

Piano di formazione

Relativo all'ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base

Addetta di cucina/Addetto di cucina con certificato federale di formazione pratica (CFP)

del 20 giugno 2023

N. professione 79025

Indice

1	Introduzione	1
2	Fondamenti pedagogico-professionali.....	2
2.1	Introduzione sull'orientamento alle competenze professionali.....	2
2.2	Descrizione delle quattro dimensioni di una competenza operativa	3
2.3	Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom).....	4
2.4	Collaborazione tra i luoghi di formazione	5
3	Profilo di qualificazione	6
3.1	Profilo professionale.....	6
3.2	Tabella delle competenze operative Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP	8
3.3	Livello richiesto per la professione	9
4	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione.....	10
	Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze.....	10
	Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità.....	19
	Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche	23
	Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione	25
5	Elaborazione.....	28
	Allegato 1 Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità.....	29
	Allegato 2 Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute	30
	Glossario	33

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
Az	Azienda
BPF/BPI	Buona prassi di fabbricazione e d'igiene
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CFSL	Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
CI	Corsi interaziendali
CSFO	Centro svizzero di servizio Formazione professionale orientamento professionale, universitario e di carriera
CSFP	Conferenza svizzera degli uffici cantonali della formazione professionale
LDerr	Legge sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso
LFPr	Legge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
ofor	Ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
OFPr	Ordinanza sulla formazione professionale, 2004
oml	Organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SEFRI	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
SP	Scuola professionale
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica

1 Introduzione

In quanto strumento per la promozione della qualità¹ nella formazione professionale di base, il piano di formazione per Addetta di cucina/Addetto di cucina con certificato federale di formazione pratica (CFP) descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione aiuta i responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali a pianificare e svolgere la formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione costituisce uno strumento orientativo.

Il presente piano di formazione è il concetto pedagogico-professionale per la formazione professionale di base Addetta di cucina/Addetto di cucina con certificato federale di formazione pratica. Il piano di formazione comprende tre parti. Dapprima si illustrano le basi pedagogico-professionali nonché il profilo di qualificazione con i campi di competenze operative e le competenze operative. Per ogni competenza operativa si descrivono in dettaglio i singoli obiettivi di valutazione che ne derivano.

Durante la formazione professionale biennale tutte le persone in formazione sviluppano le competenze operative menzionate nei quattro campi di competenze operative dalla A fino alla D.

Siccome le esigenze degli ospiti possono variare molto e le offerte gastronomiche sono in costante evoluzione, i professionisti del settore devono dimostrare autonomia, creatività ed empatia.

¹ Cfr. art. 12 cpv. 1 lett. c dell'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e art. 9 dell'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor) per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

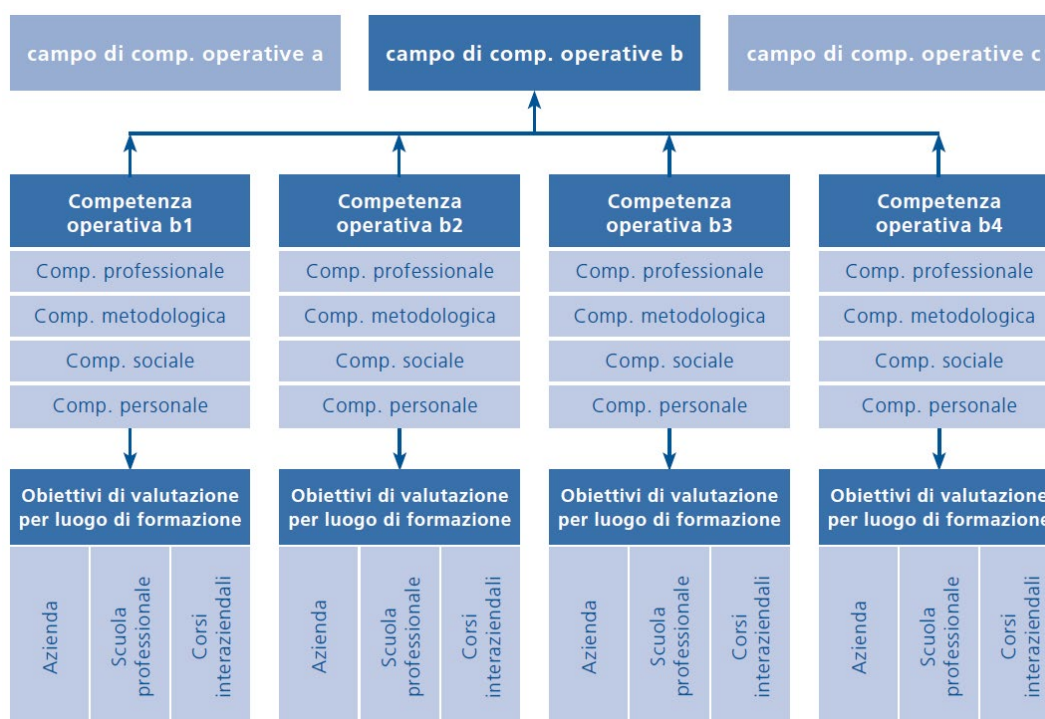
2 Fondamenti pedagogico-professionali

2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze professionali

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere quest'obiettivo, durante la formazione le persone in formazione sviluppano le competenze operative descritte nel piano di formazione. Tali competenze vanno intese e definite come standard minimi di formazione che verranno poi verificati nelle procedure di qualificazione.

Il piano di formazione enuncia concretamente le competenze operative da acquisire, rappresentate sotto forma di campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione.

Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione:



La professione di Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP comprende quattro **campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli l'uno dall'altro.

Esempio: A Preparazione e presentazione di cibi e pietanze

Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative «A Preparazione e presentazione di cibi e pietanze» sono dunque raggruppate sei competenze operative. Queste ultime corrispondono a situazioni operative tipiche della professione e descrivono il comportamento che ci si aspetta dalle persone in formazione in tali casi. Ogni competenza operativa include quattro dimensioni: la competenza professionale, metodologica, sociale e personale (vedi capitolo 2.2); in quei contesti esse sono integrate negli obiettivi di valutazione.

Per garantire che l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali forniscano il proprio apporto allo sviluppo delle competenze operative, queste ultime vengono concretizzate in **obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione**. Ai fini di una collaborazione ottimale tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi capitolo 2.4).

2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché addette di cucina/addetti di cucina riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

Competenza operativa



2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio.

Livello	Definizione	Descrizione
C1	Sapere	Addette di cucina/addetti di cucina ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili. (Non figura nel presente piano di formazione)
C2	Comprendere	Addette di cucina/addetti di cucina spiegano, illustrano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie. <i>Esempio: a1.6-SP Considerare le esigenze degli ospiti – Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere le esigenze degli ospiti (es. in seguito ad allergie, intolleranze e consuetudini alimentari giustificate dal punto di vista religioso). (C2)</i>
C3	Applicare	Addette di cucina/addetti di cucina applicano le capacità/tecnologie apprese in diverse situazioni. <i>Esempio: a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place – Preparare e utilizzare postazione di lavoro, dispositivi, utensili, apparecchi per cucinare, batteria da cucina e stoviglie adattati agli alimenti e alla pietanza. (C3)</i>
C4	Analizzare	Addette di cucina/addetti di cucina analizzano una situazione complessa, scompongono i fatti in singoli elementi e individuano la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali. <i>Esempio: a1.2-SP Alimenti animali – Confrontare alimenti animali come carni macellate, volatili e pesci in relazione a provenienza, composizione, linee guida per la dichiarazione e uso previsto. (C4)</i>
C5	Sintetizzare	Addette di cucina/addetti di cucina combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme. (Non figura nel presente piano di formazione)
C6	Valutare	Addette di cucina/addetti di cucina valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri. (Non figura nel presente piano di formazione)

2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione, le persone in formazione vanno aiutati a mettere in relazione teoria e pratica. La collaborazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto dei contributi degli altri luoghi di formazione. Grazie a una buona collaborazione, ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione;
- scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e dell'educazione fisica;
- corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue.



