

Orientamento alla catena del valore

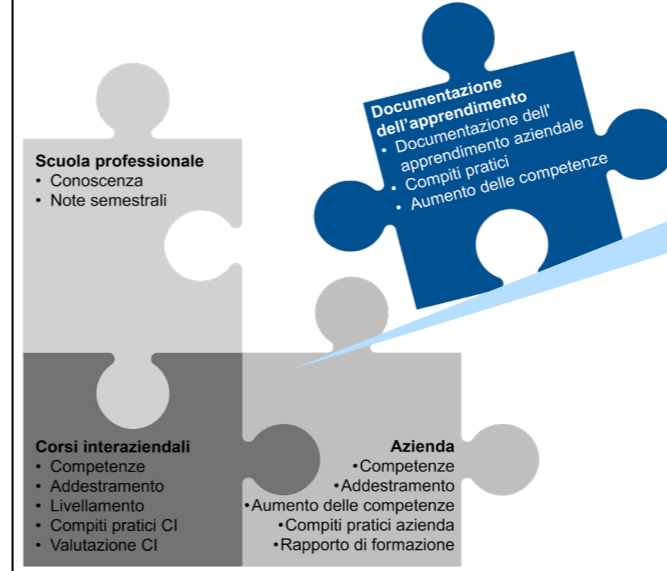
Quadro d'azione orientato ai tipi di azienda e ai concetti, presenza e comunicazione



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
- Arrostire
- 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	5° semestre SP / CI 5	6° semestre SP
Scuola professionale (SP)	Verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie, condimenti, grassi e oli alimentari	Patate, latte, latticini, uova, prodotti a base di uova, zucchero e dolcificanti	Cereali, leguminose, frutta, semi e gherigli, germogli, grassi e oli alimentari prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative	Pesci, crostacei e molluschi, volatili (uccelli selvatici inclusi), leganti	Selvaggina (uccelli selvatici inclusi), carni macellate	Prodotti a base di carne, miele, cacao e cioccolato, semilavorati da pasticceria, agenti lievitanti
Corsi interaziendali (CI)	Verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie, latte, latticini, condimenti	Patate, leguminose, volatili, uova, prodotti a base di uova, zucchero e dolcificanti	Cereali, frutta, semi e gherigli, germogli, pesci, crostacei, molluschi, miele, prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative	Carni macellate, prodotti a base di carne, volatili, leganti, cacao e cioccolato, semilavorati per pasticceria, agenti lievitanti	Selvaggina	

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	5° semestre	6° 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 Fondo CPA 103 Zuppe CPA 104 Pianificazione dell'offerta CPA 105 Apprestamento, preparazione / finizione	Patate CPA 201 Apprestamento, preparazione / finizione CPA 202 Apprestamento, preparazione / finizione di masse di patate Prodotti a base di soia CPA 203 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione, vegano CPA 204 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione, vegetariane	Frutta CPA 301 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione 1 CPA 302 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione 2 CPA 303 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione 3 Cereali / Leguminose CPA 304 Pianificazione dell'offerta CPA 305 Apprestamenti, preparazione / finizione	Pesci / Crostacei e molluschi CPA 401 Acquisto / accettazione della merce e stoccaggio CPA 402 Pianificazione dell'offerta CPA 403 Apprestamento, preparazione / finizione Volatili CPA 404 Apprestamento, preparazione, fondo CPA 405 Pianific. offerta / preparazione / finizione CPA 406 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione, fingerfood	Carni macellate / Selvaggina CPA 501 Pianificazione dell'offerta CPA 502 Apprestamento, preparazione / finizione, brodo e fondo bruno di vitello CPA 503 Apprestamento, preparazione / finizione CPA 504 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione Dolci e biscottini CPA 505 Pianific. offerta / apprestamento, preparazione / finizione	
Speciale	Colloquio sul periodo di prova			CPA 407 Formazione in cucina 1	CPA 506 Formazione in cucina 2	CPA 601 Formazione in cucina 3 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.

Procedura di qualificazione

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

Totale 8 ore

- 30 minuti Colloquio professionale
- 90 minuti Pianificazione
- 255 minuti Mise en place e preparazione
- 75 minuti Inviare
- 30 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.