

Ordinanza sulla formazione professionale di base

Addetta alimentarista/Addetto alimentarista con certificato federale di formazione pratica (CFP)

del 25 luglio 2007

**21415 Addetta alimentarista CFP/Addetto alimentarista CFP
Lebensmittelpraktikerin EBA/Lebensmittelpraktiker EBA
Praticienne en denrées alimentaires AFP/Praticien en denrées
alimentaires AFP**

*L'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia (UFFT),
di concerto con la Segreteria di Stato dell'economia (SECO),*

visto l'articolo 19 della legge federale del 13 dicembre 2002¹ sulla formazione
professionale (LFPPr);

visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003² sulla formazione
professionale (OFPr);

visto l'articolo 50 dell'ordinanza 1 del 10 maggio 2000³ concernente la legge
sul lavoro (OLL 1),

ordina:

Sezione 1: Oggetto e durata

Art. 1 Denominazione e profilo professionale

¹ La denominazione professionale è addetta alimentarista CFP / addetto alimentarista CFP.

² Gli addetti alimentaristi CFP dispongono delle capacità e delle competenze fondamentali per la produzione industriale e l'imballaggio di derrate alimentari.

Possiedono conoscenze di fondo tecnologico-procedurali, predisposizione per la comprensione tecnica e conoscenza dei contesti ecologici ed economici. Dette conoscenze permettono loro di eseguire in modo appropriato ed efficace, sia sul piano ecologico sia su quello energetico, i singoli processi di lavoro.

RS 412.101.220.57

¹ RS 412.10

² RS 412.101

³ RS 822.111

Conoscono le disposizioni in materia e le osservano nell'esecuzione del lavoro. In particolare, si attengono coerentemente ai principi igienici della produzione di derrate alimentari.

Attribuiscono grande importanza alla qualità dei prodotti e alla sicurezza sul lavoro.

Art. 2 Durata e inizio

¹ La formazione professionale di base dura due anni.

² L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario scolastico della relativa scuola professionale.

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze

Art. 3 Competenze

¹ Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative secondo gli articoli da 4 a 6.

² Essi valgono per tutti i luoghi di formazione.

Art. 4 Competenza professionale

La competenza professionale comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

- a. materie prime e prodotti semilavorati;
- b. macchinari e impianti;
- c. produzione industriale di derrate alimentari;
- d. igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente.

Art. 5 Competenza metodologica

La competenza metodologica comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

- a. tecniche di lavoro;
- b. modo di operare orientato ai processi;
- c. modo di operare orientato alla qualità;
- d. strategie d'informazione e di comunicazione;
- e. strategie d'apprendimento.

Art. 6 Competenza sociale e personale

La competenza sociale e personale comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

- a. senso di responsabilità;
- b. accuratezza e igiene;
- c. capacità di comunicazione;
- d. capacità di gestire i conflitti;
- e. capacità di lavorare in gruppo;
- f. forme comportamentali;
- g. efficienza e capacità di lavorare sotto pressione.

Sezione 3: Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

Art. 7

¹ All'inizio della formazione, gli operatori forniscono e spiegano alle persone in formazione le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente.

² Dette prescrizioni e raccomandazioni vengono fornite in tutti i luoghi di formazione e considerate ai fini delle procedure di qualificazione.

³ In deroga all'articolo 47 lettera a OLL 1, le persone in formazione possono essere coinvolte, a dipendenza del loro stato di formazione, per il servizio e la manutenzione di impianti e la manipolazione di utensili che comportano un notevole pericolo d'infortunio. Tale deroga presuppone una formazione, istruzione e sorveglianza maggiori, adeguate al più elevato pericolo d'infortunio; esse devono riflettersi negli obiettivi di valutazione concernenti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

Sezione 4:

Parti svolte dai luoghi di formazione e lingua d'insegnamento

Art. 8 Parti svolte dai luoghi di formazione

¹ La formazione professionale pratica si svolge in media su quattro giorni alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

² L'insegnamento scolastico obbligatorio comprende 720 lezioni. Esso include 80 lezioni per l'insegnamento dello sport.