La realizzazione efficace della collaborazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato 1).

3 Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive il profilo professionale, le competenze operative da acquisire e il livello richiesto per la professione. Illustra quali sono le qualifiche che un'Addetta di cucina CFP o un Addetto di cucina CFP deve possedere per poter esercitare la professione in maniera competente al livello definito.

Oltre a descrivere le competenze operative, il profilo professionale funge anche da base per l'impostazione della procedura di qualificazione. Inoltre, è utile per classificare il titolo nel Quadro nazionale delle qualifiche per il titolo della formazione professionale (QNQ-FP) durante l'elaborazione del supplemento al certificato.

3.1 Profilo professionale

Campo d'attività

Addette di cucina/addetti di cucina lavorano nelle cucine di aziende della ristorazione, case di riposo, ospedali e aziende della ristorazione collettiva. Stoccano e affinano le derrate alimentari in base alle loro proprietà e condizioni trasformandole in pietanze fredde, calde e congelate destinate agli ospiti.

Nel team di cucina collaborano con diverse altre persone e lavorano secondo le istruzioni del cuoco o del capo cucina. Producono soprattutto cibi semplici che in seguito sono combinati per ottenere pietanze. Nelle proprie attività attuano le procedure aziendali predefinite.

Le principali competenze operative sono la corretta gestione degli alimenti tramite le corrispondenti tecniche di preparazione, metodi di cottura e tecniche di produzione nonché tramite l'utilizzo di apparecchi di cottura e altri dispositivi. Durante le proprie attività, addette di cucina/addetti di cucina considerano i principi delle direttive in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente.

Principali competenze operative

Le competenze operative sono raggruppate nei seguenti campi.

Preparazione e presentazione di cibi e pietanze

Addette di cucina/addetti di cucina stoccano gli alimenti ricevuti secondo le direttive aziendali e preparano cibi e pietanze semplici secondo le istruzioni di lavoro e le ricette. Si occupano autonomamente di una parte dei processi di lavoro, come per esempio la postazione dell'insalata, la postazione della zuppa o la produzione dei dolci.

Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

In tutte le attività della catena del valore aggiunto, addette di cucina/addetti di cucina tengono conto delle direttive legali e aziendali nel campo dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e della protezione dell'ambiente.

Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Addette di cucina/addetti di cucina confrontano all'interno del team di cucina sullo svolgimento dell'incarico. Nella produzione dei cibi prestano attenzione alle proprietà e alle caratteristiche delle materie prime. Evitano gli sprechi e smaltiscono i rifiuti a regola d'arte.

Presenza e comunicazione

Addette di cucina/addetti di cucina curano il proprio modo di presentarsi e comunicano con collaboratori e superiori in modo apprezzabile. Utilizzano i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni.

Esercizio della professione

Addette di cucina/addetti di cucina lavorano nelle cucine di aziende di ristorazione, case di riposo, ospedali e aziende della ristorazione collettiva. Preparano diversi cibi secondo l'orientamento dell'azienda.

Per quanto concerne la formazione professionale continua, addette di cucina/addetti di cucina hanno la possibilità di assolvere la formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC.

Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura

Addette di cucina/addetti di cucina producono pietanze piuttosto semplici e aiutano i cuochi nell'attività in cucina. La loro attività si focalizza sempre sull'affinamento delle materie prime che trasformano in cibi e pietanze.

Tramite la collaborazione a un'organizzazione e una preparazione accurate e di elevata qualità dal punto di vista nutrizionale, abili combinazioni di diversi alimenti per trasformarli in cibi e pietanze semplici e una corrispondente presentazione attrattiva, addette di cucina/addetti di cucina contribuiscono al benessere del singolo e della società.

Le aziende gastronomiche perseguono costantemente le tendenze sociali e adattano il proprio assortimento di pietanze, bevande e servizi alle esigenze dei diversi gruppi target. Grazie a un'offerta variegata e alle specialità regionali, rappresentano anche una colonna portante del turismo. Durante la preparazione, addette di cucina/addetti di cucina sono attente a un efficiente utilizzo di energia e risorse. Nel limite del possibile, si evitano sprechi di alimenti e rifiuti di ogni genere e si perseguono diversi approcci di riciclaggio e ulteriore utilizzo.

Tramite le conoscenze specifiche dei prodotti, una gestione etica e rispettosa degli alimenti e un impiego ponderato dei mezzi di produzione, addette di cucina/addetti di cucina provvedono a un utilizzo sostenibile delle risorse naturali.

Cultura generale

L'insegnamento della cultura generale permette di acquisire competenze fondamentali per orientarsi nella vita e nella società e per superare le sfide nella sfera privata e in quella professionale.

3.2 Tabella delle competenze operative Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

↓ Campi di competenze operative		Competenze operative →					
A	Preparazione e presentazione di cibi e pietanze	a1 Adattare i cibi alle esigenze degli ospiti	a2 Collaborare all'acquisto della merce applicando i principi dell'alimentazione sana	a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta	a4 Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi	a5 Trasformare gli alimenti in pietanze semplici e verificare queste ultime dal punto di vista sensoriale	a6 Combinare le pietanze, impiattarle e presentarle
B	Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità	b1 In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica	b2 Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità	b3 Separare, stoccare e smaltire rifiuti e residui	b4 Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti		
C	Applicazione di procedure aziendali ed economiche	c1 Applicare le procedure necessarie in cucina	c2 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali				
D	Presenza e comunicazione	d1 Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con i collaboratori	d2 Utilizzare i mezzi di comunicazione per scambiare informazioni in cucina				

3.3 Livello richiesto per la professione

Il livello richiesto per la professione è specificato nel piano di formazione insieme agli obiettivi di valutazione delle competenze operative nei tre luoghi di formazione. Oltre alle competenze operative, viene impartita la cultura generale secondo l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

4 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla collaborazione tra i luoghi di formazione.

Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze

La competenza fondamentale per addette di cucina/addetti di cucina sta nel produrre e preparare, cibi e pietanze in base alle esigenze degli ospiti. Essi affinano e trattano in modo economico e appropriato al mercato gli alimenti, basandosi sulle loro caratteristiche e trasformandoli in cibi e pietanze. In queste attività applicano i metodi e le tecnologie di uso corrente in modo appropriato ai prodotti. Addette di cucina/addetti di cucina progettano e presentano cibi secondo direttive, li adattano ai bisogni degli ospiti e li verificano dal punto di vista sensoriale. Sostengono i lavori lungo la catena del valore aggiunto.

