

REGOLAMENTO

per

l'esame di professione di cuoca in dietetica/cuoco in dietetica

del

Versione 20.05.2021 / PROGETTO

(modulare, con esame finale)

Visto l'articolo 28 capoverso 2 della legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale, l'organo responsabile di cui al punto 1.3 emana il seguente regolamento d'esame:

1. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 Scopo dell'esame

Obiettivo dell'esame federale di professione è stabilire se i candidati hanno le competenze necessarie per l'esercizio di un'attività professionale complessa e che comporta un elevato grado di responsabilità.

1.2 Profilo professionale

1.21 Campo d'attività

Le cuoche e i cuochi in dietetica con attestato professionale federale dispongono di approfondite conoscenze sulle modalità di preservare e promuovere la salute e il benessere dei clienti tramite una nutrizione equilibrata e corrispondente alle loro esigenze nonché di influenzare positivamente il decorso delle patologie anziché malattie.

Mettono in atto diete prescritte dal medico e direttive sotto forma di ricette, pietanze e piani nutrizionali adattati alle diverse esigenze e malattie. Per la preparazione delle pietanze dietetiche impiegano in modo economico le forme specifiche di produzione e le tecniche di cottura

1.22 Principali competenze operative

Le cuoche e i cuochi in dietetica con attestato professionale federale

- pianificano e organizzano l'offerta di cibi dietetici nell'ambito delle direttive aziendali
- calcolano e adattano le ricette in base alle prescrizioni mediche e alle tabelle dei valori nutrizionali riconosciute
- allestiscono piani nutrizionali per le diverse diete in base alle rispettive linee guida
- producono cibi e pietanze dietetiche secondo le prescrizioni mediche e le indicazioni del consulente nutrizionale
- attuano, nella produzione di pietanze, le raccomandazioni riguardanti le sostanze energetiche e nutrizionali della nutrizione equilibrata
- allestiscono calcolazioni di merce, prestazioni lavorative e costi di pietanze con riferimento alle pietanze dietetiche
- garantiscono i requisiti di qualità e igiene nella produzione di pietanze dietetiche conformemente alle direttive legali
- calcolano e giudicano l'economicità e la produttività della produzione di pietanze dietetiche
- prendono accordi con i reparti che precedono e che seguono i punti di transizione e assicurano le procedure

- svolgono ricerche relative alla dietetica e sulle attuali conoscenze di scienze nutrizionali, le aggiornano, le valutano, le fanno proseguire e assicurano il flusso delle informazioni nell'azienda
- svolgono colloqui con i clienti e i loro parenti tenendo conto delle limitazioni mediche e dietetiche nonché d'intesa con il consulente nutrizionale, il personale curante e i medici
- sono consapevoli delle diverse culture dei team composti da professionisti della cura e della terapia e dei team di cucina, inoltre partecipano a progetti interdisciplinari in modo mirato e orientato alla soluzione

Le competenze operative dettagliate sono descritte nelle direttive.

1.23 Esercizio della professione

Le cuoche e i cuochi in dietetica con attestato professionale federale provvedono al benessere dei clienti e propongono un'offerta gastronomica combinata con la dieta appropriata. Consigliano i clienti con la propria personalità, la propria empatia e adeguate forme comportamentali, soddisfano i loro desideri con cortesia e affidabilità. La base per produrre pietanze in modo efficiente e orientato ai clienti è costituita dall'acquisto – secondo necessità – di derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali e dall'impiego di tecniche di cottura appropriate. La premessa per tale risultato è rappresentata dalla collaborazione convincente e proficua nel team di cucina e con i punti di transizione da un reparto all'altro.

Le cuoche e i cuochi in dietetica lavorano nella ristorazione di ospedali, istituzioni per persone che necessitano di supporto, cliniche di riabilitazione e psichiatriche, centri sportivi di punta nonché nel ramo alberghiero wellness e della salute.