Art. 9 Lingua d'insegnamento

La lingua d'insegnamento è di norma la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale.

Sezione 5: Piano di formazione e cultura generale

Art. 10 Piano di formazione

¹ Al momento dell'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione, redatto dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e approvato dall'UFFT.

² Esso specifica le competenze operative di cui agli articoli da 4 a 6 come segue:

- a. spiega la loro rilevanza per la formazione professionale di base;
- b. definisce il tipo di comportamento atteso in determinate situazioni operative sul posto di lavoro;
- c. precisa le competenze operative mediante obiettivi di valutazione concreti;
- d. rapporta coerentemente le competenze operative alle procedure di qualificazione, di cui precisa le modalità.

³ Il piano di formazione stabilisce inoltre:

- a. la struttura curricolare della formazione professionale di base;
- b. i campi di qualificazione e la nota relativa all'insegnamento professionale menzionati nel certificato delle note di cui all'articolo 21 capoverso 3 e rilevanti per le ripetizioni di cui all'articolo 19;
- c. le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente.

⁴ Al piano di formazione è allegato l'elenco della documentazione concernente la realizzazione della formazione professionale di base per addetti alimentaristi CFP con indicazione di titolo, data e centro di distribuzione.

Art. 11 Cultura generale

Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza dell'UFFT del 27 aprile 2006⁴ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Sezione 6: Requisiti per gli operatori della formazione di base organizzata in azienda

Art. 12 Requisiti professionali minimi richiesti ai formatori

I requisiti professionali minimi ai sensi dell'articolo 44 capoverso 1 lettere a e b OFPr sono soddisfatti se il formatore possiede una delle seguenti qualifiche:

⁴ RS 412.101.241

- a. attestato federale di capacità di tecnico alimentarista qualificato e almeno due anni di pratica professionale nel campo d'insegnamento;
- b. diploma di formazione professionale superiore di livello terziario in ambito pertinente.

Art. 13 Numero massimo di persone in formazione

¹ In un'azienda può svolgere il tirocinio una persona in formazione se:

- a. è occupato al 100 per cento un formatore qualificato; oppure
- b. sono occupati due formatori qualificati, ciascuno almeno al 60 per cento.

² Quando una persona arriva all'ultimo anno della formazione professionale di base, un'altra persona in formazione può iniziare il tirocinio.

³ Per ogni altro specialista occupato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più occupati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

⁴ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità oppure di un certificato federale di formazione pratica nel campo della persona in formazione o chi dispone di una qualifica equivalente.

⁵ In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare il superamento del numero massimo di persone in formazione per le aziende di tirocinio che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con un successo superiore alla media.

Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni

Art. 14 Formazione in azienda

¹ La persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento, in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti, le capacità acquisite e le esperienze fatte in azienda.

² Il formatore controlla e firma tale documentazione ogni trimestre. La discute con la persona in formazione almeno una volta al trimestre.

³ Alla fine di ogni semestre il formatore rileva in un rapporto scritto il livello raggiunto dalla persona in formazione.

Art. 15 Formazione scolastica e formazione di base organizzata dalla scuola

Gli operatori della formazione scolastica e della formazione di base organizzata dalla scuola documentano le prestazioni delle persone in formazione nelle materie insegnate e consegnano loro una pagella alla fine di ogni semestre.

Sezione 8: Procedura di qualificazione

Art. 16 Ammissione

¹ È ammesso alla procedura di qualificazione chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone; oppure
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolare e dimostra di soddisfare i requisiti per l'esame finale.

² Dell'esperienza professionale richiesta per l'ammissione a una procedura di qualificazione di cui all'articolo 32 OFPr devono essere stati svolti almeno tre anni nel campo dell'addetto alimentarista CFP.

