

**Regolamento**  
**sulla Scuola specializzata superiore alberghiera e sul turismo**  
 (del 22 gennaio 2014)

IL CONSIGLIO DI STATO  
 DELLA REPUBBLICA E CANTONE TICINO

Richiamati:

- la legge della scuola del 1° febbraio 1990;
- la legge sulle scuole professionali del 2 ottobre 1996;
- l’ordinanza del Dipartimento delle finanze e dell’economia concernente le esigenze minime per il riconoscimento dei cicli di formazione e degli studi post-diploma delle scuole specializzate superiori dell’11 marzo 2005;

**decreta:**

Capitolo primo  
**Disposizioni generali**

**Scopi della Scuola**

**Art. 1** <sup>1</sup>La Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSAT, in seguito Scuola) forma specialisti in grado di assumere responsabilità tecniche e gestionali nel proprio campo.

<sup>2</sup>La Scuola offre i seguenti cicli di studio:

- a) scuola specializzata superiore (SSS) alberghiera, della durata di tre anni di cui uno intermedio di pratica e due suddivisi in quattro semestri, con lezioni che seguono di regola il calendario scolastico;
- b) SSS del turismo, della durata di tre anni di cui uno intermedio di pratica e due suddivisi in quattro semestri, con lezioni che seguono di regola il calendario scolastico;
- c) una formazione per la sezione segretari d'albergo hotelleriesuisse. Il genere di formazione è stabilito dalla Scuola con preavviso di hotelleriesuisse. La durata della formazione per la sezione segretari d'albergo hotelleriesuisse è di almeno 4 semestri, di cui 2 di praticantato, come previsto dagli accordi con hotelleriesuisse.

**Titoli di studio**

**Art. 2** <sup>1</sup>Al termine della formazione lo studente che si qualifica secondo la procedura prevista dalla Scuola ottiene il diploma di «albergatore ristoratore dipl. SSS / albergatrice ristoratrice dipl. SSS», «specialista turistico dipl. SSS», conformemente alla legge federale sulla formazione professionale del 13 dicembre 2002 e alle ordinanze e ai regolamenti vigenti.

<sup>2</sup>Per la sezione segretari d'albergo, il titolo rilasciato è di «segretario/a d'albergo hotelleriesuisse».

<sup>3</sup>Il nome dei diplomati è pubblicato sul Foglio ufficiale del Cantone Ticino.

**Sede**

**Art. 3** La Scuola ha sede presso l'Istituto Cantonale di Economia e Commercio (ICEC) di Bellinzona, all'interno del quale ha una sua gestione didattica autonoma.

**Commissione di vigilanza**

**Art. 4** <sup>1</sup>La commissione di vigilanza della Scuola si compone di un presidente designato dal Consiglio di Stato e di un rappresentante per ciascuno dei seguenti enti:

- a) Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS);
- b) Dipartimento delle finanze dell'economia (DFE);
- c) Ticino Turismo;
- d) hotelleriesuisse sezione Ticino;
- e) GastroTicino;
- f) Associazione Ticinese Agenzie Viaggi;
- g) Unione Trasporti Pubblici e Turistici - Ticino;
- h) Hotel & Gastro Union Ticino.

<sup>2</sup>Un rappresentante della Direzione della Scuola partecipa alle sedute della commissione senza diritto di voto.

<sup>3</sup>La commissione di vigilanza:

- a) vigila sul buon funzionamento della formazione;

- b) esprime il preavviso sul piano di formazione e sui programmi d'insegnamento;
- c) esamina gli atti che le vengono sottoposti dalla Direzione della Scuola.

## Capitolo secondo Funzionamento della Scuola

### Iscrizione e ammissione alle sezioni alberghiera e del turismo

**Art. 5** 1Per iscriversi alla Scuola occorre possedere almeno un attestato federale di capacità ottenuto assolvendo un tirocinio professionale in un ambito pertinente alla natura del ciclo di studio scelto o aver ottenuto un diploma di segretario/a d'albergo riconosciuto da hotelleriesuisse.

