

# Hotel & Gastro *formazione* by

Hotel & Gastro Union Ticino  
GastroTicino  
HotellerieSuisse Ticino

In collaborazione con



e



---

**Corso teorico di preparazione  
all'esame per l'ottenimento dell'  
Attestato Professionale Federale di**

**Responsabile del settore  
alberghiero-economia domestica**

**Opuscolo informativo 2025/2026**

---

## **INFORMAZIONI**

Hotel & Gastro *formazione*, via Gemmo 11, 6900 Lugano,  
tel. +41 91 942 48 72, fax +41 91 961 83 25

[info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch)

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch), [www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch), [www.economiadomestica-ti.ch](http://www.economiadomestica-ti.ch)



## **CAMPI DI ATTIVITÀ RESPONSABILE SETTORE ALBERGHIERO-ECONOMIA DOMESTICA APF**

I responsabili del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale dispongono di solide competenze professionali nell'organizzazione aziendale, nell'organizzazione della pulizia, nel processo della cura del tessile e nei servizi nel settore alberghiero e della ristorazione.

Sono in grado di svolgere lavori qualificati e specializzati nel settore alberghiero-economia domestica e di esercitare funzioni dirigenziali.

Operano nel settore alberghiero, in istituzioni del settore sociale e sanitario, nelle aziende con economie domestiche collettive e in aziende che offrono delle prestazioni di outsourcing.

## **PRINCIPALI COMPETENZE OPERATIVE RESPONSABILE SETTORE ALBERGHIERO-ECONOMIA DOMESTICA APF**

I responsabili del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale:

- organizzano e forniscono servizi e mansioni nel settore dell'economia domestica, relativi all'infrastruttura e nei processi logistici;
- pianificano, organizzano, rilevano, acquistano, vendono e valutano prestazioni nel settore della pulizia, nel processo della cura del tessile e nel settore alberghiero e della ristorazione;
- analizzano, realizzano e ottimizzano procedure operative interne all'azienda;
- pianificano e organizzano processi logistici a partire dall'acquisto, basato su principi economici ed ecologici, fino allo smaltimento;
- pianificano e organizzano processi aziendali e agiscono tenendo conto delle esigenze del mercato, dei principi della gestione aziendale e dell'ecologia;
- preparano l'infrastruttura e si occupano della manutenzione;
- pianificano l'acquisto di materiali, attrezzi e servizi;
- guidano, seguono, qualificano e sostengono i collaboratori e il team in modo competente, si occupano delle persone in formazione e organizzano corsi interni di formazione e di perfezionamento;
- grazie alla loro capacità di autogestione riescono a muoversi con agilità tra quadri minori e intermedi dell'azienda;
- pianificano e sostengono provvedimenti per incentivare la vendita e la consulenza alla clientela e li mettono in pratica;
- coordinano la comunicazione tra le diverse parti che hanno a che fare con l'azienda (clienti, ospiti, collaboratori, direzione, quadri, persone in formazione, partner, fornitori o autorità);

- conoscono le normative legali, elaborano e implementano concetti e pianificano e mettono in pratica provvedimenti in materia di igiene, sicurezza aziendale, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente;
- calcolano gli indicatori delle prestazioni di servizio, valutano la redditività e in base a quanto emerso adottano le misure necessarie;
- redigono e controllano preventivi;
- coordinano compiti con altri settori alberghieri, garantiscono il controllo di qualità, gestiscono progetti nel proprio settore e collaborano a progetti interdisciplinari.

Le competenze operative dettagliate sono descritte nelle direttive.

## ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE RESPONSABILE SETTORE ALBERGHIERO-ECONOMIA DOMESTICA APF

I responsabili del settore alberghiero-economia domestica si occupano del benessere dei propri ospiti e collaboratori tramite servizi di pulizia e manutenzione, il processo della cura del tessile, l'approvvigionamento e all'occorrenza tramite servizi di ristorazione. Danno seguito alle richieste degli ospiti in modo cortese, affidabile, empatico e con buone maniere. L'infrastruttura adeguata, l'impiego degli attrezzi e ausili giusti e la collaborazione con altri settori dell'azienda sono una prerogativa indispensabile per fornire prestazioni in modo efficiente e attento alle esigenze dell'ospite.