Le cuoche e i cuochi in dietetica attuano le direttive dei medici e/o del consulente nutrizionale. Tengono conto sia delle basi attualmente riconosciute dalla scienza sia delle raccomandazioni riguardanti le sostanze energetiche e nutrizionali della nutrizione equilibrata. In qualità di professionisti specializzati riconoscono e analizzano regolarmente i compiti specifici nel proprio ambito di lavoro complesso, specializzato e in continua evoluzione.

Gli orientamenti della professione sono impostati diversamente a dipendenza del luogo di lavoro. Nei grandi ospedali le cuoche e i cuochi in dietetica lavorano prevalentemente in un team a stretto contatto con il dietista. Nelle istituzioni per persone che necessitano di supporto, nei centri sportivi di punta e nel ramo alberghiero wellness e della salute, le cuoche e i cuochi in dietetica hanno anche maggiori contatti con la clientela.

1.24 Contributo della professione alla società, all'economia, alla cultura e alla natura

Le cuoche e i cuochi in dietetica con attestato professionale federale sanno come mantenere o migliorare la salute e il benessere tramite un'appropriata nutrizione. Combinando abilmente diversi cibi e presentando in modo attrattivo le pietanze dietetiche contribuiscono alla salute, al benessere e al positivo decorso della malattia di pazienti, abitanti e ospiti.

Le cuoche e i cuochi in dietetica seguono costantemente le tendenze scientifiche e sociali e adattano il proprio assortimento di pietanze dietetiche alle esigenze dei diversi gruppi target. Grazie a un'offerta mirata ai bisogni dei clienti rappresentano anche una colonna portante del sistema sanitario.

Tramite l'approvvigionamento ottimale dal punto di vista ecologico e quantitativo, l'immagazzinamento e lo smaltimento a regola d'arte di derrate alimentari, materie prime e residui di cibo nonché l'impiego efficiente di energia e risorse, le cuoche e i cuochi in dietetica provvedono a proteggere in modo sostenibile l'uomo e la natura.

1.3 Organo responsabile

1.31 L'organo responsabile è costituito dalle seguenti organizzazioni del mondo del lavoro:

- CURAVIVA Svizzera
- Hotel & Gastro *formation* Svizzera
- H+ Gli Ospedali Svizzeri

1.32 L'organo responsabile è competente per tutta la Svizzera

2. ORGANIZZAZIONE

2.1 Composizione della commissione per la garanzia della qualità

2.11 Tutti i compiti relativi al rilascio dell'attestato professionale sono affidati a una commissione per la garanzia della qualità (commissione GQ). La commissione GQ è composta da:

- 2 membri di CURAVIVA Svizzera
- 1 membro di GastroSuisse
- 2 membri di H+ Gli Ospedali Svizzeri
- 1 membro di HotellerieSuisse
- 1 membro di Hotel & Gastro *formation* Svizzera
- 1 membro di Hotel & Gastro Union

I membri della commissione d'esame sono nominati dall'organo responsabile per un mandato della durata di tre anni.

2.12 I responsabili degli esami costituiscono alternativamente l'ufficio presidenziale e eleggono il presidente della commissione GQ. Per il resto la commissione GQ si autocostruisce. Essa è in grado di deliberare se è presente la maggioranza dei membri. Le decisioni richiedono la maggioranza dei membri presenti. A parità di voti è il presidente a decidere. Le riunioni della commissione d'esame possono svolgersi in videoconferenza.

2.2 Compiti della commissione GQ

2.21 La commissione GQ:

- a) emana le direttive inerenti al regolamento d'esame e le aggiorna periodicamente;
- b) stabilisce le tasse d'esame;
- c) stabilisce la data e il luogo dell'esame finale;
- d) definisce il programma d'esame;
- e) predispone la preparazione dei compiti d'esame e cura lo svolgimento dell'esame finale;
- f) nomina i periti, li forma per le loro funzioni e li impiega;
- g) decide l'ammissione all'esame finale e l'eventuale esclusione dallo stesso;
- h) stabilisce i contenuti dei moduli e i requisiti degli esami di fine modulo;
- i) verifica i certificati di fine modulo, valuta l'esame finale e delibera il conferimento dell'attestato professionale;
- j) tratta le domande e i ricorsi;
- k) controlla periodicamente l'attualità dei moduli, ne dispone l'aggiornamento e determina la durata di validità dei certificati di fine modulo;
- l) decide in merito al riconoscimento di altri titoli o prestazioni;
- m) riconosce i moduli dei fornitori;
- n) rende conto della sua attività alle istanze superiori e alla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI);
- o) provvede allo sviluppo e alla garanzia della qualità, in particolare al regolare aggiornamento del profilo di qualificazione in conformità con le esigenze del mercato del lavoro;
- p) prepara il budget e i conti per la revisione e li sottopone all'organo promotore per l'approvazione.