Competenza operativa a1: Adattare i cibi alle esigenze degli ospiti

Addette di cucina/addetti di cucina adattano l'offerta di ristorazione alle esigenze specifiche degli ospiti secondo le direttive.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a1.1-Az Alimenti vegetali Riconoscere e utilizzare alimenti vegetali per l'offerta di ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verdure • patate • cereali • leguminose • frutta • semi e gherigli • funghi • erbe aromatiche • spezie • germogli <p>(C3)</p>	<p>a1.1-SP Alimenti vegetali Confrontare alimenti vegetali in relazione a provenienza, composizione, uso previsto e varietà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verdure • patate • cereali • leguminose • frutta • semi e gherigli • funghi • erbe aromatiche • spezie • germogli <p>(C4)</p>	<p>a1.1-CI Alimenti vegetali Riconoscere e utilizzare alimenti vegetali per l'offerta di ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verdure • patate • cereali • leguminose • frutta • semi e gherigli • funghi • erbe aromatiche • spezie • germogli <p>(C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a1.2-Az Alimenti animali Riconoscere e utilizzare alimenti animali come carni macellate, prodotti a base di carne, volatili e pesci. (C3)</p>	<p>a1.2-SP Alimenti animali Confrontare alimenti animali come carni macellate, volatili e pesci in relazione a provenienza, composizione, linee guida per la dichiarazione e uso previsto. (C4)</p>	<p>a1.2-CI Alimenti animali Riconoscere e utilizzare alimenti animali come carni macellate, prodotti a base di carne, volatili e pesci. (C3)</p>
<p>a1.3-Az Alimenti di origine animale Riconoscere e utilizzare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova e prodotti a base di uova. (C3)</p>	<p>a1.3-SP Alimenti di origine animale Confrontare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova e prodotti a base di uova in relazione a uso previsto, procedura di produzione e varietà. (C4)</p>	<p>a1.3-CI Alimenti di origine animale Riconoscere e utilizzare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova e prodotti a base di uova. (C3)</p>
<p>a1.4-Az Grassi e oli alimentari Riconoscere e utilizzare le proprietà culinarie di grassi e oli alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale <p>(C3)</p>	<p>a1.4-SP Grassi e oli alimentari Distinguere grassi e oli alimentari in relazione alle proprietà culinarie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale <p>(C4)</p>	<p>a1.4-CI Grassi e oli alimentari Riconoscere e utilizzare le proprietà culinarie di grassi e oli alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale <p>(C3)</p>
<p>a1.5-Az Altri alimenti / prodotti Riconoscere e utilizzare altri alimenti e prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti <p>(C3)</p>	<p>a1.5-SP Altri alimenti / prodotti Confrontare altri alimenti e prodotti in relazione a provenienza, disponibilità, e varietà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti • prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative <p>(C4)</p>	<p>A1.5-CI Altri alimenti / prodotti Riconoscere e utilizzare altri alimenti e prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti • prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative <p>(C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a1.6-Az Considerare le esigenze degli ospiti Adattare le ricette secondo direttive conformemente ai bisogni degli ospiti considerando possibili allergie e intolleranze. (C3)</p>	<p>a1.6-SP Considerare le esigenze degli ospiti Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere le esigenze degli ospiti (es. in seguito ad allergie, intolleranze e consuetudini alimentari giustificate dal punto di vista religioso). (C2)</p>	<p>a1.6-CI Considerare le esigenze degli ospiti Adattare ricette di riferimento secondo direttive. (C3)</p>
<p>a1.7-Az Ricettario Comporre il proprio ricettario secondo direttive e adattarlo in caso di necessità. (C3)</p>	<p>a1.7-SP Ricettario Ampliare il proprio ricettario secondo direttive. (C3)</p>	<p>a1.7-CI Ricettario Comporre il proprio ricettario secondo direttive e adattarlo in caso di necessità. (C3)</p>

Competenza operativa a2: Collaborare all'acquisto della merce applicando i principi dell'alimentazione sana

Addette di cucina/addetti di cucina sostengono i propri responsabili nell'ordinazione di alimenti e altri prodotti. Allestiscono semplici preventivi e calcolano i costi della merce che ne derivano. Prestano attenzione ai principi dell'alimentazione sana.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a2.1-Az Costi della merce Calcolare i costi della merce partendo dai quantitativi necessari secondo la ricetta. (C3)</p>	<p>a2.1-SP Costi della merce Calcolare i costi della merce partendo dai quantitativi necessari per le ricette di riferimento. (C3)</p>	<p>a2.1-CI Costi della merce Riconoscere ritagli e scarti derivanti da attività di preparazione per calcolare i costi della merce. (C3)</p>
	<p>a2.2-SP Sostanze nutrizionali e fabbisogno energetico Riconoscere il valore nutrizionale di cibi e pietanze nell'ambito di un profilo alimentare. Spiegare struttura e funzione delle sostanze nutrizionali. (C2)</p>	
<p>a2.3-Az Principi nutrizionali Attuare a regola d'arte e in modo appropriato ai prodotti i principi nutrizionali attuali assicurando un'ottima combinazione dei cibi e contribuendo a un'alimentazione sana. (C3)</p>	<p>a2.3-SP Principi nutrizionali Con l'aiuto di esempi pratici tipici, sulla base della piramide alimentare spiegare i principi nutrizionali, presentare e applicare la loro importanza per un'alimentazione sana e la salute umana. (C3)</p>	<p>a2.3-CI Principi nutrizionali Applicare i principi nutrizionali in base a ricette di riferimento. (C3)</p>
<p>a2.4-Az Forme di alimentazione Attuare a regola d'arte e secondo il fabbisogno le forme di alimentazione in uso nell'azienda. (C3)</p>	<p>a2.4-SP Forme di alimentazione Riconoscere le più frequenti forme di alimentazione in base alle pietanze e alle portate dei menù. Descrivere le caratteristiche dell'alimentazione sana e delle forme di alimentazione speciali. (C3)</p>	<p>a2.4-CI Forme di alimentazione Confrontare le caratteristiche speciali delle forme di alimentazione e combinare una sequenza di cibi. (C4)</p>
<p>a2.5-Az Sostanze nocive Riconoscere, evitare e ridurre le sostanze nocive presenti negli alimenti nell'ambito della catena del valore aggiunto. (C3)</p>	<p>a2.5-SP Sostanze nocive Nell'ambito della catena del valore aggiunto, riconoscere e giustificare la presenza di sostanze nocive negli alimenti, come si possono evitare e come si possono ridurre. (C3)</p>	<p>a2.5-CI Sostanze nocive Riconoscere, evitare e ridurre le sostanze nocive presenti negli alimenti nell'ambito della catena del valore aggiunto. (C3)</p>

Competenza operativa a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta

Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli che si possono produrre in modo efficiente e appropriato agli ospiti cibi e pietanze solo se gli alimenti sono gestiti e lavorati in modo corretto. Prendono in consegna gli alimenti, li controllano e li stoccano secondo le direttive legali e aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a3.1-Az Accettazione della merce e stoccaggio Accettare la merce e gli alimenti, stocarli in modo sicuro e sostenibile prestando attenzione ai seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piano di autocontrollo • standard della sicurezza sul lavoro • preparazione del magazzino • tipi di immagazzinamento / luoghi di stoccaggio <p>(C3)</p>	<p>a3.1-SP Accettazione della merce e stoccaggio Descrivere l'accettazione della merce e lo stoccaggio di alimenti tenendo conto delle basi legali, della sicurezza e della sostenibilità. (C2)</p>	<p>a3.1-CI Accettazione della merce e stoccaggio Accettare la merce e gli alimenti, stocarli in modo sicuro e sostenibile prestando attenzione ai seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piano di autocontrollo • standard della sicurezza sul lavoro • preparazione del magazzino • tipi di immagazzinamento / luoghi di stoccaggio <p>(C3)</p>
<p>a3.2-Az Garanzia della qualità Controllare alimenti e pietanze lungo la catena del valore aggiunto secondo criteri di qualità e altri requisiti aziendali. (C4)</p>	<p>a3.2-SP Garanzia della qualità Descrivere i criteri per determinare la qualità degli alimenti. Descrivere pure le caratteristiche qualitative, lungo la catena del valore aggiunto, delle ricette di riferimento selezionate. (C2)</p>	<p>a3.2-CI Garanzia della qualità Controllare alimenti e ricette di riferimento lungo la catena del valore aggiunto secondo criteri di qualità e altri requisiti del centro dei corsi interaziendali. (C4)</p>
<p>a3.3-Az Misure per la garanzia della qualità Adottare le misure appropriate in caso di carenze qualitative degli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. (C3)</p>	<p>a3.3-SP Misure per la garanzia della qualità Proporre le misure appropriate in caso di carenze qualitative degli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. (C3)</p>	<p>a3.3-CI Misure per la garanzia della qualità Adottare le misure appropriate in caso di carenze qualitative degli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. (C3)</p>