Viene inoltre richiesta una competenza linguistica comprovata di:

- livello minimo A2 in inglese e in una delle due altre lingue nazionali (tedesco o francese) per la sezione alberghiera;
- livello minimo B1 in inglese e in una delle due altre lingue nazionali (tedesco o francese) per la sezione del turismo.

2Gli studenti alloglotti devono comprovare un livello C1 di italiano. Essi sono tenuti a frequentare i corsi di italiano e inglese, ma sono esonerati dalla lingua seconda (L2) nazionale. Possono tuttavia frequentare la L2 nazionale se possono comprovare il livello di entrata richiesto.

3Qualora gli iscritti superassero i posti disponibili, la Direzione della Scuola allestirà una graduatoria per definire le ammissioni. Verrà data precedenza ai candidati con titoli di formazione professionale e ai possessori di una maturità professionale o di una maturità di diritto cantonale ottenuta presso la Scuola cantonale di commercio.

4La Direzione della Scuola può prendere in considerazione l'iscrizione di candidati con curricula scolastici diversi e livelli linguistici inferiori al minimo richiesto. In questo caso i candidati possono essere ammessi alla Scuola sulla base di un dossier elaborato dal candidato e un colloquio individuale di fronte ad una commissione d'esame.

5Gli studenti che non possono comprovare le competenze linguistiche richieste sono inoltre tenuti a sostenere un esame di ammissione nelle lingue in questione.

### Iscrizione e ammissione alla formazione segretari di albergo

**Art. 6** 1Possono iscriversi all'esame d'ammissione i candidati in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- attestato federale di capacità professionale rilasciato al termine di una formazione professionale nei settori alberghiero o commerciale;
- diploma finale di una scuola pubblica o privata di indirizzo commerciale con ciclo triennale riconosciuta dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI).

2Possono pure iscriversi all'esame d'ammissione i candidati di almeno 18 anni con un curriculum formativo alternativo e con conoscenze linguistiche almeno di livello A2 in tedesco, francese e inglese.

3Sono ammessi alla sezione segretari d'albergo hotelleriesuisse i candidati che superano l'esame d'ammissione come stabilito dalle direttive interne emanate dalla Direzione.

4Gli studenti alloglotti devono comprovare un livello C1 di italiano.

### Obbligo di frequenza ed esclusione

**Art. 7** 1La frequenza a tutte le lezioni è obbligatoria; in caso di frequenza inferiore all'80% del totale delle ore-lezione dispensate in una materia nel corso di un anno scolastico, la Divisione della formazione professionale, su proposta della Direzione della Scuola, può negare allo studente la promozione alla classe successiva o l'ammissione alla sessione di diploma.

2Spetta allo studente tenere sotto controllo le proprie assenze.

3In caso di ripetute assenze, la Direzione può informarne la Divisione della formazione professionale, con copia allo studente.

4Alcune lezioni pratiche o studi di casi possono aver luogo al di fuori degli orari normali o del calendario scolastico.

### Dispensa dalle lezioni

**Art. 8** 1Gli studenti possono richiedere di essere dispensati dalla frequenza di materie e dai relativi esami a condizione che dimostrino di disporre delle conoscenze e competenze richieste.

2Sono considerati come prova i diplomi e gli attestati riconosciuti dalla Confederazione, conseguiti non oltre dieci anni prima.

<sup>3</sup>In assenza di diplomi o attestati riconosciuti, la Direzione può accordare la dispensa dall'obbligo di frequenza delle lezioni in determinate materie, ma può richiedere in ogni momento una verifica del grado di conoscenza-competenza della materia oppure la partecipazione alle prove semestrali di valutazione.

#### **Tenuta**

**Art. 9** Gli studenti devono rispettare le direttive relative alla tenuta emanate dalla Direzione.

#### **Sanzioni disciplinari**

**Art. 10** <sup>1</sup>Un comportamento riprovevole da parte di uno studente è oggetto di un colloquio chiarificatore con il/i docente/i.

