

## 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.

<b>Obiettivi didattici</b>	
<b>Legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (Lear)</b>	Introdurre la legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (Lear) e conoscere la regolamentazione delle competenze giuridiche e di intervento riguardanti gli esercizi pubblici
<b>Il gerente</b>	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
<b>Giochi in denaro, sanzioni e procedure ricorsuali</b>	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.
<b>Altre norme legali applicabili agli esercizi pubblici</b>	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.
<b>Legge sull'esercizio della prostituzione (LProst)</b>	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.
<b>Regolamento che disciplina le notifiche degli ospiti alla Polizia</b>	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.
<b>Sicurezza sul lavoro</b>	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.

	<b>Obiettivi didattici</b>
<b>Legislazione delle derrate alimentari</b>	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
<b>Microbiologia e igiene alimentare</b>	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
<b>Dichiarazione e caratterizzazione degli alimenti (inclusa la tematica degli allergeni e della rintracciabilità)</b>	Conoscere come dichiarare e caratterizzare correttamente le pietanze e saper gestire il pericolo allergeni e la rintracciabilità.
<b>HACCP e sicurezza alimentare</b>	Conoscere i pericoli per garantire la sicurezza alimentare attraverso il sistema HACCP-Analisi dei pericoli e gestione dei punti critici (come da Codex alimentarius)
<b>Autocontrollo</b>	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.
<b>Responsabilità dell'esercente</b>	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.
<b>Esame</b>	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.

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

<b>Obiettivi didattici</b>	
<b>Diritto del lavoro</b>	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
<b>Conoscenza e padronanza CCNL</b>	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
<b>Calcolazioni salariali</b>	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	
<b>Reperibilità informative e nuova LDP</b>	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.

	<b>Obiettivi didattici</b>
<b>Offerta pietanze</b>	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
<b>Calcolo</b>	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.
<b>Impresa</b>	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.
<b>Derrate alimentari</b>	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.
<b>Alimentazione</b>	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.
<b>Conoscenze culinarie</b>	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.
<b>Esame</b>	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.

## **CONTABILITÀ E GESTIONE AZIENDALE – MODULO 4 –**

### **Modulo d'esame per il Certificato G1**

#### **Contabilità**

**Competenza** L'esercente tiene una contabilità ordinata, ha una panoramica dello sviluppo numerico aziendale e sa prendere i relativi provvedimenti in caso di bisogno.

	<b>Obiettivi didattici</b>
<b>Aspetti giuridici</b>	Conoscere la legislazione che disciplina la tenuta della contabilità.
<b>Situazione patrimoniale</b>	Saper redigere semplici bilanci a forma di "T", ordinati e strutturati secondo il piano contabile PMI.
	Saper redigere un inventario.
<b>Libri contabili</b>	Saper aprire, tenere (entrate e uscite), assestare e chiudere un libro cassa/posta/banca.
<b>Situazione economica</b>	Saper redigere semplici conti economici in forma di relazione (CHF e %) determinando: utile lordo sulle merci e totale, EBIT (utile d'esercizio prima degli interessi e delle imposte), risultato netto aziendale (utile o perdita).
	Conoscere i parametri d'incidenza di ogni gruppo di costo sulla cifra d'affari del settore.
	Saper allestire, sulla base di dati forniti, conti economici preventivi in forma di relazione (CHF e %).
	Saper capitalizzare il risultato netto aziendale.
<b>Analisi contabili</b>	Saper calcolare i seguenti indici: redditività del capitale proprio, grado di finanziamento, grado d'investimento e grado di liquidità II; saper esprimere un giudizio sull'equilibrio finanziario e la situazione economica dell'azienda.
<b>Ammortamenti</b>	Conoscere e saper distinguere i concetti di ammortamento finanziario (definanziamento) e di ammortamento economico (a quote costanti e decrescenti). Saperli calcolare.
<b>Aspetti fiscali</b>	Conoscere i concetti di imposta diretta e indiretta (tassa).
<b>IVA</b>	Conoscere il concetto di valore aggiunto e il principio di funzionamento dell'IVA (IVA dovuta, IVA precedente 1 e 2).
	Conoscere le aliquote vigenti per i settori della ristorazione e dell'albergheria. Saper utilizzare il metodo delle aliquote legali e a saldo e saper redigere un semplice rendiconto con entrambi i metodi.
	Conoscere il concetto di consumo proprio.
<b>Forme giuridiche aziendali</b>	Conoscere le forme giuridiche di azienda individuale, SNC, Sagl e SA.
	Saper elencare le caratteristiche delle varie forme (ragione sociale, responsabilità, capitale, amministrazione, destinazione utile, imposizione fiscale, ecc.).
<b>Esame</b>	Esame scritto da 60 minuti

## **CONTABILITÀ E GESTIONE AZIENDALE – MODULO 4 –**

### **Modulo d'esame per il Certificato G1**

#### **Gestione aziendale**

**Competenza** L'esercente conosce i principi della gestione aziendale, agisce in modo imprenditoriale e sa soddisfare le richieste del mercato (clienti, collaboratori).

	<b>Obiettivi didattici</b>
<b>Marketing</b>	<p>Procedere a una semplice autoanalisi (motivazioni personali, premesse, obiettivi) relativa alla sua futura attività nel settore alberghiero e della ristorazione.</p> <p>Spiegare aspetti fondamentali connessi alle questioni di orientamento dell'ospitalità e filosofia di marketing.</p> <p>Citare gli elementi e gli obiettivi di un concetto di marketing e di stabilirne la rilevanza ai fini di una differenziazione sul mercato.</p> <p>Conoscere le possibilità di comunicazione più importanti.</p> <p>Motivare la necessità di innovazione e qualità nelle aziende gastronomiche.</p>
<b>Organizzazione aziendale</b>	<p>Delimitare gli aspetti fondamentali dei modelli standard di organizzazione strutturale e procedurale di una piccola azienda gastronomica.</p> <p>Spiegare le interfacce e la loro importanza.</p> <p>Spiegare come organizza l'ufficio in modo razionale e sostenibile dal punto di vista ecologico.</p> <p>Citare i punti più importanti del lavoro d'ufficio (debitori/creditori, archivio, inventario) e piegarne la rilevanza.</p> <p>Redigere la corrispondenza standard più importante.</p>
<b>Gestioni dei collaboratori</b>	<p>Valutare i diversi stili dirigenziali, ne conosce gli effetti ed è in grado di applicarli adeguatamente.</p> <p>Citare le possibilità di reclutamento del personale, nonché i rispettivi vantaggi e inconvenienti.</p> <p>Redigere un programma di formazione per i neoassunti.</p>
<b>Esame</b>	Esame scritto da 60 minuti