2.22 La commissione GQ può delegare compiti amministrativi a una segreteria.

2.3 Svolgimento non pubblico / Vigilanza

2.31 L'esame finale si svolge sotto la vigilanza della Confederazione. Non è pubblico. In casi particolari, la commissione GQ può concedere delle deroghe.

2.32 La SEFRI riceve tempestivamente l'invito all'esame finale e la relativa documentazione

3. PUBBLICAZIONE, ISCRIZIONE, AMMISSIONE, SPESE

3.1 Pubblicazione

3.11 L'esame finale è pubblicato almeno sei mesi prima del suo inizio nelle tre lingue ufficiali.

3.12 La pubblicazione indica almeno:

- a) le date d'esame;
- b) la tassa d'esame;
- c) l'ufficio d'iscrizione;
- d) il termine d'iscrizione;
- e) le modalità di svolgimento dell'esame.

3.2 Iscrizione

All'iscrizione devono essere allegati:

- a) un riepilogo del percorso formativo assolto e della pratica professionale svolta;
- b) le copie dei titoli e dei certificati di lavoro richiesti ai fini dell'ammissione;
- c) le copie dei certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equipollenza;
- d) l'indicazione della lingua d'esame;
- e) la copia di un documento d'identità con fotografia;
- f) l'indicazione del numero di assicurazione sociale (numero AVS)¹

3.3 Ammissione

3.31 All'esame finale è ammesso chi:

- a) è in possesso dell'attestato federale di capacità di cuoca/cuoco oppure di un attestato equivalente riconosciuto ed è in grado di comprovare almeno due anni di esperienza professionale;
- b) dispone dei necessari certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equivalenza.

È fatta riserva del pagamento entro i termini della tassa d'esame di cui al punto 3.41 e della consegna puntuale del lavoro pratico completo.

3.32 Per l'ammissione all'esame finale devono essere presentati i seguenti certificati di fine modulo:

Modulo 1: Implementazione di diete basate sulle esigenze

Modulo 2: Attuazione delle procedure operative

Il contenuto e i requisiti dei singoli moduli sono specificati nella descrizione dei moduli dell'organo responsabile (designazione del modulo e requisiti concernenti i controlli delle competenze). Essa è riportata nelle direttive o in appendice alle stesse.

3.33 La decisione in merito all'ammissione all'esame finale è comunicata al candidato per iscritto almeno quattro mesi prima dell'inizio dell'esame. La decisione negativa deve indicare la motivazione e i rimedi giuridici.

3.4 Spese

3.41 Il candidato versa la tassa d'esame previa conferma dell'ammissione. Le tasse di stampa dell'attestato professionale e di iscrizione nel registro dei titolari di attestato professionale nonché l'eventuale contributo alle spese per il materiale sono a carico dei candidati e vengono riscossi separatamente.

3.42 Ai candidati che, conformemente al punto 4.2, si ritirano entro termini prescritti o devono ritirarsi dall'esame finale per motivi validi viene rimborsato l'importo pagato, dedotte le spese sostenute.

¹ La base legale è contenuta nell'ordinanza sulle rilevazioni statistiche (RS **431.012.1**; n. 70 dell'allegato). La commissione GQ o la SEFRI rileva il numero AVS per conto dell'Ufficio federale di statistica e lo utilizza a fini puramente statistici.