<sup>2</sup>In casi gravi di indisciplina, sentito il parere del Consiglio di classe, possono essere adottate secondo la gravità le seguenti sanzioni:

- a) ammonimento, deciso dal direttore;
- b) sospensione dalla scuola fino a 10 giorni, decisa dal direttore con comunicazione scritta al Dipartimento.

<sup>3</sup>In casi ripetuti di grave indisciplina, ed esaurite le sanzioni precedenti, la Direzione, sentito il parere del Consiglio di classe, può proporre l'esclusione definitiva dall'istituto, che è di competenza del Dipartimento.

<sup>4</sup>Lo studente escluso non può essere iscritto in nessun altro istituto scolastico cantonale senza il consenso del Dipartimento.

<sup>5</sup>Le sanzioni disciplinari sono comunicate per iscritto allo studente.

<sup>6</sup>Contro le decisioni in materia disciplinare è dato ricorso al Consiglio di Stato.

#### **Tasse e materiale scolastico**

**Art. 11** <sup>1</sup>Gli studenti sono tenuti al versamento di una tassa scolastica annuale, che può essere suddivisa in semestri.

<sup>2</sup>Il materiale scolastico d'uso personale e le spese di partecipazione a trasferte per visite di studio sono a carico degli studenti.

#### **Numero minimo di studenti**

**Art. 12** I corsi hanno luogo, di regola, con un minimo di 10 studenti per classe.

#### **Piani di formazione**

**Art. 13** <sup>1</sup>La lingua d'insegnamento è di regola l'italiano. Nelle sezioni SSS la Scuola può insegnare alcune materie in lingua inglese, tedesca o francese o creare una sezione in una di queste lingue.

<sup>2</sup>I Piani di formazione sono definiti nell'allegato.

#### **Pratica aziendale**

**Art. 14** Le modalità e i contenuti del periodo di praticantato sono stabiliti dalle direttive interne emanate dalla Direzione.

#### **Sistema di valutazione**

**Art. 15** <sup>1</sup>La scala delle note è la seguente:

6 molto buono;

5 buono;

4 sufficiente;

3 insufficiente;

2 molto debole;

1 inutilizzabile o non eseguito.

<sup>2</sup>Sono ammessi i mezzi punti.

<sup>3</sup>Le note di fine anno risultano dalla media delle note di semestre arrotondate al decimo superiore.

<sup>4</sup>Le note di diploma possono contenere cifre decimali.

#### **Valutazione del lavoro dello studente**

**Art. 16** <sup>1</sup>La valutazione delle conoscenze e delle competenze acquisite dallo studente comprende:

- a) la verifica da effettuarsi mediante prove scritte o orali per ogni processo di lavoro o materia previsti dal piano di formazione;
- b) la partecipazione alle lezioni e ai gruppi di lavoro;

- c) gli esami intermedi e finali;
  - d) il lavoro di diploma, compresa la sua presentazione orale e la sua difesa.
- <sup>2</sup>Al termine di ogni semestre, lo studente riceve una pagella.
- <sup>3</sup>Durante la formazione è possibile ripetere unicamente un anno di scuola.

### **Condizioni di promozione intermedie**

**Art. 17** <sup>1</sup>La promozione è concessa, al termine del primo anno per le sezioni alberghiera e del turismo, al termine del primo semestre per la sezione segretari d'albergo, alle seguenti condizioni:

- media delle note del primo anno uguale o superiore a 4;
- al massimo 2 insufficienze, non inferiori al 3;

<sup>2</sup>Per le sezioni alberghiera e del turismo: al massimo due insufficienze non inferiori al 3 nelle note di diploma delle materie o processi di lavoro che terminano il primo anno.

<sup>3</sup>Nel caso di tre insufficienze non inferiori al 3.5 o di una sola insufficienza non inferiore al 2.5 il consiglio di classe può accordare la promozione con il provvedimento eccezionale purché la media sia uguale o superiore al 4.

