



Piano di formazione

relativo all'ordinanza della SEFRI del 04 ottobre 2024 sulla formazione professionale di base

**Addetta di gastronomia standardizzata/
Addetto di gastronomia standardizzata
con certificato federale di formazione pratica (CFP)**

del 04 ottobre 2024

N. professione 79012

Indice

1	Introduzione	1
2	Fondamenti pedagogico-professionali	2
2.1	Introduzione sull'orientamento alle competenze operative	2
2.2	Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa	3
2.3	Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)	4
2.4	Classificazione Requisito della situazione lavorativa	4
2.5	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 gastronomia standardizzata CFP/ Addetto di gastronomia standardizzata 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: Pianificazione dei processi	10
	Campo di competenze operative B: Gestione di prodotti e servizi	14
	Campo di competenze operative C: Preparazione di pietanze e bevande	19
	Campo di competenze operative D: Vendita di prodotti e assistenza ai clienti	26
5	Elaborazione	34
	Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità	35
	Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute	36

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
Az	Azienda
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CFSL	Comissione 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
LFPPr	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 gastronomia standardizzata/Addetto di gastronomia standardizzata 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 sostiene i responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali a pianificare e compiere 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 degli addetti di gastronomia standardizzata 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 menzionate nei quattro campi di competenze operative dalla A alla D.

Il piano di formazione è stato sviluppato con particolare attenzione alle tre dimensioni della sostenibilità: società, ambiente ed economia. È stata prestata particolare attenzione alla considerazione degli obiettivi globali di sostenibilità, Sustainable Development Goals (SDGs), e della strategia di sviluppo sostenibile del Consiglio federale. Quest'ultima pone l'accento su una sana alimentazione, equilibrata e sostenibile, sulla riduzione degli sprechi alimentari e su una maggiore sostenibilità lungo la catena del valore alimentare.

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) Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP.

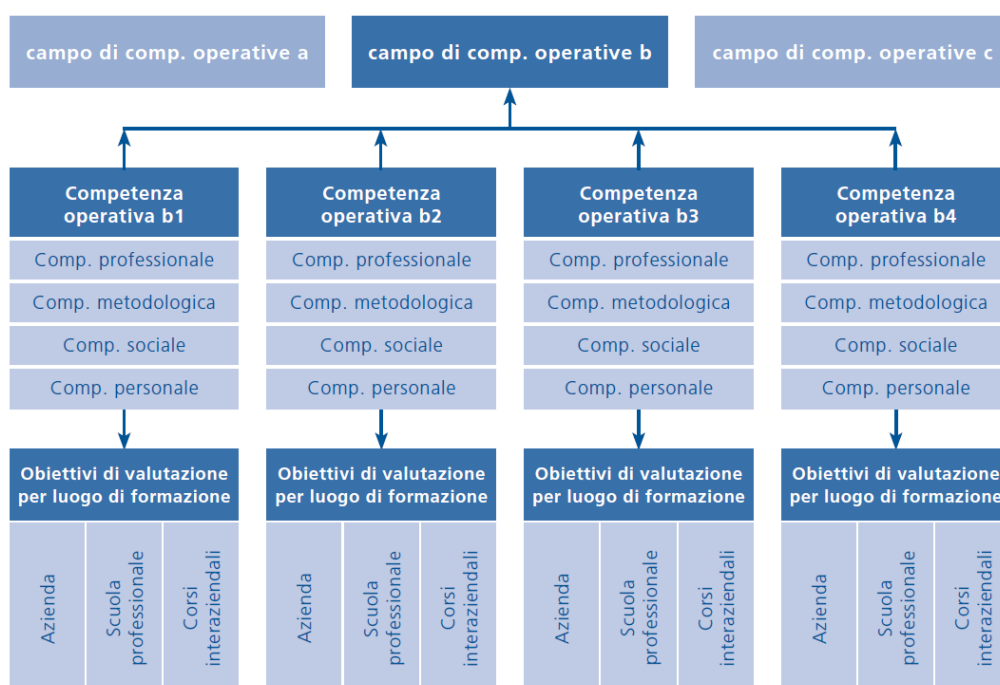
2 Fondamenti pedagogico-professionali

2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base degli Addetti di gastronomia standardizzata CFP. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere questo 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 Addetti di gastronomia standardizzata CFP comprende quattro **campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli uno dall'altro.