Competenza operativa a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi

Addette di cucina/addetti di cucina preparano la propria postazione di lavoro. In base agli alimenti a disposizione, scelgono le tecniche di apprestamento adatte e trattano con cura gli alimenti.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place Preparare e utilizzare postazione di lavoro, attrezzi, utensili, apparecchi per cucinare, batteria da cucina e stoviglie adattati agli alimenti e alla pietanza. (C3)</p>	<p>a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place Pianificare le fasi della mise en place personale e specifica della pietanza e, con l'aiuto di esempi pratici, spiegare la scelta e l'utilizzo di apparecchi per cucinare, utensili, attrezzi e batteria da cucina e stoviglie per il processo e le tecniche di preparazione. (C2)</p>	<p>a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place Preparare e utilizzare postazione di lavoro, attrezzi, utensili, apparecchi per cucinare, batteria da cucina e stoviglie adattati agli alimenti e alle ricette di riferimento. (C3)</p>
<p>a4.2-Az Apprestare alimenti vegetali Lavare, apprestare e trattare con cura gli alimenti vegetali, applicare secondo direttive i tipi di taglio appropriati. (C3)</p>	<p>a4.2-SP Apprestare alimenti vegetali Con l'aiuto di esempi pratici, spiegare le fasi dell'apprestamento di alimenti vegetali e attribuire ai diversi alimenti i tipi di taglio appropriati. (C3)</p>	<p>a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali Lavare, apprestare e trattare con cura gli alimenti vegetali, applicare secondo direttive i tipi di taglio appropriati. (C3)</p>
<p>a4.3-Az Apprestare alimenti animali Applicare semplici attività per l'apprestamento di alimenti animali secondo le direttive aziendali. Esempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • guarnire / parare • tritare • sminuzzare • tagliare a dadi • tagliare fettine / scaloppine • tagliare bistecche / steak • battere la carne • filettare • legare <p>(C3)</p>	<p>a4.3-SP Apprestare alimenti animali Con l'aiuto di esempi pratici, spiegare semplici attività per l'apprestamento di alimenti animali. (C3)</p>	<p>a4.3-CI Apprestare alimenti animali Applicare semplici attività per l'apprestamento di alimenti animali secondo le direttive del centro dei corsi interaziendali. Esempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • guarnire / parare • tritare • sminuzzare • tagliare a dadi • tagliare fettine / scaloppine • tagliare bistecche / steak • battere la carne • filettare • legare <p>(C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a4.4-Az Apprestare alimenti di origine animale Applicare semplici attività per l'apprestamento di alimenti di origine animale secondo le direttive aziendali. (C3)</p>	<p>a4.4-SP Apprestare alimenti di origine animale Con l'aiuto di esempi pratici, spiegare semplici attività per l'apprestamento di alimenti di origine animale. (C3)</p>	<p>a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale Applicare semplici attività per l'apprestamento di alimenti di origine animale secondo le direttive del centro dei corsi interaziendali. (C3)</p>
<p>a4.5-Az Metodi di cottura per l'apprestamento Preparare gli alimenti per la cottura tramite i rispettivi metodi di cottura per l'apprestamento. (C3)</p> <p>(Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)</p>	<p>a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento Spiegare l'importanza e gli effetti dei metodi di cottura per l'apprestamento. (C2)</p> <p>(Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)</p>	<p>a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento Preparare gli alimenti per la cottura tramite i rispettivi metodi di cottura per l'apprestamento. (C3)</p> <p>(Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)</p>

Competenza operativa a5: Trasformare gli alimenti in pietanze semplici e verificare queste ultime dal punto di vista sensoriale

In base agli alimenti impiegati e alle rispettive caratteristiche, addette di cucina/addetti di cucina scelgono i metodi di cottura appropriati. Combinano diversi metodi di cottura per raggiungere gli obiettivi di gusto desiderati. Preparano / affinano cibi e pietanze e verificano dal punto di vista sensoriale se risultano vendibili.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a5.1-Az Metodi di cottura Attribuire i metodi di cottura adatti in base alle caratteristiche degli alimenti utilizzati, ai cibi e alle pietanze pianificati, determinare e applicare il campo di temperatura ideale. (C3)</p> <p>(Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)</p>	<p>a5.1-SP Metodi di cottura Spiegare i metodi di cottura adatti in base alle caratteristiche degli alimenti utilizzati nelle ricette di riferimento, spiegare e attribuire le loro possibilità nonché determinare il campo di temperatura ideale. (C3)</p> <p>(Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)</p>	<p>a5.1-CI Metodi di cottura Attribuire i metodi di cottura adatti in base alle caratteristiche degli alimenti utilizzati nelle ricette di riferimento, determinare e applicare il campo di temperatura ideale. (C3)</p> <p>Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)</p>
<p>a5.2-Az Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura Applicare secondo direttive combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura adattati in base agli obiettivi di cottura e gusto auspicati degli alimenti utilizzati. (C3)</p>	<p>a5.2-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura Con l'aiuto di esempi pratici, proporre combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura adattati in base agli obiettivi di cottura e gusto auspicati degli alimenti utilizzati. (C3)</p>	<p>a5.2-CI Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura Applicare secondo direttive combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura adattati in base agli obiettivi di cottura e gusto auspicati degli alimenti utilizzati. (C3)</p>
<p>a5.3-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Applicare i metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso comune nell'azienda. (C3)</p>	<p>A5.3-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere le particolarità e l'impiego dei metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso comune. (C2)</p>	<p>a5.3-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Applicare i metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso comune nel ramo professionale. (C3)</p>
<p>a5.4-Az Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento Eseguire controlli sensoriali di qualità delle pietanze preparate, verificare l'adempimento delle esigenze degli ospiti e, se necessario, effettuare degli adattamenti. (C4)</p>	<p>a5.4-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento Illustrare i criteri dei controlli sensoriali di qualità delle ricette di riferimento. Giustificare il procedimento per verificare l'obiettivo di cottura e di gusto. (C2)</p>	<p>a5.4-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento Eseguire controlli sensoriali di qualità delle ricette di riferimento preparate, verificare l'adempimento delle esigenze degli ospiti e, se necessario, effettuare degli adattamenti. (C4)</p>