<sup>4</sup>Lo studente non promosso alla fine del primo anno può accedere al praticantato prima di ripetere l'anno a condizione di avere la media del 4 nelle materie strettamente professionali, definite nelle direttive interne emanate dalla Direzione.

### **Procedura di qualificazione finale**

**Art. 18** Il ciclo di studi si conclude:

- a) per le sezioni alberghiera e del turismo con la procedura di qualificazione finale. Essa può comprendere esami teorici scritti, orali e laddove pertinente esami pratici, nonché un lavoro di diploma orientato alla pratica. Le direttive interne emanate dalla Direzione stabiliscono le disposizioni relative alla procedura di qualificazione finale;
- b) per la sezione segretari d'albergo hotelleriesuisse con gli esami scritti e/o orali.

### **Condizioni di accesso al terzo anno per le sezioni alberghiera e del turismo**

**Art. 19** Per essere ammesso al terzo anno, lo studente deve aver effettuato almeno 40 settimane di pratica aziendale. Il / I periodo/i di stage deve/ono essere validati da parte della Direzione della Scuola.

### **Condizioni per l'ottenimento del diploma nelle tre sezioni**

**Art. 20** <sup>1</sup>Il diploma viene concesso alle seguenti condizioni:

- a) media delle note di diploma uguale o superiore a 4;
- b) al massimo 3 insufficienze, non inferiori al 3;
- c) conclusione della pratica aziendale conformemente alle direttive interne emanate dalla Direzione;
- d) per la sezione alberghiera: media della valutazione nel 3° anno almeno sufficiente nei processi «Gestione d'impresa», «Direzione della ristorazione F&B» e «Direzione alloggi», aver ottenuto la certificazione dei moduli di base dei sistemi di prenotazione, aver ottenuto il certificato quale formatore di apprendisti e aver svolto almeno due anni di attività pratica nel settore alberghiero e della ristorazione, compresa la pratica aziendale;
- e) per la sezione del turismo: media della valutazione nel 3° anno almeno sufficiente nelle materie «gestione del turismo» «marketing» e «gestione aziendale» e aver ottenuto la certificazione nei moduli relativi ai sistemi di prenotazione;
- f) per le sezioni alberghiera e del turismo: valutazione almeno sufficiente (nota 4) nel lavoro di diploma.
- g) per la sezione segretari d'albergo hotelleriesuisse: aver ottenuto la certificazione nel modulo relativo ai sistemi di prenotazione.

<sup>2</sup>Se il consiglio di classe giudica uno studente idoneo all'ottenimento del diploma benché non abbia raggiunto i risultati prescritti dal regolamento della Scuola, esso può decidere di concedere il diploma con il provvedimento eccezionale al candidato che ha ottenuto una nota 2 oppure 2.5, purché sia l'unica insufficienza e la media delle note sia uguale o superiore al 4. L'applicazione del provvedimento eccezionale non modifica il totale dei punti e viene indicata nella tabella della scuola e nella pagella dello studente.

### **Ripetizione della procedura di qualificazione**

**Art. 21** <sup>1</sup>Lo studente che non ha conseguito il diploma finale può ripresentarsi ad una successiva sessione di esami, al massimo due volte entro tre anni dalla prima mancata promozione.

<sup>2</sup>Lo studente deve ripetere l'esame in tutti i processi o materie in cui non ha ottenuto una nota di diploma sufficiente. Se in questi processi o materie vi sono sia esami scritti sia orali, lo studente dovrà ripeterli entrambi.

<sup>3</sup>Lo studente che non ottiene il diploma solamente a causa di un lavoro di diploma insufficiente deve ripetere solamente lo stesso. Il lavoro di diploma può essere ripetuto due volte.