I responsabili del settore alberghiero-economia domestica lavorano in aziende molto diverse, ad esempio:

- istituzioni del settore sociale e sanitario; strutture alberghiere e della ristorazione;
- istituzioni con economie domestiche collettive come centri di detenzione e per richiedenti asilo;
- fornitori di servizi e aziende che offrono delle prestazioni di outsourcing.

I responsabili del settore alberghiero-economia domestica sono in grado di esercitare la loro professione in modo creativo in diverse istituzioni e per diversi datori di lavoro e ideano e attuano servizi sotto il profilo economico, ecologico e della sostenibilità.

Si distinguono per competenza, orientamento alle esigenze dell'ospite, creatività, conoscenze generali e settoriali, pensiero strategico, orientamento alle soluzioni e flessibilità.

**Hotel & Gastro formazione Ticino** organizza il corso teorico di preparazione all'esame per l'ottenimento dell'Attestato Professionale Federale di **Responsabile del settore alberghiero-economia domestica**, a condizione che vi siano **almeno 12 iscritti**.

## CONDIZIONI DI AMMISSIONE AL MOMENTO DELL'ESAME FINALE

Le condizioni di ammissione rispetto ai propri titoli di studio sono riassunte al punto 3.3 del regolamento d'esame e nelle relative direttive.

All'esame finale è ammesso chi:

a) è in possesso di un attestato federale di capacità d'impiegata/impiegato d'economia domestica e può attestare almeno tre anni di pratica professionale nel settore alberghiero- economia domestica all'80%, di cui un anno con esperienza direttiva all'80% (v. direttive);

oppure

b) è in possesso di un attestato federale di capacità di impiegata/impiegato d'albergo e può attestare almeno tre anni di pratica professionale nel settore alberghiero-economia domestica all'80%, di cui un anno con esperienza direttiva all'80% (v. direttive);

oppure

c) è in possesso di un attestato federale di capacità o di una qualifica equivalente e di certificati di fine moduli di base nelle 3 materie principali d'economia domestica (pulizia, biancheria, gastronomia) e può attestare almeno quattro anni di pratica professionale nel settore alberghiero-economia domestica all' 80%, di cui un anno con esperienza direttiva all' 80% (v. direttive);

d) dispone dei necessari certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equivalenza riconosciute dalla commissione GQ;

e) ha assolto il corso di formazione per formatori.

Nel caso di un'occupazione a tempo parziale inferiore all'80%, la durata richiesta della pratica professionale e dell'esperienza direttiva viene prolungata proporzionalmente.

La commissione GQ decide in merito ad altre ammissioni con competenze equivalenti (v. direttive).

## OBIETTIVI ED ESAMI

I 7 esami di fine modulo (controlli delle competenze) comprendono compiti ed esercizi che verificano le competenze in base agli obiettivi d'insegnamento e ai contenuti della materia.

Ciascun modulo viene elaborato ed esaminato come unità a sé stante.

Il/La candidato/a deve dimostrare di aver elaborato le conoscenze acquisite e di saper presentare in modo indipendente le diverse interrelazioni.

Per l'ammissione all'esame finale devono essere stati presentati i seguenti certificati di fine modulo, tutti obbligatori.

- A. Conduzione dei collaboratori, pratica dell'autogestione e della comunicazione
- B. Commercializzazione dell'offerta e delle prestazioni di servizio
- C. Impiego di strumenti finanziari
- D. Progettare l'organizzazione aziendale
- E. Pianificare e organizzare il processo della pulizia e l'allestimento degli ambienti
- F. Pianificare e organizzare il processo della cura del tessile
- G. Progettare e organizzare delle prestazioni di ristorazione e di servizio

Fa stato il regolamento e le relative direttive concernenti l'esame di professione (valido dal 1.1.2024) in vigore ed approvati a livello federale. I documenti sono consultabili su [www.examen-schweiz.ch/it](http://www.examen-schweiz.ch/it).