Esempio: A Pianificazione dei processi

Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative «A Pianificazione dei processi» sono dunque raggruppate tre 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 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 cooperazione ottimale tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi 2.4).

2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché gli addetti di gastronomia standardizzata 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
C 1	Sapere	Gli addetti di gastronomia standardizzata ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili. <i>(Non figura nel presente piano di formazione)</i>
C 2	Comprendere	Gli addetti di gastronomia standardizzata spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie. <i>Esempio: b1.2-SP Controllo delle merci – Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive e le raccomandazioni per il controllo e lo stoccaggio degli alimenti e del materiale aziendale. (C2)</i>
C 3	Applicare	Gli addetti di gastronomia standardizzata applicano le capacità/tecnologie apprese in diverse situazioni. <i>Esempio: a1.3-Az Allestimento delle postazioni di lavoro – Allestiscono le postazioni di lavoro necessarie. (LP2, C3)</i>
C 4	Analizzare	Gli addetti di gastronomia standardizzata analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali. <i>Esempio: a1.2-Az Allestimento dell'infrastruttura – Controllano e allestiscono l'infrastruttura necessaria per l'assistenza ai clienti e per l'adempimento dei servizi. (LP2, C4)</i>
C 5	Sintetizzare	Gli addetti di gastronomia standardizzata combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme. <i>Esempio: d3.2-Az Consulenza – Forniscono consulenza agli clienti su prodotti e servizi con supporto, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP3, C5)</i>
C 6	Valutare	Gli addetti di gastronomia standardizzata valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri. <i>(Non figura nel presente piano di formazione)</i>

2.4 Classificazione Requisito della situazione lavorativa

Il modello di tassonomia dei livelli è stato sviluppato da Bloom e dal suo team per classificare le abilità cognitive e gli obiettivi. Pertanto, in aggiunta alla tassonomia di Bloom, in questo piano formativo gli obiettivi di valutazione con un elevato orientamento all'azione nei luoghi di formazione azienda e corsi interaziendali sono classificati con i requisiti per la situazione lavorativa, i cosiddetti livelli di prestazione. La classificazione si basa su tre livelli di prestazione.

Livello di prestazione 1 (LP1): prestazione di base (Riproduzione e comprensione)	Gli addetti di gastronomia standardizzata svolgono compiti e incarichi di base. Questi si svolgono in un'area (di lavoro) gestibile e chiaramente definita. Svolgono i compiti in base alla situazione. In questo modo, le azioni possono essere guidate dai superiori, ad esempio, o in parte eseguite in modo indipendente.
Livello di prestazioni 2 (LP2): prestazioni estese (Trasferimento e analisi)	Gli addetti di gastronomia standardizzata svolgono compiti e incarichi prolungati in un'area (di lavoro) in continuo cambiamento. Riconoscono i compiti in modo parzialmente autonomo e li affrontano in modo adeguato alla situazione, pianificato e strutturato. Le azioni sono principalmente pianificate e svolte in modo autonomo nel proprio ambito di responsabilità.
Livello di prestazione 3 (LP3): prestazioni complesse (Giudizio e risoluzione dei problemi)	Gli addetti di gastronomia standardizzata svolgono compiti e problemi completi in un'area (di lavoro) complessa e specializzata. Analizzano, valutano e affrontano i compiti in modo indipendente. La scelta della procedura e della soluzione, così come la strategia di soluzione, è orientata alla situazione e giustificata in modo specifico.