Competenza operativa a6: Combinare le pietanze, impiattarle e presentarle

Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli che, impiattando e presentando in modo pulito e attrattivo i cibi e le pietanze, creano un elevato valore aggiunto sia per gli ospiti sia per la propria azienda. Padroneggiano principi, metodi e mezzi ausiliari per impiattare e presentare cibi e pietanze in modo esteticamente gradevole. Durante tali attività tengono conto sia delle esigenze e delle direttive del servizio sia dei sistemi impiegati per la distribuzione delle pietanze.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
	<p>a6.1-SP Importanza ed effetti Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere importanza ed effetti delle tecniche di impiattamento di cibi e pietanze in base ai seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • colori • forme • tipi di taglio • guarnizioni • scelta delle stoviglie <p>(C2)</p>	<p>a6.1-CI Importanza ed effetti Presentare e applicare importanza ed effetti delle tecniche di impiattamento di ricette di riferimento in base ai seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • colori • forme • tipi di taglio • guarnizioni • scelta delle stoviglie <p>(C3)</p>
<p>a6.2-Az Impiattare e presentare Impiattare cibi e pietanze in modo attrattivo, secondo le direttive aziendali e in modo appropriato al fabbisogno e presentarle. (C3)</p>		<p>a6.2-CI Impiattare e presentare Sviluppare e attuare creazioni proprie di impiattamento e presentazione di ricette di riferimento. (C3)</p>
<p>a6.3-Az Consegna e distribuzione dei cibi Applicare secondo direttive le modalità di consegna e distribuzione dei cibi in uso nell'azienda includendo le tecniche di impiattamento. (C3)</p>	<p>a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere particolarità e impiego di forme di servizio, sistemi speciali di distribuzione dei cibi e tecnologie conformemente ai tipi di azienda. (C2)</p>	

Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

In tutte le attività della catena del valore aggiunto, addette di cucina/addetti di cucina tengono conto delle direttive legali e aziendali nei campi dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e della protezione dell'ambiente. Al termine del lavoro puliscono locali, impianti e apparecchi e provvedono a mantenerne il valore.

Competenza operativa b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica

Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli dell'importanza e degli effetti dei microorganismi, ne tengono conto e considerano pure le basi legali lungo la catena del valore aggiunto. Applicano correttamente le misure d'igiene e attuano gli standard del piano di autocontrollo aziendale.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
	<p>b1.1-SP Microorganismi Descrivere l'importanza e gli effetti dei microorganismi in tutte le attività della catena di valore aggiunto nonché le misure necessarie. (C2)</p>	
	<p>b1.2-SP Basi legali Presentare gli obiettivi della legge sulle derrate alimentari (LDerr) nella catena del valore aggiunto. (C2)</p>	
<p>b1.3-Az Misure d'igiene Applicare in modo corretto e coscienzioso i principi della BPF/BPI (buona prassi di fabbricazione e d'igiene) nella catena del valore aggiunto e proporre eventuali correzioni o miglioramenti. (C3)</p>		<p>b1.3-CI Misure d'igiene Applicare secondo direttive i principi della BPF/BPI (buona prassi di fabbricazione e d'igiene) durante il lavoro nei corsi interaziendali. (C3)</p>
<p>b1.4-Az Piano di autocontrollo Attuare gli standard del piano di autocontrollo aziendale secondo le direttive dell'azienda stessa. In caso di differenze, adottare misure appropriate per assicurare l'igiene. (C3)</p>		<p>b1.4-CI Piano di autocontrollo Attuare gli standard del piano di autocontrollo del centro dei corsi interaziendali secondo le direttive del centro stesso. In caso di differenze, adottare misure appropriate per assicurare l'igiene. (C3)</p>

Competenza operativa b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità

Addette di cucina/addetti di cucina conoscono le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio e attuano misure conseguenti. Sono consapevoli dei pericoli tipici di malattie e infortuni, li evitano e si comportano correttamente in caso di necessità.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b2.1-Az Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio</p> <p>Attuare le misure del piano di sicurezza aziendale relativo alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e alla protezione antincendio (direttive CFSL). (C3)</p> <p>(cfr. allegato 2)</p>	<p>b2.1-SP Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio</p> <p>Spiegare le prescrizioni relative alla protezione della salute (direttive CFSL) e la soluzione specifica del ramo nonché i propri diritti e doveri. (C2)</p> <p>(cfr. allegato 2)</p>	<p>b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio</p> <p>Attuare misure relative alla sicurezza sul lavoro, alla protezione antincendio e alla protezione della salute (direttive CFSL). (C3)</p> <p>(cfr. allegato 2)</p>
	<p>b2.2-SP Pericoli d'infortunio e di malattia</p> <p>Con l'aiuto di esempi pratici, riconoscere i pericoli d'infortunio e di malattia, evitarli e proporre misure immediate. (C3)</p> <p>(cfr. allegato 2)</p>	

Competenza operativa b3: Separare, stoccare e smaltire rifiuti e residui

Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli della sostenibilità e della protezione dell'ambiente e attuano misure conseguenti. Smaltiscono rifiuti, resti e residui in modo ecologico ed economico secondo i principi aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b3.1-Az Protezione dell'ambiente Attuare principi e misure aziendali di protezione dell'ambiente e di sostenibilità. (C3)</p>	<p>b3.1-SP Protezione dell'ambiente Con l'aiuto di esempi presentare le basi e le misure di protezione dell'ambiente e di sostenibilità. (C2)</p>	<p>b3.1-CI Protezione dell'ambiente Attuare i principi di protezione dell'ambiente e di sostenibilità conformemente alle direttive del centro dei corsi interaziendali. (C3)</p>
<p>b3.2-Az Gestione dei rifiuti Smaltire rifiuti, resti e residui in modo economico ed ecologico. (C3)</p>	<p>b3.2-SP Gestione dei rifiuti Descrivere i principi della gestione dei rifiuti economica e rispettosa dell'ambiente. (C2)</p>	<p>b3.2-CI Gestione dei rifiuti Smaltire rifiuti, resti e residui in modo economico ed ecologico. (C3)</p>

Competenza operativa b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

Addette di cucina/addetti di cucina si prendono cura di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti pulendoli secondo criteri economici ed ecologici e mantenendone il valore.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b4.1-Az Misure per il mantenimento del valore Attuare secondo direttive le misure per il mantenimento del valore di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti nel proprio campo di lavoro. (C3)</p>	<p>b4.1-SP Misure per il mantenimento del valore Con l'aiuto di esempi pratici, presentare tipi e utilizzo dei mezzi ausiliari di pulizia per il mantenimento del valore di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti. (C2)</p>	<p>b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore Spiegare le misure per il mantenimento del valore di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti e attuarle durante i corsi interaziendali. (C3)</p>
<p>b4.2-Az Danni e inconvenienti In caso di danni, inconvenienti o eccessiva usura di apparecchi, attrezzi e stoviglie, informare il servizio responsabile. (C3)</p>		<p>b4.2-CI Danni e inconvenienti Segnalare all'istruttrice/all'istruttore dei corsi interaziendali danni, inconvenienti o eccessiva usura di apparecchi, attrezzi e stoviglie. (C3)</p>
<p>b4.3-Az Pulizia Utilizzare in modo economico i detersivi nella modalità e nel dosaggio corretti prestando attenzione ai principi ecologici e adottando le necessarie misure di protezione. (C3) (cfr. allegato 2)</p>	<p>b4.3-SP Pulizia Spiegare tipi e utilizzo dei detersivi (cerchio di Sinner) prestando attenzione alla proprietà del materiale e ai principi economici, ecologici e di sicurezza. (C2) (cfr. allegato 2)</p>	<p>b4.3-CI Pulizia Utilizzare in modo economico i detersivi nella modalità e nel dosaggio corretti prestando attenzione ai principi ecologici e adottando le necessarie misure di protezione. (C3) (cfr. allegato 2)</p>

Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Processi privi di problemi e organizzati in modo efficiente sono un'importante condizione per consentire sia la soddisfazione degli ospiti sia una creazione ottimale di valore.
Addette di cucina/addetti di cucina padroneggiano i processi di lavoro personali e aziendali della preparazione e presentazione di cibi e pietanze. Utilizzano i mezzi tecnologici e lavorano in modo redditizio ed efficiente.

