

Orientamento alla catena del valore

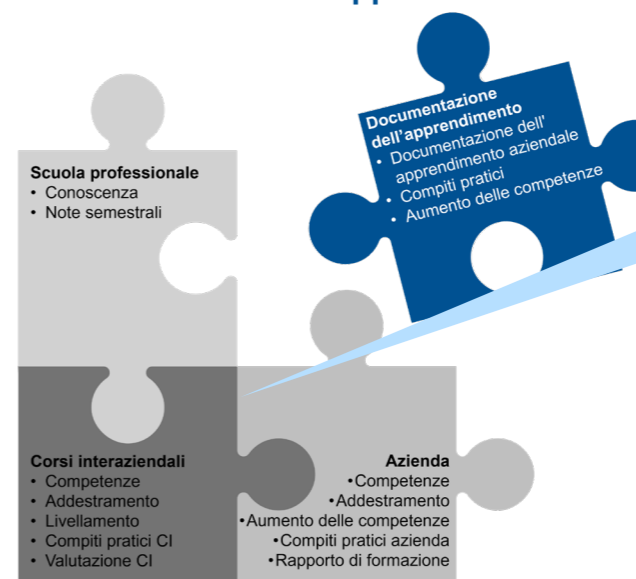
Quadro d'azione orientato ai tipi di azienda e ai concetti, presenza e comunicazione



Gli alimenti attraversano la catena del valore dall'offerta al cibo venduto. Le procedure aziendali ed economiche, compresa l'igiene e la sicurezza sul lavoro, accompagnano le fasi del processo. La propria presenza e la loro comunicazione ne costituiscono la cornice.

I luoghi di formazione scuole professionali e corsi interaziendali utilizzano la catena del valore come base per l'insegnamento, concentrandosi sulle competenze operative.

Documentazione dell'apprendimento



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

Ricettario

Le ricette applicate nelle aziende e nei corsi interaziendali possono essere registrate nello strumento opzionale delle ricette digitali.

Metodi di cottura

- Sbianchire
- Bollire
- Cuocere al vapore
- Affogare
- Stufare
- Brasare
- Saltare, cuocere al salto
- Grigliare
- Arrostitire
- Cuocere in casseruola
- Friggere
- Gratinare
- Cuocere al forno
- Tostare

Focus sugli alimenti

	1° semestre SP / CI 1	2° semestre SP / CI 2	3° semestre SP / CI 3	4° semestre SP / CI 4
Scuola professionale (SP)	Verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie, condimenti	Patate, latte, latticini, uova, prodotti a base di uova, zucchero e dolcificanti	Frutta, semi e gherigli, germogli, volatili	Cereali, leguminose, germogli, carni macellate, prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative, leganti, agenti lievanti
Corsi interaziendali (CI)	Verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie, latte, latticini, condimenti	Patate, volatili, uova, prodotti a base di uova, zucchero e dolcificanti	Frutta, semi e gherigli, pesci	Cereali, leguminose, germogli, carni macellate, prodotti a base di carne, prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative, leganti, agenti lievanti

Responsabilità del formatrice/formatore professionale

- Assegnazione dei compiti pratici
- Valutazione dei compiti pratici
- Verifica della documentazione dell'apprendimento
- Apertura del rapporto di formazione per semestre

	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
Compiti pratici azienda (CPA) (circa 24 ore a semestre per le persone in formazione)	Verdure / Funghi CPA 101 Accettazione della merce / stoccaggio CPA 102 Zuppe CPA 103 Apprestamento, preparazione / finizione	Cereali / Leguminose CPA 201 Apprestamento, preparazione / finizione Patate CPA 202 Apprestamento, preparazione / finizione di masse di patate Prodotti a base di soia CPA 203 Pianificazione dell'offerta / apprestamento, preparazione / finizione, vegetariane	Frutta CPA 301 Pianificazione dell'offerta / apprestamento, preparazione / finizione Pesci CPA 302 Accettazione della merce / stoccaggio CPA 303 Apprestamento, preparazione / finizione Volatili CPA 304 Preparazione / finizione CPA 305 Formazione in cucina 1	Carni macellate CPA 401 Apprestamento, preparazione / finizione brodo CPA 402 Apprestamento, preparazione / finizione
Speciale	Colloquio sul periodo di prova			CPA 403 Formazione in cucina 2 Certificato di formazione

Esercizi delle persone in formazione

Le persone in formazione conservano la documentazione dell'apprendimento e registrano le ricette nel proprio ricettario.

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

Procedure di qualificazione

Campo di qualificazione	Preparazione e presentazione di cibi e pietanze
Lavoro pratico come LPP	Ponderazione 60%
Ponderazione 50%	Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità
Nota determinante	Applicazione di procedure aziendali ed economiche
	Ponderazione 25%
	Colloquio professionale
	Ponderazione 15%

Totale 5 ore

- 30 minuti Colloquio professionale
- 15 minuti Pianificazione
- 50 minuti (Produzione) mise en place
- 190 minuti Apprestamento, preparazione, finizione e invio delle pietanze
- 15 minuti Pulire

Situazioni

Ogni anno, al 30 novembre, vengono annunciate tre diverse situazioni e una mise en place di base. I documenti attuali sono pubblicati su www.hotelgastro.ch.