<sup>4</sup>Nel caso in cui il candidato dovesse redigere un nuovo lavoro di diploma, questo deve riguardare un altro tema, proposto dal candidato. La scelta del relatore in caso di ripetizione è di competenza della Direzione. Il nuovo lavoro deve essere svolto entro il termine di consegna fissato dalla Direzione. Chi deve redigere un nuovo lavoro non è tenuto a frequentare le ore inserite nel calendario scolastico, ma potrà svolgere il lavoro a domicilio; egli sarà seguito da un relatore secondo lo scadenziario che verrà elaborato in reciproco accordo. La presentazione avrà luogo previo accordo con la Direzione.

### Capitolo terzo Disposizioni finali

#### Abrogazione

**Art. 22** È abrogato il regolamento sulla Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT) del 14 dicembre 1999.

#### Entrata in vigore

**Art. 23** Il presente regolamento è pubblicato nel Bollettino delle leggi e degli atti esecutivi del Cantone Ticino ed entra in vigore, con effetto retroattivo, a partire dall'anno scolastico 2013/2014.

Publicato nel BU **2014**, 43.

ALLEGATO (art. 13)

#### Piani di formazione

##### 1. Griglia oraria, esami e calcolo per le note di diploma della sezione alberghiera

Campi / Processi di lavoro	I	II	Esami di diploma	III	IV	V	VI	Esami di diploma	Calcolo per le note finali
	ore	ore		stage	stage	ore	ore		
<b>1. Competenze di base</b>									
Italiano	2	2				2	2		MU2S
Inglese	3	3				2	2	EO/ES	(MU2S + ME)/2
Francese/Tedesco (OPZ)	2	2				2	2	EO/ES	(MU2S + ME)/2
Informatica	2	2				2	2		M1E3A
Economia del turismo						2	2		M2S
<b>2. Gestione Aziendale</b>									
Gestione d'impresa e aziendale						2	2	ES	(M2S + ES)/2
Organizzazione d'impresa	2	2	ES						(M2S + ES)/2
Legislazione						2	2		MU2S
Tecnica di comunicazione	2	2	EO/ES						(M2S + ME)/2
Marketing						4	4	ES	(M2S + ES)/2
Gestione Finanze	3	3				3	3	ES	(MU2S + ES)/2
Gestione risorse umane						3	3	ES	(M2S + ES)/2
<b>3. Alloggio</b>									
Direzione alloggi						3	3	ES	(M2S + ES)/2
Accoglienza	3	3	ES						(M2S +

									ES)/2
Economia domestica						2	2	ES	(MU2S + ES)/2
<b>4. Ristorazione</b>									
Direzione della ristorazione F&B	2	2				3	3	ES	(MU2S + ES)/2
Servizio ristorazione teoria	3	3	EO/ES						(M2S + EO+ ES)/3
Cucina/Produzione teoria	7	7	EO/ES						(M2S + EO+ ES)/3
Pratica (cucina, servizio, sostegno)	6	6	EP						((Nota primo sem. +2 volte nota 2 sem.)/3) +EP)/2
<b>5. Studi di casi / Lavoro diploma</b>									
Studi di casi / progetti / seminari	1	1				7	7		MU2S
Corso per formatori di apprendisti							2		
Lavoro di diploma						1	1	LD	Nota LD
<b>Totale PQ finale</b>									
<b>Ore settimanali</b>	<b>38</b>	<b>38</b>				<b>40</b>	<b>42</b>		
<b>6. Pratica aziendale</b>									
Settimane di pratica			40						

- ES Esame scritto
- EO Esame orale
- EP Esercitazione pratica
- M1E3A Media delle note del primo e del terzo anno
- MU2S Media ultimi 2 semestri
- M2S Media dei 2 semestri
- ME Media esame scritto e esame orale
- LD redazione del lavoro in forma scritta, presentazione e difesa orale

Nota: gli studenti ammessi alla formazione ma che non soddisfano le condizioni stabilite all'art. 5, cpv. 1, prima di essere ammessi alla discussione del lavoro di diploma (ultima prova di certificazione finale) devono dimostrare di aver svolto almeno due anni di attività pratica nel settore dell'industria alberghiera e della ristorazione.