Competenza operativa c1: Applicare le procedure necessarie in cucina

Addette di cucina/addetti di cucina riconoscono i compiti e l'organizzazione nel proprio campo di lavoro. Sostengono l'organizzazione aziendale e attuano le misure predefinite.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c1.1-Az Organizzazione strutturale Riconoscere l'organizzazione strutturale della cucina con funzioni, compiti e titolari delle postazioni di lavoro. (C4)</p>	<p>c1.1-SP Organizzazione strutturale Presentare la struttura di una brigata di cucina con attività (funzioni) e responsabilità. (C2)</p>	
<p>c1.2-Az Ausili per la pianificazione Pianificare le proprie procedure di lavoro con misure appropriate e documenti/liste di controllo e allestire il piano di lavoro. (C4)</p>	<p>c1.2-SP Ausili per la pianificazione Pianificare le proprie semplici procedure di lavoro con misure appropriate e documenti/liste di controllo e allestire il piano di lavoro. (C4)</p>	<p>c1.2-CI Ausili per la pianificazione Pianificare le proprie semplici procedure di lavoro con misure appropriate e documenti/liste di controllo e allestire il piano di lavoro. (C4)</p>
<p>c1.3-Az Flusso di lavoro e programmazione temporale Eseguire le proprie attività in base alla programmazione dei lavori e dei tempi secondo le direttive aziendali. (C3)</p>		<p>c1.3-CI Flusso di lavoro e programmazione temporale Eseguire le proprie attività in base alla programmazione dei lavori e dei tempi nonché secondo le direttive del centro dei corsi interaziendali (C3)</p>
<p>c1.4-Az Utilizzo di apparecchi Mettere a punto e utilizzare gli apparecchi prestando attenzione alle direttive dell'azienda. (C3)</p>	<p>c1.4-SP Utilizzo di apparecchi Illustrare i criteri a cui bisogna prestare attenzione per l'utilizzo ottimale di apparecchi per cucinare e altri dispositivi come per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche tecnologiche • consumo energetico • possibilità d'impiego • efficienza • principi ergonomici <p>(C2)</p>	<p>c1.4-CI Utilizzo di apparecchi Mettere a punto e utilizzare gli apparecchi prestando attenzione alle direttive del centro dei corsi interaziendali. (C3)</p>

Competenza operativa c2: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

Addette di cucina/addetti di cucina evitano gli sprechi di alimenti tramite l'impiego ponderato di alimenti, cibi e materiale d'esercizio.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c2.1-Az Evitare sprechi di alimenti Attuare misure volte a evitare sprechi di alimenti durante tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto. (C3)</p>	<p>c2.1-SP Evitare sprechi di alimenti Illustrare le misure volte a evitare gli sprechi di alimenti durante tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto. (C2)</p>	<p>c2.1-CI Evitare sprechi di alimenti Attuare misure volte a evitare sprechi di alimenti durante tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto. (C3)</p>
<p>c2.2-Az Utilizzo di risorse aziendali Utilizzare con parsimonia materiale aziendale e l'energia lungo la catena del valore aggiunto. (C3)</p>	<p>c2.2-SP Utilizzo di risorse aziendali Con l'aiuto di esempi tipici, presentare principi e misure generali per la gestione parsimoniosa di materiale aziendale e l'energia. (C2)</p>	<p>c2.2-CI Utilizzo di risorse aziendali Durante il lavoro nei corsi interaziendali applicare secondo direttive i principi per la gestione parsimoniosa di materiale aziendale e l'energia. (C3)</p>

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Addette di cucina/addetti di cucina si prendono cura di una cultura costruttiva della comunicazione e di rapporti cordiali con collaboratori e superiori. Sono in grado di utilizzare in modo opportuno i mezzi d'informazione e comunicazione assicurando in tal modo il flusso delle informazioni. Addette di cucina/addetti di cucina accolgono anche le osservazioni degli ospiti e le trasmettono al servizio competente.

Competenza operativa d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con i collaboratori

Addette di cucina/addetti di cucina attribuiscono grande importanza all'informazione tempestiva e contribuiscono a uno scambio d'informazioni senza problemi nel team di cucina e nel servizio.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d1.1-Az Etica professionale Rispettare le regole generali della professione e le direttive dell'azienda. (C3)</p>	<p>d1.1-SP Etica professionale Spiegare la nozione di etica professionale e la sua importanza per la professione. (C2)</p>	<p>d1.1-CI Etica professionale Rispettare le regole generali della professione e le direttive del centro di corsi interaziendali. (C3)</p>
<p>d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi Attuare le particolarità del concetto operativo nonché i principi comportamentali e le direttive aziendali. (C3)</p>	<p>d1.2-SP Tipi di azienda e concetti operativi Confrontare diversi tipi di aziende gastronomiche. (C4)</p>	
<p>d1.3-Az Terminologia professionale di uso corrente nel ramo Utilizzare i termini professionali di uso comune nel ramo relativi a prodotti, tipi di taglio, attività, procedure e apparecchi. (C3) (Conformemente al documento di attuazione «Elenco della terminologia specifica» menzionato nell'allegato 1)</p>	<p>d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo Nella comunicazione orale e scritta utilizzare i termini professionali di uso comune nel ramo relativi a prodotti, tipi di taglio, attività, procedure e apparecchi. (C3) (Conformemente al documento di attuazione «Elenco della terminologia specifica» menzionato nell'allegato 1)</p>	<p>d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo Utilizzare i termini professionali di uso comune nel ramo relativi a prodotti, tipi di taglio, attività, procedure e apparecchi. (C3) (Conformemente al documento di attuazione «Elenco della terminologia specifica» menzionato nell'allegato 1)</p>
<p>d1.4-Az Comunicazione Applicare gli standard aziendali per la comunicazione. (C3)</p>	<p>d1.4-SP Comunicazione Con l'aiuto di esempi pratici, applicare elementi del comportamento linguistico e dei modelli di discorso. (C3)</p>	<p>d1.4-CI Comunicazione Applicare gli standard del centro dei corsi interaziendali per la comunicazione. (C3)</p>
<p>d1.5-Az Presenza Applicare gli standard aziendali per il comportamento e la presenza. (C3)</p>	<p>d1.5-SP Presenza Con l'aiuto di esempi pratici, applicare elementi della presenza personale (igiene personale, abbigliamento). (C3)</p>	<p>d1.5-CI Presenza Applicare gli standard del centro dei corsi interaziendali per il comportamento e la presenza. (C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d1.6-Az Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con collaboratori e superiori e collaborare efficacemente nel team. (C3)</p>	<p>d1.6-SP Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con colleghi e docenti e collaborare efficacemente nel team. (C3)</p>	<p>d1.6-CI Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con colleghi e docenti e collaborare efficacemente nel team. (C3)</p>
<p>d1.7-Az Situazioni difficili e ritmo frenetico Reagire in modo appropriato nelle situazioni difficili e frenetiche. (C3)</p>	<p>d1.7-SP Situazioni difficili e ritmo frenetico Con l'aiuto di esempi pratici, presentare le situazioni difficili e presentare misure appropriate per gestirle. (C2)</p>	<p>d1.7-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico Reagire in modo appropriato nelle situazioni difficili e frenetiche. (C3)</p>
<p>d1.8-Az Feedback degli ospiti Accogliere i feedback degli ospiti e trasmetterli alle persone o ai servizi competenti. (C3)</p>	<p>d1.8-SP Feedback degli ospiti Con l'aiuto di esempi pratici, presentare la procedura da adottare in caso di feedback e reclami degli ospiti. (C2)</p>	
	<p>d1.9-SP Possibilità di formazione continua Spiegare le possibilità di formazione professionale continua nel settore della ristorazione e l'importanza dell'apprendimento permanente. (C2)</p>	

Competenza operativa d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per scambiare informazioni in cucina

Addette di cucina/addetti di cucina utilizzano i mezzi di informazione e comunicazione in modo appropriato ai destinatari, trasmettono dati e informazioni e si attengono alle disposizioni aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d2.1-Az Flusso delle informazioni Utilizzare in modo appropriato ai destinatari e agli obiettivi i mezzi di comunicazione e le applicazioni TIC disponibili assicurando in tal modo il flusso delle informazioni. (C3)</p>	<p>d2.1-SP Flusso delle informazioni Utilizzare in modo appropriato ai destinatari i mezzi di informazione e comunicazione. (C3)</p>	<p>d2.1-CI Flusso delle informazioni Utilizzare in modo appropriato al fabbisogno i mezzi di informazione e comunicazione. (C3)</p>

5 Elaborazione

Il piano di formazione è stato elaborato dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e fa riferimento all'ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base per Addetta di cucina/Addetto di cucina con certificato federale di formazione pratica (CFP).

