

Campo di competenze operative (CCO)

CCO a: Svolgimento di attività legate alla ristorazione
CCO b: Organizzazione del servizio bevande
CCO c: Organizzazione del servizio di ristorazione
CCO d: Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita
CCO e: Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore

Competenze complementari

Le persone in formazione con attestato federale non hanno competenze complementari.

Compiti pratici e valutazione della situazione

- Le persone in formazione vengono istruite attraverso compiti pratici per registrare il lavoro pratico essenziale in relazione alle competenze operative da acquisire. I compiti pratici contengono situazioni su cui gli allievi lavorano persone in formazione. Ci sono compiti pratici per l'azienda.
- Le valutazioni della situazione possono essere effettuate alla fine di ogni semestre. I compiti e i protocolli sono disponibili e sono inclusi come tendenze nel rapporto di formazione.

Documentazione dell'apprendimento

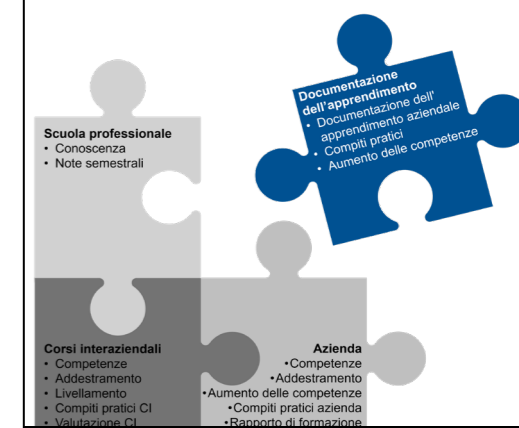
Nello strumento di documentazione dell'apprendimento di Hotel & Gastro formation Svizzera e del partner di implementazione WIGL, i luoghi di formazione possono essere collegati tra loro. La persona in formazione e l'offerta dell'azienda sono al centro di tutto questo.

Compiti delle persone in formazione

La documentazione dell'apprendimento e il ricettario possono essere utilizzati come mezzi ausiliari per la procedura di qualificazione.

Procedura di qualificazione

Campo di qualificazione	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	Total 4 ora	Realizzazione efficace dell'LPP
Lavoro pratico come LPP Ponderazione 40% Nota determinante	Organizzazione del servizio bevande Organizzazione del servizio di ristorazione Ponderazione 50 %	30 Minuti 45 Minuti	Un esempio di attuazione dell'LPP è fornito nelle disposizioni esecutive. La procedura è determinata dalla direzione cantonale degli esami.
	Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita / Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore Ponderazione 30 %	15 Minuti 150 Minuti	
		30 Minuti	



Focus sul contenuto

	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
Compiti pratici azienda (CPA)	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 101 Protezione antincendio CPA 102 Coperti, decorazioni Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 103 Locali: Decorazione, ambiente CPA 104 Presenza personale: Abbigliamento, presenza 	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 201 Esigenze dello ospiti CPA 202 Gestione dei reclami (compito 1 di 2) Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 203 Coperti e menage aggiuntivi CPA 204 Prenotazione per telefono 	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 301 Raccomandazioni sul cibo e sui menu CPA 302 Allergeni e intolleranze Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 303 Organizzazione dell'evento CPA 304 Forme di alimentazione 	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 401 Presentare l'assistenza degli ospiti come storia CPA 402 Raccomandazione del vino / Servizio del vino Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 403 Gestione dei reclami (compito 2 di 2) CPA 404 Opuscolo sull'offerta di birra dell'azienda CPA 405 Documentazione di un incontro per un evento
Scuola pressionale (SP)	<ul style="list-style-type: none"> Presenza personale Lavori preparatori Organizzazione del servizio Tecniche di servizio Basi del servizio bevande Basi del servizio di ristorazione Basi di igiene, sicurezza sul lavoro Gestione degli ospiti 	<ul style="list-style-type: none"> Acqua naturale / acque minerali e bevande rinfrescanti Alcool / birra Nozioni fondamentali sul vino Latte e latticini La Svizzera come Paese del formaggio Struttura del menu Alimentazione / qualità delle derrate alimentari Tagliare in porzioni antipasti / piatti principali Eventi Comunicazione con gli ospiti (lingua straniera) 	<ul style="list-style-type: none"> Viticultura in Svizzera e Europa Tè e creazioni a base di tè Caffè e creazioni a base di caffè Offerta di ristorazione Tagliare in porzioni dolci / trote / frutta Basi relative al bar Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera Organizzazione e comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione e comunicazione Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera Ripetizione e approfondimento dei contenuti dei semestri da 1 a 3
Corsi interaziendali (CI)	Svolgimento di attività legate alla ristorazione <ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione: presenza personale / regole comportamentali Basi relative al ristoratrice/ristoratore Basi del servizio bevande e vendita Basi del servizio di ristorazione Basi dell'organizzazione aziendale 	Organizzazione d <ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione: servizio bevande e servizio di ristorazione Servizio bevande Consulenza e vendita Ristoratrice/ristoratore Organizzazione aziendale 	Formazione per sviluppare la personalità e la competenza nel modo di presentarsi <ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione: forme comportamentali e presenza personale Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera Organizzazione e comunicazione Consulenza e vendita Approfondimento dell'organizzazione aziendale (incasso) Punti di transizione 	Svolgimento di attività legate alla ristorazione <ul style="list-style-type: none"> Comunicazione con gli ospiti Consulenza e vendita Gestione di reclami Esercitazioni nel servizio bevande e nel servizio di ristorazione Approfondimento dell'organizzazione aziendale
Responsabilità del formatrice / formatore professionale	<ul style="list-style-type: none"> Assegnazione die compiti pratici 	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione de compiti pratici 	<ul style="list-style-type: none"> Verifica della documentazione dell'apprendimento 	<ul style="list-style-type: none"> Apertura del rapporto di formazione per semestre
Speciale	<ul style="list-style-type: none"> Colloquio sul periodo di prova Valutazione della situazione 1° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione della situazione 2° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione della situazione 3° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione agli esami Certificato di formazione