## 2. Griglia oraria, esami e calcolo per le note di diploma della sezione turismo

Materie	I	II	Esami di diploma	III	IV	V	VI	Esami di diploma	Calcolo per le note finali
	ore	ore		stage	stage	ore	ore		
<b>1. Competenze di base</b>									
Italiano		2							
Inglese	3	3				2	2	EO/ES	(MU2S + ME)/2
Francese/tedesco (opz.)	3	3				2	2	EO/ES	(MU2S + ME)/2
Informatica	2	2				2	2		M1E3A
Economia del turismo	2	2				1	1	EO	(M1E3A + EO)/2
Comunicazione	2	2				2	2	ES	(M1E3A + ES)/2
Statistica	2								
Approfondimenti						2	2		MU2S
<b>2. Gestione Aziendale</b>									
Gestione aziendale, risorse umane	2	2				4	4	ES	(MU2S + ES)/2
Contabilità	3	3	ES						(M2S + ES)/2
Legislazione	2	2	ES						(M2S + ES)/2
Marketing	2	2				4	4	ES	(MU2S + ES)/2
<b>3. Turismo</b>									
Gestione del turismo	2	2				2	2	ES	(MU2S + ES)/2
Componenti del turismo	2	2							
Geografia del turismo, ecologia	2	2	ES						(M2S +

									ES)/2
Sistemi di prenotazione	2	2							
<b>4. Studi di casi / Lavoro diploma</b>									
Progetto		4							
Studi di casi / progetto CS1						14			Media ponderata alla durata dei diversi studi di casi o progetti
Studi di casi / progetto CS2							7		
Studi di casi / progetto CS3								7	
Lavoro di diploma						1	1	LD	Nota LD
<b>Ore settimanali</b>	<b>31</b>	<b>35</b>				<b>36</b>	<b>36</b>		
<b>5. Pratica aziendale</b>									
Settimane di pratica				40					

- ES Esame scritto
- EO Esame orale
- M1E3A Media delle note del primo e del terzo anno
- MU2S Media ultimi 2 semestri
- M2S Media dei 2 semestri
- M4S Media dei 4 semestri
- ME Media esame scritto ed esame orale
- LD redazione del lavoro in forma scritta, presentazione e difesa orale

Nota: la Scuola richiede che almeno una delle due lingue straniere sia frequentata nel V e VI semestre al livello C1: gli studenti dovranno comunicare alla Direzione la loro scelta, entro i termini stabiliti dalle direttive interne emanate dalla Direzione.

### 3. Griglia oraria, esami e calcolo per le note di diploma della sezione segretari d'albergo

Materie	I	II	III	IV	Esami finali	Calcolo per le note finali
	ore	stage	ore	stage		
<b>1. Lingue</b>						
Tedesco	9		8		EO/ES	(NS+EO+ES) / 3
Inglese	5		5		EO/ES	(NS+EO+ES) / 3
Francese	3		3		EO/ES	(NS+EO+ES) / 3
Spagnolo	2		2			NS
<b>2. Materie professionali</b>						
Enogastronomia	2					NS
Comunicazione e marketing			4		EO	(NS+EO) / 2
Accoglienza clienti	4		2		ES	(NS+ES) / 2
Organizzazione e amministrazione	2		4		ES	(NS+ES) / 2
Contabilità economia	4		4		ES	(NS+ES) / 2
Diritto e civica	3		2		ES	(NS+ES) / 2
Informatica	3					NS
<b>3. Ristorazione</b>						
F & B Pratica	1					
<b>4. Materie interdisciplinari</b>						
Gestione informatizzata F.O.			2			
<b>Totale Ore settimanali</b>	<b>38</b>		<b>36</b>			
<b>5. Pratica aziendale</b>						
Settimane di pratica		24		24		

- ES Esame scritto
- EO Esame orale
- NS Nota dell'ultimo semestre

Nota: gli esami di diploma si svolgono in un'unica sessione al termine del secondo semestre di scuola (marzo).