Il piano di formazione fa riferimento alle disposizioni transitorie dell'omonima ordinanza.

Weggis, 20 giugno 2023

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Il presidente

La direttrice

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Dopo averlo esaminato, la SEFRI dà il suo consenso al piano di formazione.

Berna, 20 giugno 2023

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

Rémy Hübschi
Direttore supplente
Capodivisione Formazione professionale e continua

Allegato 1

Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità

Documenti	Distribuzione
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP	<p><i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.bvz.admin.ch > Professioni A-Z)</p> <p><i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.pubblicazionifederali.admin.ch)</p>
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, inclusi gli allegati (griglia di valutazione ed eventuale documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali e/o nella formazione professionale pratica)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Documentazione dell'apprendimento incl. raccolta di ricette	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Rapporto di formazione	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
**	
Programma di formazione per le aziende di tirocinio	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Dotazione minima dell'azienda di tirocinio	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Programma di formazione per i corsi interaziendali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Programma d'insegnamento per le scuole professionali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Elenco dei metodi di cottura	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
**	
Documenti di riferimento	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch

** I documenti "Guida per persone in formazione (booklet)" e "Elenco della terminologia specifica" sono stati eliminati con l'approvazione del CSSPQ il 19.11.2024.

Allegato 2

Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS 822.115) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani; RS 822.115.2, stato: 12.01.2022)	
Articolo, lettera, numero	Lavoro pericoloso (definizione secondo l'ordinanza del DEFR RS 822.115.2)
3a	Lavori che superano la capacità fisica dei giovani, manipolazione manuale di carichi / sollevare e portare
4a	Lavori continui o ricorrenti con temperature superiori a 30 °C, oppure attorno e inferiori a 0 °C, locale congelatore
4b	Lavori con sostanze bollenti e fredde con elevato rischio di infortunio professionale o malattia professionale
4g	Lavori con sostanze sotto pressione come i vapori
4h	Lavori con radiazione non ionizzante, apparecchi a induzione
6a	Lavori con agenti che pregiudicano la salute e che sono contrassegnati o classificati secondo le seguenti indicazioni di pericolo (H = hazard)) 2. Effetto corrosivo sulla pelle (H314), 5. Sensibilizzazione delle vie respiratorie (H334), 6. Sensibilizzazione della pelle (H317),
8b	Lavori con attrezzi di lavoro aventi parti mobili i cui punti di pericolo non sono protetti oppure sono protetti solamente da dispositivi di protezione regolabili, segnatamente punti di risucchio, incastro o impigliamento, taglio, puntura, presa oppure schiacciamento e pressione di spinta
10a	Lavori con pericolo di caduta, in particolare su postazioni di lavoro sopraelevate e su vie di traffico

Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base
Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Articolo ²	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ¹ in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP			Costante	Frequente
Immagazzinare, preparare derrate alimentari <i>PianoFor competenze operative:</i> a3; a4 b3; b4	Spostamento manuale di carichi pesanti Danni alla schiena Pericolo di caduta	3a 10a	- Tecniche per sollevare e portare. - Utilizzare mezzi ausiliari appropriati per oggetti pesanti. - Utilizzare ausili sicuri per lavorare in posizione sopraelevata. - Scale con simbolo GS e appoggio sicuro. Lista di controllo SUVA 44018 «Solleva e porta correttamente!» Lista di controllo CFSL 6802 «Cucina» CFSL 6209 «L'infortunio non è mai casuale!»	1°- 2° AT	1	1°- 2° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹		1° AT	2° AT
Immagazzinare derrate alimentari nel locale congelatore <i>PianoFor competenze operative:</i> a3; a4; b3; b4	Temperatura ambientale fredda	4a	- Indossare correttamente il DPI appropriato	1°- 2° AT	1	1°- 2° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹		1° AT	2° AT
Approntare e preparare pietanze <i>PianoFor competenze operative:</i> a5 c1	Bruciatura, ustione Corrosioni Inalazione di vapori Ferite da taglio e puntura Irradiazione da campi magnetici con apparecchi a induzione	4b 4g 8b 4h	Manipolazione di utensili e mezzi ausiliari molto caldi, anche vuoti (pentole, olio per friggere). Mentre si apre il combi-steamer / la lavastoviglie spostare lateralmente la testa. Utilizzare mezzi ausiliari (torchon, guanti) Manipolazione di coltelli; tagliere antisdrucchiole Manipolazione di macchine con parti mobili affilate (es. affettatrice, tritacarne, blitz) Donne incinte o persone con pacemaker non possono essere esposte a campi magnetici.	1°- 2° AT	1	1°- 2° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹		1° AT	2° AT

¹ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione (ordinanza in materia di formazione).

² Articolo dell'ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani, RS 822.115.2, stato 12.01.2022.

Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base
Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Articolo ⁴	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ³ in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP			Costante	Frequente
			Istruzioni d'uso e manutenzione nonché la dichiarazione di conformità CE del fabbricante Lista di controllo CFSL 6803 «Coltelli in cucina» Lista di controllo CFSL 6802 «Cucina» CFSL IS 6209 «L'infortunio non è mai casuale!» S52						1° AT	2° AT
Pulire il posto di lavoro, apparecchi e mezzi ausiliari <i>PianoFor competenze operative:</i> b4 c1	Corrosioni Ingerimento di prodotti chimici Inalazione di vapori dannosi e pericolosi per la salute Ferite da taglio e puntura	6a 8b	Luogo di conservazione / accesso alle schede con i dati di sicurezza Manipolazione di sostanze pericolose. Simboli GHS Misure di pronto soccorso. Indossare correttamente un abbigliamento appropriato e il DPI (mascherina di protezione, occhiali, guanti, grembiule, scarpe di sicurezza appropriate). Schede con i dati di sicurezza / piano di pulizia. Foglio informativo Suva11030 «Sostanze pericolose. Che cosa è necessario sapere?» e volantino con informazioni di chimica «Scheda con i dati di sicurezza per prodotti chimici». Protezione della pelle Suva CL 67117 «Protezione della pelle nell'industria alimentare, nelle cucine industriali e nel catering». CFSL 6209 «L'infortunio non è mai casuale!» Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina».	1°- 2° AT	1	1°- 2° AT	Istruzione da parte di uno specialista ⁴ ; dimostrazione da parte della persona di contatto per la sicurezza sul lavoro Accesso al deposito di sostanze pericolose e utilizzo soltanto dopo l'avvenuta formazione. Mettere a disposizione il DPI per la persona in formazione e assicurarne l'utilizzo.	1° AT	2° AT	

Legenda: CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio; simboli GHS: «Globally Harmonized System»; segnali di pericolo / simboli delle sostanze pericolose

³ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione (ordinanza in materia di formazione).

⁴ Articolo dell'ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani, RS 822.115.2, stato 12.01.2022.