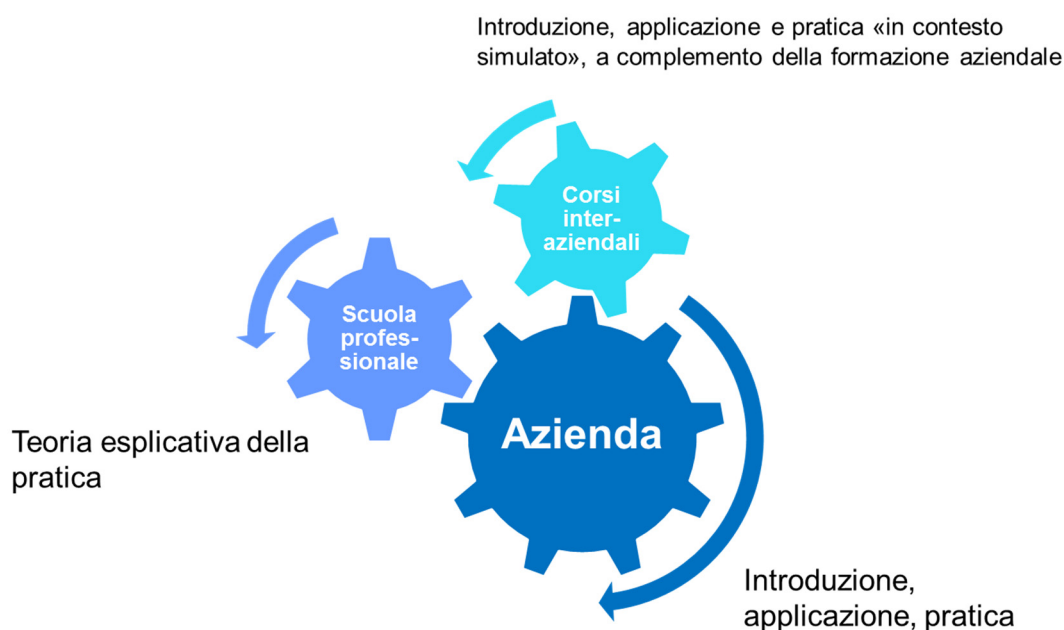
2.5 Collaborazione tra i luoghi di formazione

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 del contributo degli altri. 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 cooperazione 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, nonché le competenze operative da acquisire e il livello richiesto per la professione. Illustra quali sono le qualifiche che un'Addetta di gastronomia standardizzata CFP o un Addetto di gastronomia standardizzata 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 i titoli della formazione professionale (QNQ-FP) durante l'elaborazione della spiegazione del certificato.

3.1 Profilo professionale

Il profilo professionale descrive il campo d'attività della professione di Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP, le principali competenze operative, l'esercizio della professione nonché l'importanza della professione per la società, l'economia, la natura e la cultura.

Campo di attività

Gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo un concetto di ristorazione tipico e standardizzato per l'azienda. Ne sono un esempio le catene di ristoranti, i ristoranti in aziende e istituti e i take-away.

Gli addetti di gastronomia standardizzata svolgono il loro lavoro secondo le direttive dei superiori e dell'azienda e rispettando gli standard esistenti.

I settori di lavoro tipiche sono gli acquisti, lo stoccaggio, il lavoro in cucina, l'assistenza alla clientela e le vendite. Inoltre, attuano misure di marketing come la presentazione di offerte.

Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste. In questa funzione, si occupano dei clienti, accolgono i reclami e li trasmettono alla persona responsabile. Nell'esecuzione degli ordini, garantiscono il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.

In cucina si preparano tutte le pietanze tipiche dell'azienda, come menu del giorno, insalate, snack e dessert. Li presentano in modo accattivante.

Gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in team e con diversi specialisti interni ed esterni dell'azienda. Per esempio, dirigenti e fornitori.

Principali competenze operative

Gli addetti di gastronomia standardizzata rappresentano l'azienda. Pertanto, un aspetto curato e ospitale sono elementi importanti per l'esercizio della professione. Ciò è particolarmente importante nella consulenza e nell'assistenza dei clienti e nella vendita di prodotti, attività svolte nella prima lingua nazionale. Inoltre, accolgono i riscontri (feedback) dei clienti, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese, e li trasmettono a chi di competenza.

I processi della ristorazione standardizzata sono regolati da concetti aziendali o del marchio. Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano all'attuazione dei concetti.

In relazione alle offerte e ai servizi, gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano all'approvvigionamento, dello stoccaggio e della gestione delle merci. Preparano inoltre gli alimenti per la vendita e preparano pietanze e bevande. Preparano i prodotti secondo le specifiche e li presentano ai clienti. A tal fine, utilizzano attrezzature e macchinari, che puliscono secondo le istruzioni e contribuiscono a mantenere il loro valore.