- 3.43 Chi non supera l'esame finale non ha diritto ad alcun rimborso.
- 3.44 La tassa d'esame per i candidati ripetenti è fissata dalla commissione GQ caso per caso, tenendo conto delle parti d'esame da ripetere.
- 3.45 Le spese di viaggio, vitto, alloggio e assicurazione durante l'esame finale sono a carico dei candidati.

4. SVOLGIMENTO DELL'ESAME FINALE

4.1 Convocazione

- 4.11 L'esame finale ha luogo se, dopo la pubblicazione, almeno venti candidati adempiono alle condizioni d'ammissione o almeno ogni due anni.
- 4.12 I candidati possono essere esaminati in una delle tre lingue ufficiali: italiano, francese o tedesco.
- 4.13 I candidati sono convocati almeno 40 giorni prima dell'inizio dell'esame finale. La convocazione contiene:
 - a) il programma d'esame con l'indicazione precisa del luogo, della data e dell'ora dell'esame finale e degli ausili che il candidato è autorizzato ad usare e a portare con sé;
 - b) l'elenco dei periti.
- 4.14 Le richieste di riconsiderazione dei periti opportunamente motivate devono essere presentate alla commissione GQ al massimo 30 giorni prima dell'inizio dell'esame. La commissione GQ adotta le disposizioni necessarie.

4.2 Ritiro

- 4.21 I candidati possono ritirare la propria iscrizione fino a due mesi prima dell'inizio dell'esame finale.
- 4.22 Trascorso questo termine, il ritiro deve essere giustificato da motivi validi. Sono considerati motivi validi:
 - a) maternità;
 - b) malattia e infortunio;
 - c) lutto nella cerchia ristretta;
 - d) servizio militare, civile o di protezione civile imprevisto.
- 4.23 Il candidato deve immediatamente notificare per iscritto alla commissione GQ il suo ritiro allegando i documenti giustificativi.

4.3 Mancata ammissione ed esclusione

- 4.31 I candidati che, in relazione alle condizioni di ammissione, forniscono deliberatamente indicazioni false, presentano certificati di fine modulo appartenenti a terze persone o cercano in altri modi di ingannare la commissione GQ non vengono ammessi all'esame finale.
- 4.32 È escluso dall'esame finale chi:
 - a) utilizza ausili non autorizzati;
 - b) infrange in modo grave la disciplina dell'esame;
 - c) tenta di ingannare i periti.
- 4.33 L'esclusione dall'esame finale deve essere decisa dalla commissione GQ. Il candidato ha il diritto di sostenere l'esame con riserva fino al momento in cui la commissione GQ non ha deliberato al riguardo.

4.4 Sorveglianza degli esami, periti

- 4.41 L'esecuzione dei lavori d'esame scritti e pratici è sorvegliata da almeno una persona competente nella materia d'esame la quale annota le proprie osservazioni.

- 4.42 La valutazione dei lavori d'esame scritti e pratici è effettuata da almeno due periti che determinano la nota congiuntamente.
- 4.43 Almeno due periti presenziano agli esami orali, prendono nota del colloquio d'esame e dello svolgimento generale, valutano le prestazioni e determinano la nota congiuntamente.
- 4.44 I periti recedono dall'incarico se sono parenti, superiori o ex superiori, collaboratori o colleghi del candidato oppure suoi docenti nei corsi di preparazione. In casi eccezionali motivati, al massimo uno dei periti può essere stato attivo quale docente durante i corsi di preparazione del candidato.

4.5 Riunione conclusiva per l'attribuzione delle note

- 4.51 La commissione GQ delibera il superamento dell'esame in una riunione indetta al termine dello stesso. La persona che rappresenta la SEFRI è invitata per tempo alla riunione.
- 4.52 I parenti e i superiori o ex superiori, collaboratori o colleghi del candidato nonché i docenti dei corsi di preparazione da lui frequentati recedono dall'incarico per la delibera sul conferimento dell'attestato professionale.