Art. 17 Oggetto, durata e svolgimento

¹ Nella procedura di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze di cui agli articoli da 4 a 6.

² Nell'esame finale vengono esaminati i campi di qualificazione sotto elencati nel modo seguente:

- a. «lavoro pratico», della durata di quattro ore. La persona in formazione deve dimostrare di sapere eseguire, in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione, le attività richieste nell'ambito di un lavoro prestabilito o in situazioni date. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e della letteratura specializzata;
- b. «cultura generale». Per l'esame finale fa stato l'ordinanza dell'UFFT del 27 aprile 2006⁵ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Art. 18 Superamento, calcolo e ponderazione delle note

¹ L'esame finale è superato se:

- a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» viene attribuito il 4 o una nota superiore; e
- b. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

² La nota complessiva è data dalla media arrotondata a un decimale delle note ponderate dei due campi di qualificazione dell'esame finale e della nota ponderata relativa all'insegnamento professionale.

³ La nota relativa all'insegnamento professionale è data dalla media arrotondata alla mezza nota o alla nota intera di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale.

⁵ RS 412.101.241

⁴ Per il calcolo della nota complessiva, valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: conta due volte;
- b. cultura generale: conta una volta sola;
- c. nota relativa all'insegnamento professionale: conta una volta sola.

Art. 19 Ripetizioni

¹ La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr. Qualora debba essere ripetuto un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

² Qualora si ripeta la procedura di qualificazione senza frequentare nuovamente la scuola professionale, resta valida la nota relativa all'insegnamento professionale conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento professionale, fa stato la nuova nota relativa all'insegnamento professionale.

Art. 20 Caso particolare

Per le persone che hanno assolto la formazione diversamente da quanto disciplinato dalla presente ordinanza, invece della nota relativa all'insegnamento professionale si terrà in considerazione la nota conseguita in un esame orale della durata di un'ora.

Sezione 9: Attestazioni e titolo

Art. 21

¹ Chi ha superato la procedura di qualificazione, riceve il certificato federale di formazione pratica CFP.

² Il certificato federale di formazione pratica conferisce al titolare il diritto di avvalersi della designazione legalmente protetta di «addetta alimentarista CFP / addetto alimentarista CFP».

³ Nel certificato delle note figurano:

- a. la nota complessiva;
- b. le note di ogni campo di qualificazione dell'esame finale e la nota relativa all'insegnamento professionale.

Sezione 10: Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per addetti alimentaristi CFP

Art. 22

¹ La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per addetti alimentaristi CFP ha la seguente composizione:

- a. da sei a otto rappresentanti della comunità di lavoro per la formazione dei tecnici alimentaristi *Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien*;
- b. due rappresentanti dei docenti di materie professionali;
- c. almeno un rappresentante, rispettivamente, della Confederazione e dei Cantoni.

² Le regioni linguistiche devono essere adeguatamente rappresentate.

³ La Commissione non rientra nel campo d'applicazione dell'ordinanza del 3 giugno 1996⁶ sulle commissioni. Essa si autocostruisce.

⁴ La Commissione ha i seguenti compiti:

- a. adegua costantemente, ma almeno ogni cinque anni, il piano di formazione di cui all'articolo 10 agli sviluppi economici, tecnologici e didattici. A tal fine tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base. Le modifiche devono essere approvate dai rappresentanti della Confederazione e dei Cantoni;
- b. richiede all'UFFT modifiche della presente ordinanza, qualora gli sviluppi osservati interessino disposizioni della stessa, segnatamente le competenze di cui agli articoli da 4 a 6.

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 23

¹ La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2008.

² Le disposizioni concernenti la procedura di qualificazione, le attestazioni e il titolo (articoli da 16 a 21) entrano in vigore il 1° gennaio 2010.

25 luglio 2007

Ufficio federale della formazione professionale
e della tecnologia

La direttrice: Ursula Renold

⁶ RS 172.31