

Convalida di prestazioni di formazione

Regole per superare la convalida di prestazioni di formazione per la professione di cuoca AFC / cuoco AFC

Del 21 marzo 2014

n. 79007

Le presenti regole di superamento si riferiscono al profilo di qualificazione per la professione di cuoco del 21 marzo 2014 approvato dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione. Per la cultura generale valgono le disposizioni previste dall'ordinanza sulla formazione professionale di base di cuoca AFC / cuoco AFC nonché le spiegazioni e il profilo dei requisiti allestito dalla SEFRI in merito agli strumenti di convalida per la cultura generale.

Regole di superamento

- Le singole competenze operative del profilo di qualificazione del 21 marzo 2014 sono valutate con la menzione "superato / raggiunto" oppure "non superato / non raggiunto".
- Non vengono assegnate note.
- Tutti i campi di competenze operative devono essere convalidati. Un campo di competenze operative è convalidato se viene raggiunto il punteggio minimo e se sono soddisfatte tutte le esigenze del campo conformemente alla seguente tabella.
- Non è possibile effettuare compensazioni fra i campi di competenze operative.
- Per conseguire il titolo di cuoca AFC / cuoco AFC sono necessarie 15 competenze operative superate. In altre parole, oltre alle 14 competenze obbligatorie (vedi tabella seguente), se ne deve scegliere una supplementare.

Campo di competenze operative	Competenza operativa	Valore della competenza	Totale punti	Competenza obbligatoria	Punteggio minimo per il campo	Competenza obbligatoria
1. Produzione e presentazione di cibi e pietanze nonché utilizzo della lingua straniera e del linguaggio specialistico	1.1 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte alimenti vegetali sulla base di caratteristiche, qualità e possibilità d'impiego	1	1	sì	8	sì
	1.2 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte alimenti animali sulla base di caratteristiche, qualità e possibilità d'impiego	1	1	sì		
	1.3 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte alimenti di origine animale sulla base di caratteristiche, qualità e possibilità d'impiego	1	1	sì		
	1.4 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte altri alimenti / prodotti sulla base di caratteristiche, grado di convenienza, qualità, possibilità d'impiego e in funzione dei prodotti	1	1	sì		
	1.5 Nutrizione: approntare a regola d'arte pietanze sane, con metodi di cottura delicati e secondo i desideri o le richieste della clientela	1	1	si		
	1.6 Processi di cottura: spiegare e approntare in modo efficiente prodotti con temperature, condizioni climatiche e metodi di cottura diversi e giustificare la scelta del metodo di cottura	1	1	si		
	1.7 Disposizione / sistemazione di pietanze / presentazione: creare valore aggiunto tramite disposizione, sistemazione e presentazione attrattive delle pietanze in base alle direttive o alle istruzioni del servizio	1	1	si		
	1.8 Lingua straniera: utilizzare nella lingua straniera termini specifici nel campo delle merci, della produzione, dell'approntamento e della presentazione di pietanze	1	1	si		
2. Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali	2.1 Organizzazione: applicare i principi dell'organizzazione aziendale nei punti di collegamento fra i vari settori dell'azienda	1	1	no	2	no
	2.2 Processi di lavoro personali: eseguire in modo razionale la mise en place e altri lavori	1	1	si		
	2.3 Processi aziendali generici: garantire il flusso delle merci, le disposizioni legali e il servizio con l'aiuto di processi aziendali ottimali	1	1	no		

	2.4 Comprensione e dimestichezza con la tecnologia: impiegare in modo pertinente gli apparecchi e utilizzarli a regola d'arte	1	1	si		
3. Modo di operare improntato all'aspetto economico-aziendale, alle esigenze degli ospiti e dell'ecologia	3.1 Ramo professionale e ospiti: descrivere l'importanza di: ramo professionale, ospiti, linee direttrici e filosofia dell'azienda e realizzarla durante il lavoro	1	1	no	1	no
	3.2 Calcoli: allestire calcolazioni relative a merci, lavoro e pietanze	1	1	si		
	3.3 Modo di pensare e operare improntato alla sostenibilità: prestare attenzione all'etica professionale durante il lavoro	1	1	no		
4. Applicazione delle seguenti attività: sicurezza sul lavoro, protezione della salute, protezione dell'ambiente e protezione antincendio	4.1 Sicurezza sul lavoro e protezione della salute: individuare rischi e pericoli nella professione e attuare conseguenti misure di sicurezza	1	1	si	1	no
	4.2 Protezione dell'ambiente nell'azienda: valutare l'importanza e il campo d'azione in cucina e adottare misure appropriate	1	1	no		
	4.3 Gestione ecologica delle risorse: impiegare in modo efficiente e parsimonioso le risorse, ottimizzare i processi di lavoro	1	1	no		
	4.4 Protezione antincendio: comprendere i principi e le normative in materia di protezione antincendio e applicarli durante il lavoro	1	1	no		
5. Attuazione dell'igiene e della conservazione del valore	5.1 Igiene personale e aziendale: valutare i campi d'azione in cucina e adottare misure o provvedimenti conseguenti	1	1	sì	2	sì
	5.2 Programma d'igiene: rispettare il programma aziendale di autocontrollo e collaborare attivamente alla sua realizzazione durante il lavoro	1	1	sì		
	5.3 Conservazione del valore: aver cura di impianti, apparecchi e materiale e provvedere alla loro manutenzione	1	1	no		

Cultura generale

Per la cultura generale si applicano le disposizioni secondo l'Ordinanza sulla formazione professionale di base per Cuoco AFC / Cuoca AFC, nonché le spiegazioni e il profilo dei requisiti stabilito dalla SE-FRI concernente gli strumenti di convalida per la cultura generale.

Le possibilità di compensazione tra le competenze operative professionali e la cultura generale vengono considerate analogamente alla procedura di qualificazione in occasione della prova finale.

Approvazione ed entrata in vigore

Le presenti regole per superare la convalida di prestazioni di formazione entrano in vigore il 1° aprile 2014.

Weggis, 17.03.2014

Hotel & Gastro *formation*

Il presidente

Il direttore

Willy Benz

Max Züst

Le presenti regole di superamento si basano sull'ordinanza del 5 maggio 2009 concernente la formazione professionale di base di cuoca AFC / cuoco AFC e sono approvate dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione.

Berna, 21.03.2014

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

Jean-Pascal Lüthi

Capodivisione Formazione professionale di base
e superiore