiche principali di una cantina di conservazione.		
Vini speciali	Conoscere e saper leggere un'etichetta dei vini.	
	Conoscere e distinguere gli spumanti.	
Canton Ticino vitivinicolo	Viti, Doc, regole disciplinari, vitigni e tipologie.	
Svizzera vitivinicola	Principali cantoni vinicoli svizzeri, denominazioni, vini e vitigni più diffusi.	
Aperitivi, distillati, liquori e amari	Distinguere tra loro la differenza e la sintesi della distillazione.	
Abbinamento cibo-vino	Saper consigliare e servire un vino con criteri di concordanza in base alla scelta del piatto.	
Esame	Esame pratico da 60 minuti Esame orale da 45 minuti	

CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 –

3B – Conoscenze di CCNL, diritto del lavoro e assicurazioni sociali

Competenza L'esercente conosce le disposizioni di diritto del lavoro e di diritto contrattuale nel settore alberghiero e della ristorazione. Sa eseguire i conteggi salariali per i suoi collaboratori e sa detrarre i contributi con le assicurazioni sociali.

Obiettivi didattici	
Diritto del lavoro	Conoscenza della legislazione di settore e i principi del diritto del lavoro (CO, LL, CCNL)
	Contrattualistica – conoscenza clausole contrattuali, regolamenti specifici e le principali fasi
	Fine del rapporto di lavoro e trattamento
	Dipendenti non CH – conoscenza decreti di legge e regolamenti in ambito di occupazione di stranieri
	Conoscenza delle principali assicurazioni sociali e la loro funzione (AVS-AI-IPG/LPP/LAINF e LCA)
	Conoscenza del sistema di imposizione fiscale ordinario e alla fonte
	Conseguenze del non rispetto della legge
Conoscenza e padronanza CCNL	Applicazione del CCNL al salario e alle assicurazioni sociali
	Tipologie e forme contrattuali e tipi di retribuzione
	Orario di lavoro, contributi, indennità e congedi
	Piani di lavoro e altri requisiti di pianificazione
	Padronanza del linguaggio e della terminologia specifica del settore
	Conseguenze non rispetto del CCNL
Calcolazioni salariali	Interpretare il CCNL in correlazione al calcolo salariale
	Padronanza del calcolo salariale
	Allestimento salario determinante
	Applicazione delle deduzioni sociali e padronanza della loro variabilità
	Calcolazione delle principali indennità in caso di assenza dal posto di lavoro (IPG, LAINF/ LCA)
	Inquadramento, calcolazione rendicontazione delle Imposte alla Fonte, modifica di stato civile
	Conoscenza e allestimento delle principali rendicontazioni di legge in materia di oneri sociali
Conseguenze di conteggi salariali carenti	
Reperibilità informative e nuova LDP	Portali e piattaforme ufficiali del settore
	Figure professionali di riferimento
	Calcolatori ufficiali
	Nuova LDP (Legge sulla protezione dei dati) dal 01.09.2023

Esame Esame scritto da 90 minuti

CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 –

3C – Conoscenze di gastronomia

Competenza L'esercente conosce l'organizzazione delle cucine. Con il responsabile della cucina realizza la propria offerta di pietanze e ne organizza la preparazione e la vendita, tenendo conto delle abitudini alimentari, delle tendenze e delle buone pratiche di produzione e di igiene.

	Obiettivi didattici
Offerta pietanze	Spiegare la struttura tecnica del menu e delle carte delle vivande. Spiegare le regole fondamentali per la composizione di menu e carte delle pietanze Distinguere i diversi tipi di menu e i vari tipi di pasti Riconoscere le tendenze e i desideri dei clienti per realizzare le offerte di pietanze
Calcolo	Eeguire calcoli della quantità. Eeguire calcoli di costo delle merci. Spiegare la composizione del prezzo di vendita. Adeguare le ricette alla quantità desiderata ed effettuare le conversioni. Calcolare i costi delle merci e il prezzo di vendita delle pietanze.
Impresa	Spiegare i locali/settori di una cucina. Distinguere la gerarchia e le diverse funzioni di una brigata di cucina. Conoscere i problemi igienici, di smaltimento di rifiuti, di sicurezza sul lavoro ed ecologici. Spiegare la manutenzione degli apparecchi di cottura, dei macchinari e degli attrezzi a disposizione in una cucina. Spiegare la prevenzione degli incidenti. Distinguere le singole stoviglie, la batteria di cucina ed indicare la loro manutenzione.
Derrate alimentari	Spiegare l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari. Spiegare i metodi di conservazione e di stoccaggio. Conoscere, descrivere e valutare la qualità delle derrate alimentari animali. Conoscere, descrivere e valutare la qualità delle derrate alimentari di origine animale. Conoscere, descrivere e valutare la qualità delle derrate alimentari vegetali. Conoscere, descrivere e valutare la qualità degli oli, dei grassi, dei condimenti e dei dolcificanti. Indicare quale è la stagione dei diversi prodotti locali.
Alimentazione	Spiegare i principi e l'importanza della sana alimentazione. Conoscere la composizione e gli elementi nutritivi calorici delle derrate alimentari (grassi, carboidrati e proteine). Conoscere la composizione e gli elementi nutritivi non calorici delle derrate alimentari (acqua, sali minerali, vitamine e fibre). Distinguere diverse forme di alimentazione e trarne dei consigli.
Conoscenze culinarie	Spiegare i diversi procedimenti di cottura e la loro azione sugli alimenti. Spiegare i principali tagli di verdure e fondi di base. Proporre e descrivere alcune preparazioni della cucina fredda, calda e di pasticceria.
Esame	Esame scritto da 60 minuti: nelle competenze di offerta pietanze e calcolo Esame orale da 30 minuti: nelle competenze di impresa, alimentazione, derrate alimentari, conoscenze culinarie.