Nello svolgimento delle loro ordini, applicano diverse requisiti di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e di protezione dell'ambiente. Si preoccupano di non sprecare alimenti e di rispettare i requisiti di sostenibilità nelle dimensioni sociale, economica ed ecologica.

Esercizio della professione

Gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in gruppo. È fondamentale che i processi standardizzati vengano applicati indipendentemente dalle persone che li svolgono. I compiti e le attività dell'intero processo lavorativo richiedono flessibilità e piacere nel trattare con le persone. Gli addetti di gastronomia standardizzata hanno la capacità di organizzarsi per applicare i propri processi di lavoro in modo pianificato ed efficiente. Gli addetti di gastronomia standardizzata possono usare la loro creatività nella presentazione di offerte basate su specifiche del marchio e dell'azienda. L'orario di lavoro degli addetti di gastronomia standardizzata dipende dall'azienda.

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

Il settore raggiunge un notevole valore aggiunto e offre a molti dipendenti interessanti campi di lavoro e opportunità di ulteriore sviluppo. La gastronomia standardizzata contribuisce a garantire una qualità elevata, affidabile e orientata alla clientela del settore gastronomico attraverso i marchi e attività ed esigenze uniformi.

Attraverso processi standardizzati, implementano misure per lo sviluppo sostenibile, come l'uso efficiente delle derrate alimentari. Ciò riguarda in particolare un'alimentazione sana, equilibrata e sostenibile, la riduzione dei rifiuti alimentari e una maggiore sostenibilità lungo la catena del valore alimentari. Le risorse come l'energia, l'acqua, i detersivi e i materiali operativi vengono utilizzati in modo particolarmente efficace. Gli addetti di gastronomia standardizzata evitano ogni tipo di spreco e perseguono diversi approcci al riutilizzo e al riciclaggio. Evitare gli sprechi alimentari è una priorità, soprattutto quando si tratta di alimenti. Con queste azioni, gli addetti di gastronomia standardizzata contribuiscono alla protezione e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

Gli addetti di gastronomia standardizzata rispettano coscienziosamente le norme sulla sicurezza sulla protezione della salute, riducendo così al minimo il rischio di incidenti e di pericoli per la salute. In caso di incidenti che abbiano un effetto negativo sulla sicurezza, sulla salute o sull'ambiente, applicando le misure previste.

Cultura generale

La cultura generale trasmette competenze fondamentali per orientarsi nella vita personale e in società nonché per superare le sfide private e professionali.

3.2 Tabella delle competenze operative Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

↓ Campi di competenze operative		Competenze operative →					
A	Pianificazione dei processi	a1 Allestire le infrastrutture e le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e per i servizi	a2 Pianificare la lavorazione di prodotti e ingredienti	a3 Pianificare gli ordini per le attività di vendita e le misure di marketing della gastronomia standardizzata			
B	Gestione di prodotti e servizi	b1 Prendere in consegna e controllare gli alimenti e il materiale aziendale per l'assistenza ai clienti e le misure di marketing	b2 Registrare l'acquisto e il ritiro degli alimenti e del materiale aziendale	b3 Stoccare gli alimenti e il materiale aziendale	b4 Determinare e inventariare insieme al team le scorte di alimenti e di materiale aziendale		
C	Preparazione di pietanze e bevande	c1 Mettere a disposizione le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande	c2 Preparare pietanze e bevande secondo le ricette	c3 Presentare pietanze e bevande ai clienti	c4 Pulire le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande nonché la postazione di lavoro	c5 Documentare la qualità della preparazione e della presentazione di pietanze e bevande	
D	Vendita di prodotti e assistenza ai clienti	d1 Presentare prodotti e servizi e mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti	d2 Accogliere, assistere i clienti e congedarsi	d3 Consigliare e fornire ai clienti una selezione di prodotti e servizi	d4 Realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda di gastronomia	d5 Vendere prodotti e servizi dell'offerta dell'azienda di gastronomia	d6 Ricevere e trasmettere i riscontri e i reclami dei clienti in merito all'offerta, ai prodotti e ai servizi

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 cooperazione fra i tre luoghi di formazione.