5. ESAME FINALE

5.1 Parti d'esame

- 5.11 L'esame finale comprende le seguenti parti intermodulari e dura:

Parte d'esame	Tipo d'esame	Durata	Ponderazione
1. Cucinare pietanze dietetiche inclusa la preparazione del lavoro	pratico	390 min.	3
2. Diete basate sulle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione	scritto	180 min.	1
3. Diete basate sulle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione	orale	45 min.	1
4. Lavoro di progetto			1
4.1 Lavoro di progetto	scritto	allestito in anticipo	
4.2 Presentazione	orale	15 min.	
4.3 Colloquio tecnico e di riflessione	orale	30 min.	
Totale		11 ore	

Le parti 2, 3 e 4 dell'esame possono anche essere sostenute online.

Parte d'esame 1: Cucinare pietanze dietetiche inclusa la preparazione del lavoro (pratico)

Descrizione	<p>Questa parte d'esame comprende la preparazione e la produzione di pietanze dietetiche. I candidati lavorano in cucina secondo le prescrizioni legali e dell'ordinanza sulle derrate alimentari. Padroneggiano tutte le tecniche di cottura che attuano in una nutrizione equilibrata. Combinano prodotti freschi, semilavorati e finiti ottenendo cibi equilibrati.</p> <p>Partendo di situazioni pratici si allestisce ricette e si calcolano le quantità e i valori energetici. I cibi vengono prodotti impiegando alimenti e prodotti dietetici specifici per persone con particolari esigenze nutrizionali nonché con la tecnica di cottura appropriata, infine cibi e pietanze vengono presentati ai clienti.</p>
-------------	---

Campi di competenze operative	Le competenze professionali esaminate in questa parte sono menzionate nei seguenti campi di competenze operative (vedi direttive): <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete basate sulle esigenze– Cucinare pietanze dietetiche– Organizzazione di procedure aziendali
-------------------------------	---

Parte d'esame 2: Diete basate sulle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione (scritto)

Descrizione	Le conoscenze e le competenze dei candidati vengono determinate in base a ordini di lavoro formulati per iscritto. Sono esaminati i seguenti campi: nutrizione, dietetica, organizzazione aziendale e comunicazione.
Campi di competenze operative	Le competenze professionali esaminate in questa parte sono menzionate nei seguenti campi di competenze operative (vedi direttive): <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete basate sulle esigenze– Organizzazione di procedure aziendali

Parte d'esame 3: Diete basate sulle esigenze, organizzazione aziendale, comunicazione (orale)

Descrizione	Questa parte d'esame comprende un colloquio professionale con due periti d'esame. Partendo da una situazione pratica, si devono elaborare e motivare delle proposte di soluzione.
Campi di competenze operative	Le competenze professionali esaminate in questa parte sono menzionate nei seguenti campi di competenze operative (vedi direttive): <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete basate sulle esigenze– Organizzazione di procedure aziendali

Parte d'esame 4: Lavoro di progetto

Campi di competenze operative	Le competenze professionali esaminate in questa parte sono menzionate nei seguenti campi di competenze operative (vedi direttive): <ul style="list-style-type: none">– Attuazione di diete basate sulle esigenze– Cucinare pietanze dietetiche– Organizzazione di procedure aziendali
-------------------------------	---

4.1 Lavoro di progetto (scritto, allestito in anticipo)

Descrizione	<p>Questa voce d'esame si esamina una situazione pratica messa in atto in azienda. I candidati pianificano e descrivono un progetto nel proprio campo di attività, lo attuano nell'azienda, lo valutano e lo analizzano.</p> <p>In questa parte d'esame si tratta di gestire un'attuazione pratica che verte su una tematica trasversale. Partendo da una situazione pratica nella cucina dietetica vengono elaborate, analizzate oppure ottimizzate le strategie operative, la documentazione di lavoro per attività tipiche come la pianificazione dell'offerta e l'ottimizzazione delle procedure di lavoro.</p> <p>Due periti d'esame correggono e valutano la documentazione scritta. Per quanto concerne le competenze professionali viene valutata la capacità di organizzare i lavori nel campo della cucina dietetica, di strutturarli e di sapersi adattare a una nuova situazione.</p>
-------------	---

4.2 Presentazione (orale, 15 minuti)

Descrizione Questa voce d'esame comprende la presentazione del lavoro di progetto.