## COSTI DEL CORSO

Costi del corso di formazione	CHF	6'800.-	(fattura da parte di Hotel & Gastro formazione Ticino)
Esami modulari	CHF	840.-	(fattura da parte di Hotel & Gastro formazione Ticino)
Esame finale	CHF	1'625.-	(fattura da parte del segretariato per l'esame federale)
Attestato e iscrizione registro	CHF	50.-	(fattura da parte del segretariato per l'esame federale)

**Totale CHF 9'315.-**

contributo della Confederazione - CHF 3'820.- (residenza in Svizzera+partecipazione all'esame finale)

contributo del CCNL - CHF 3'060.- (fa stato il momento dell'iscrizione al corso)

**Costo del corso senza nessuna sovvenzione CHF 9'315.-**

**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione CHF 5'495.-**

**Costo del corso con la sovvenzione della Confederazione e del CCNL CHF 760.-**

**Attenzione: nel caso in cui tutti i criteri per ottenere la sovvenzione dal CCNL sono adempiuti, la decisione finale spetta all'ufficio competente.**

I corsi pratici di preparazione (facoltativi) agli esami non sono inclusi nei costi di preparazione teorica. I costi aggiuntivi ammontano a ca. CHF 2'000.- e vengono svolti a Bellinzona.

Possibilità di pagamento rateale su richiesta.

## SOSTEGNO FINANZIARIO

I partecipanti che, al momento dell'iscrizione a una formazione, sono impiegati presso un'azienda assoggettata obbligatoriamente al Contratto collettivo di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera (CCNL), possono beneficiare di ulteriori sovvenzioni finanziarie grazie al CCNL.

In deroga a questo principio, i collaboratori/trici che, al momento dell'iscrizione non sono assoggettati al CCNL, possono ricevere un contributo dalla Confederazione pari al 50% dei costi del corso di formazione (a condizione che il corso sia pagato interamente dall'interessato/a, che il domicilio sia in Svizzera e che l'esame finale sia assolto).

Inoltre, i giorni di frequenza del corso e i giorni degli esami continuano ad essere riconosciuti come giornate lavorative effettivamente prestate per le quali viene corrisposta al datore di lavoro un'indennità per perdita di lavoro.

## CONDIZIONI DI RINUNCIA E ABBANDONO

Se un candidato si ritira fino a 2 mesi prima dell'inizio del corso, non ci sono costi amministrativi e la tassa di frequenza viene interamente restituita.

Se un candidato si ritira nei 2 mesi prima dell'inizio del corso, è da corrispondere CHF 1'500.-.

Se un candidato si ritira a corso iniziato, è da corrispondere CHF 3'000.-.

I costi dei materiali didattici acquistati e delle tasse modulari completati non saranno rimborsati, la tassa di cancellazione sarà quindi aggiunta.

In caso di abbandono del corso per motivi gravi (malattia, incidente, ...), si applicano condizioni separate se viene presentato un certificato corrispondente.

## SEDE E ORARI DEL CORSO

Le lezioni teoriche si tengono presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona.

La frequenza è settimanale (mercoledì) da **gennaio 2025 a giugno 2026** (secondo il calendario scolastico).

L'orario delle lezioni è dalle 8.30-17.30.

## INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare, mediante compilazione dell'apposito formulario, corredato dalla documentazione richiesta a Hotel & Gastro formazione, Lugano.

**Termine d'iscrizione per il corso 2025/2026: 30 ottobre 2024.**

Hotel & Gastro *formazione*  
via Gemmo 11  
6900 Lugano

tel. +41 91 942 48 72

fax +41 91 961 83 25

mail: [info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch)

### **Ulteriori siti di riferimento:**

- [hotelgastro.ch](http://hotelgastro.ch)
- [economydomestica-ti.ch](http://economydomestica-ti.ch)
- [examen-schweiz.ch](http://examen-schweiz.ch)