Glossario

(* vedi Lessico della formazione professionale, 3a edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, www.less.formazioneprof.ch)

Azienda di tirocinio*

Nel sistema duale della formazione professionale, l'azienda di tirocinio è un'azienda di produzione o di servizi in cui avviene la formazione pratica professionale. A tale scopo le aziende devono disporre di un'autorizzazione a formare rilasciata dall'autorità cantonale competente.

Campo di qualificazione*

Nell'ordinanza sulla formazione professionale di base si distinguono due campi di qualificazione: lavoro pratico e cultura generale.

- **Lavoro pratico: esistono due tipi di lavoro pratico:** Lavoro pratico prestabilito (LPP).
- **Cultura generale:** a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006² sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Campo di competenze operative

I comportamenti professionali, ovvero quelle attività che richiedono competenze simili o che appartengono a un processo lavorativo simile, vengono raggruppati in campi di competenze operative.

Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione (Commissione SP&Q)

Ogni ordinanza sulla formazione professionale di base definisce nella sezione 10 una Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione per la rispettiva professione o il rispettivo campo professionale. La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione è un organo strategico composto dai partner con funzione di vigilanza, nonché un organismo orientato verso il futuro teso a garantire la qualità ai sensi dell'articolo 8 LFPr.

Competenza operativa

La competenza operativa si esplica nella capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per farlo un professionista competente applica autonomamente una combinazione specifica di conoscenze, abilità e comportamenti. Durante la formazione le persone in formazione acquisiscono la necessaria competenza professionale, metodologica, sociale e personale relativa a ogni competenza operativa.

Corso interaziendale (CI)*

I corsi interaziendali servono a trasmettere e a fare acquisire capacità pratiche fondamentali. Essi completano la pratica professionale e la formazione scolastica.

Documentazione dell'apprendimento*

La documentazione dell'apprendimento è uno strumento che promuove la qualità della formazione professionale pratica. La persona in formazione aggiorna autonomamente la propria documentazione menzionando i principali lavori e le competenze operative da acquisire. Grazie alla documentazione, il formatore può vedere i progressi nella formazione e l'impegno personale dimostrato dalla persona in formazione.

Insegnamento delle conoscenze professionali

Con l'insegnamento delle conoscenze professionali nella scuola professionale la persona in formazione acquisisce alcune qualifiche specifiche. Obiettivi ed esigenze sono stabiliti nel piano di formazione. Le note semestrali relative all'insegnamento professionale confluiscono, sotto forma di nota relativa all'insegnamento professionale o di nota dei luoghi di formazione, nel calcolo della nota complessiva della procedura di qualificazione.

Lavoro pratico prestabilito (LPP)*

Il lavoro pratico prestabilito è l'alternativa al lavoro pratico individuale e viene controllato dai periti d'esame durante tutto lo svolgimento del lavoro. Per tutte le persone in formazione valgono le opzioni d'esame e la durata d'esame prevista dall'ordinanza in materia di formazione.

Luoghi di formazione*

Il punto di forza della formazione professionale duale sta nella sua stretta relazione con il mondo del lavoro, che si riflette nei tre luoghi di formazione che impartiscono la formazione professionale di base: l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa e tengono conto delle esigenze attuali legate agli sviluppi economici e sociali. Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la cooperazione tra i luoghi di formazione. Solitamente aziende di tirocinio, scuole professionali e corsi interaziendali hanno obiettivi diversi, la cui formulazione può però essere identica, ad esempio per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute o le attività manuali.

Obiettivi ed esigenze della formazione professionale di base

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono stabiliti nell'ofor e nel piano di formazione. All'interno di quest'ultimo sono articolati in campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione per i tre luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale e corsi interaziendali).

Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor)

Ogni ofor disciplina nel dettaglio i seguenti aspetti: contenuto e durata della formazione professionale di base, obiettivi ed esigenze della formazione professionale pratica e della formazione scolastica, ampiezza dei contenuti della formazione e loro ripartizione tra i luoghi di formazione, procedure di qualificazione, attestazioni e titoli. Normalmente, l'oml chiede alla SEFRI di emanare un'ofor e la redige congiuntamente con i Cantoni e la Confederazione. L'entrata in vigore di un'ofor è stabilita d'intesa fra i partner, mentre l'emanazione spetta alla SEFRI

Organizzazione del mondo del lavoro (oml)*

L'espressione collettiva «organizzazioni del mondo del lavoro» può indicare le parti sociali, le associazioni professionali e le altre organizzazioni competenti, nonché gli operatori della formazione professionale. L'oml competente per una data professione definisce i contenuti della formazione, organizza la formazione professionale di base e istituisce l'organo responsabile dei corsi interaziendali.

Partenariato*

La formazione professionale è compito comune di Confederazione, Cantoni e organizzazioni del mondo del lavoro. I tre partner uniscono i loro sforzi per garantire una formazione professionale di qualità e un numero sufficiente di posti di tirocinio.

Persona in formazione*

È considerata persona in formazione chi ha concluso le scuole dell'obbligo e ha stipulato un contratto di tirocinio per apprendere una professione secondo le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base.

Piano di formazione

Il piano di formazione integra l'ordinanza sulla formazione professionale di base e contiene, oltre ai fondamenti pedagogico-professionali, il profilo di qualificazione, le competenze operative raggruppate nei relativi campi e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Il contenuto del piano di formazione è di responsabilità dell'oml nazionale. Il piano di formazione viene emesso dall'oml e approvato dal SEFRI.

Procedura di qualificazione (PQ)*

L'espressione «procedura di qualificazione» è utilizzata per designare tutte le procedure che permettono di stabilire se una persona possiede le competenze definite nella rispettiva ordinanza sulla formazione professionale di base.

Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive le competenze operative che una persona in formazione deve possedere alla fine della formazione. Il profilo di qualificazione viene redatto in base al profilo delle attività e funge da base per l'elaborazione del piano di formazione.

Quadro europeo delle qualifiche (QEQ)

Il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (QEQ) punta a rendere comparabili a livello europeo le qualifiche e le competenze professionali. Al fine di mettere in relazione le diverse qualifiche nazionali con il QEQ e di confrontarle con quelle di altri Stati europei, ogni Paese sviluppa un proprio Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ).

Quadro nazionale delle qualifiche per la formazione professionale (QNQ formazione professionale)

Scopo del Quadro nazionale delle qualifiche è garantire la trasparenza e la comparabilità dei titoli della formazione professionale a livello nazionale e internazionale e promuovere in questo modo la mobilità sul mercato del lavoro. Il Quadro delle qualifiche prevede otto livelli, ognuno dei quali include le tre categorie di valutazione «conoscenze», «abilità» e «competenze». Ogni titolo della formazione professionale di base è accompagnato da un supplemento standard al certificato.

Rapporto di formazione*

Con il rapporto di formazione si documenta la verifica periodica dell'apprendimento svolto in azienda. Il rapporto viene compilato durante un colloquio che avviene tra formatore e persona in formazione.

Responsabili della formazione professionale*

Con il termine «responsabili della formazione professionale» si intendono tutti gli specialisti che durante la formazione professionale di base impartiscono alle persone in formazione una parte della formazione pratica o scolastica: formatori attivi nelle aziende di tirocinio, formatori attivi nei corsi interaziendali, docenti della formazione scolastica, periti d'esame.

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

In collaborazione con i partner (Cantoni e oml), la SEFRI ha il compito di assicurare la qualità e il costante sviluppo dell'intero sistema della formazione professionale. La SEFRI inoltre provvede alla comparabilità e alla trasparenza delle offerte formative in tutta la Svizzera.