4.3 Colloquio professionale (orale, 30 minuti)

Descrizione Questa voce d'esame comprende un colloquio professionale (30 minuti) con due periti d'esame concernente il lavoro di progetto (formulazione di domande, contenuti, modo di procedere, risultati, valutazione) e altre tematiche.

Informazioni dettagliate in merito alle singole parti di esame sono descritte nelle competenze operative e nelle esigenze (vede direttive).

5.12 Ogni parte d'esame può essere suddivisa in voci. La commissione GQ definisce questa suddivisione e la ponderazione delle voci nelle direttive inerenti al presente regolamento d'esame.

5.2 Requisiti per l'esame

5.21 La commissione GQ emana le disposizioni dettagliate in merito all'esame finale nelle direttive inerenti al presente regolamento d'esame (di cui al punto 2.21 lett. a).

5.22 La commissione GQ decide l'equivalenza di parti d'esame o moduli di altri esami di livello terziario già conclusi e l'eventuale esonero dall'esame nelle corrispondenti parti previste dal presente regolamento. Non è consentito l'esonero dalle parti d'esame che, secondo il profilo professionale, rappresentano le competenze principali dell'esame.

6. VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DELLE NOTE

6.1 Disposizioni generali

La valutazione delle singole parti d'esame e dell'esame finale viene espressa in note. Si applicano le disposizioni di cui ai punti 6.2 e 6.3.

6.2 Valutazione

6.21 Le note delle voci sono espresse con punti interi o mezzi punti, conformemente al punto 6.3.

6.22 La nota di una parte d'esame corrisponde alla media, arrotondata a un decimale, delle note delle voci in cui la parte d'esame è suddivisa. Se il metodo di valutazione non contempla note di voci, la nota della parte d'esame viene calcolata direttamente in conformità con il punto 6.3.

6.23 La nota complessiva dell'esame finale è data dalla media ponderata delle note delle singole parti d'esame. Essa è arrotondata a un decimale.

6.3 Valore delle note

Le prestazioni sono valutate con note da 6 a 1. Il 4.0 e le note superiori designano prestazioni sufficienti. Non sono ammesse note intermedie diverse dai mezzi punti.

6.4 Condizioni per il superamento dell'esame finale e per il rilascio dell'attestato professionale

6.41 L'esame finale è superato se

- a) la nota complessiva è almeno 4.0;
- b) la nota della parte d'esame 1 è almeno 4.0;
- c) non più di una nota di una parte d'esame è inferiore a 4.0;
- d) nessuna nota di una parte d'esame è inferiore a 3.0.

6.42 L'esame finale non è superato se il candidato

- a) non si ritira entro il termine previsto;
- b) si ritira dall'esame o da una parte d'esame pur non avendo motivi validi;

- c) si ritira dopo l'inizio dell'esame pur non avendo motivi validi;
 - d) deve essere escluso dall'esame.
- 6.43 La commissione GQ si basa esclusivamente sulle prestazioni fornite durante l'esame finale per decidere in merito al superamento di quest'ultimo. Chi supera l'esame ottiene l'attestato professionale federale.
- 6.44 La commissione GQ rilascia a ogni candidato un certificato d'esame finale dal quale risultano almeno:
- a) la conferma del possesso dei certificati di fine modulo richiesti o delle dichiarazioni di equivalenza;
 - b) le note delle singole parti d'esame e la nota complessiva dell'esame;
 - c) il superamento o il mancato superamento dell'esame finale;
 - d) l'indicazione dei rimedi giuridici in caso di mancato rilascio dell'attestato professionale.

6.5 Ripetizione

- 6.51 Chi non ha superato l'esame finale può ripeterlo due volte.
- 6.52 La ripetizione si limita alle parti d'esame nelle quali è stata fornita una prestazione insufficiente
- 6.53 Per la ripetizione si applicano le stesse condizioni d'iscrizione e d'ammissione valide per il primo esame finale.

7. ATTESTATO PROFESSIONALE, TITOLO E PROCEDURA

7.1 Titolo e pubblicazione

- 7.11 L'attestato professionale federale è rilasciato dalla SEFRI su richiesta della commissione GQ e porta le firme della direzione della SEFRI e del presidente della commissione GQ.
- 7.12 I titolari dell'attestato professionale sono autorizzati a portare il seguente titolo protetto:

**Cuoca in dietetica con attestato professionale federale /
Cuoco in dietetica con attestato professionale federale**

**Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis /
Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis**

**Cuisinière en diététique avec brevet fédéral /
Cuisinier en diététique avec brevet fédéral**

Per la versione inglese si usa la dicitura:

Specialist in Professional Diet Kitchen, Federal Diploma of Higher Education.

- 7.13 I nominativi dei titolari dell'attestato professionale sono iscritti in un registro tenuto dalla SEFRI.

7.2 Revoca dell'attestato professionale

- 7.21 La SEFRI può revocare un attestato professionale conseguito illegalmente con riserva di avviare una procedura penale.
- 7.22 Contro la decisione della SEFRI può essere interposto ricorso dinanzi al Tribunale amministrativo federale entro 30 giorni dalla notifica.

7.3 Rimedi giuridici

- 7.31 Contro le decisioni della commissione GQ relative all'esclusione dall'esame finale o al rifiuto di rilasciare l'attestato professionale può essere inoltrato ricorso presso la SEFRI entro 30 giorni dalla notifica. Il ricorso deve contenere le richieste del ricorrente e le relative motivazioni.
- 7.32 In prima istanza, la decisione sui ricorsi spetta alla SEFRI. Contro la sua decisione può essere interposto ricorso dinanzi al Tribunale amministrativo federale entro 30 giorni dalla notifica.

8. COPERTURA DELLE SPESE D'ESAME

- 8.1** L'organo responsabile fissa su richiesta della commissione d'esame le tariffe secondo le quali vengono remunerati i membri della commissione GQ e i periti.
- 8.2** L'organo responsabile si fa carico delle spese d'esame, nella misura in cui non sono coperte dalle tasse d'esame, dal contributo federale o da altre fonti.
- 8.3** Al termine dell'esame la commissione GQ invia alla SEFRI, conformemente alle sue direttive², un rendiconto dettagliato. Su questa base la SEFRI stabilisce il contributo federale per lo svolgimento dell'esame.

9. DISPOSIZIONI FINALI

9.1 Abrogazione del diritto previgente

L'ordinanza sulla formazione professionale di base cuoca in dietetica/cuoco in dietetica del 9 ottobre 2006 è abrogato.

9.2 Disposizioni transitorie

- 9.21 I ripetenti in base al regolamento previgente del 9 ottobre 2006 possono ripetere l'esame una prima e/o una seconda volta entro il 31 dicembre 2023.
- 9.22 Persone che sono in possesso di un certificato federale di capacità cuoca in dietetica/cuoca in dietetica e soddisfano le condizioni di cui all'articolo 3.31, hanno la possibilità, entro il 31 dicembre 2026, di sostenere un esame ridotto. L'esame ridotto si riferisce alle parti d'esame 1 e 4 conformemente al punto 5.11. Per il resto vale il regolamento d'esame per analogia.

9.3 Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il 01.07.2022

² «Directives du SEFRI concernant l'octroi de subventions fédérales pour l'organisation d'examens professionnels fédéraux et d'examens professionnels fédéraux supérieurs selon les art. 56 LFPr et 65 OFPr» (in francese e tedesco)

10. EMANAZIONE

Organizzazione del mondo di lavoro

CURAVIVA Svizzera

Lucerna,

Dr. Daniel Höchli
Direttore

Monika Weder
Responsabile del settore formazione

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Weggis,

Nicole Brändle Schlegel
Presidente

Max Züst
Direttore

H+ Gli Ospedali Svizzeri

Berna,

Isabelle Moret
Presidente

Anne-Geneviève Bütikofer
Direttore

Il presente regolamento d'esame è approvato.

Berna,

**Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione SEFRI**

Remy Hübschi
Vice-direttore
Capodivisione Formazione professionale e continua