Campo di competenze operative A: Pianificazione dei processi

Nella gastronomia standardizzata, molti processi e procedure sono regolamentati dei concetti aziendali o del marchio. Gli addetti di gastronomia standardizzata applicano i concetti specifici dell'azienda secondo le specifiche. Ciò comprende la pianificazione dell'implementazione di specifiche misure di marketing e attività di vendita.

Gli addetti di gastronomia standardizzata allestiscono le infrastrutture e la postazione di lavoro. Pianificano la lavorazione dei prodotti e degli ingredienti. Esempi tipici di tali prodotti sono gli alimenti e le bevande.

Competenza operativa a1: Allestire le infrastrutture e le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e per i servizi

Gli addetti di gastronomia standardizzata pianificano con il supporto dei superiori, le infrastrutture e le postazioni di lavoro necessarie per l'assistenza dei clienti e l'adempimento dei servizi. Li allestiscono in base compito e alle specifiche aziendali. In questo modo, si assicurano che l'energia e i materiali siano utilizzati in modo parsimonioso.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a1.1-Az Informazioni sulle specifiche aziendali</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata si informano sulle specifiche aziendali per l'allestimento delle infrastrutture e delle postazioni di lavoro, tenendo conto dell'uso parsimonioso di energia e materiali.</p> <p>(LP2, C3)</p>		

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a1.2-Az Allestimento dell'infrastruttura Controllano e allestiscono l'infrastruttura necessaria per l'assistenza ai clienti e per l'adempimento dei servizi. (LP2, C4)</p>	<p>a1.2-SP Preparazione dell'infrastruttura Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano le requisiti per l'azienda, l'igiene, la protezione della salute, la sicurezza sul lavoro e la protezione dell'ambiente che si applicano all'uso di apparecchi e macchine per la preparazione di pietanze e bevande e per l'assistenza ai clienti e l'adempimento dei servizi. (C4)</p>	
<p>a1.3-Az Allestimento delle postazioni di lavoro Allestiscono le postazioni di lavoro necessarie. (LP2, C3)</p>	<p>a1.3-SP Allestimento delle postazioni di lavoro Confrontano le requisiti in materia di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente che si applicano per l'allestimento delle postazioni di lavoro. (C4)</p>	<p>a1.3-CI Allestimento delle postazioni di lavoro Gli addetti di gastronomia standardizzata allestiscono le postazioni di lavoro in base alle specifiche del CI e ad altre indicazioni. (LP2, C3)</p>
<p>a1.4-Az Strumenti di controllo Applicano strumenti di controllo per svolgere delle ordini. (LP2, C3)</p>	<p>a1.4-SP Strumenti di controllo Descrivono l'uso di strumenti di controllo, liste di controllo e mezzi ausiliari. (C2)</p>	

Competenza operativa a2: Pianificare la lavorazione di prodotti e ingredienti

Gli addetti di gastronomia standardizzata si procurano le informazioni necessarie sulle quantità predefinite dei prodotti e degli ingredienti necessari e adeguano le quantità delle ricette con il supporto dei superiori. Pianificano la lavorazione.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a2.1-Az Informazioni sulle quantità predefinite Gli addetti di gastronomia standardizzata si informano sulle quantità specifiche di prodotti e ingredienti. (LP2, C3)</p>		
<p>a2.2-Az Adeguamento delle quantità delle ricette Adeguano le quantità delle ricette in base alle specifiche. (LP2, C3)</p>	<p>a2.2-SP Adeguamento delle quantità delle ricette Gli addetti di gastronomia standardizzata adeguano le quantità delle ricette negli esempi pratici in base alle specifiche. (C3)</p>	<p>a2.2-CI Adeguamento delle quantità delle ricette Gli addetti di gastronomia standardizzata adeguano le quantità delle ricette in base alle specifiche. (LP2, C3)</p>
<p>a2.3-Az Pianificazione della lavorazione Pianificano la lavorazione di prodotti e ingredienti predefiniti. (LP2, C5)</p>	<p>a2.3-SP Pianificazione della lavorazione Pianificano la lavorazione di prodotti e ingredienti predefiniti. (C5)</p>	<p>a2.3-CI Pianificazione della lavorazione Pianificano e controllano la lavorazione di prodotti e ingredienti predefiniti. (LP2, C5)</p>

Competenza operativa a3: Pianificare gli ordini per le attività di vendita e le misure di marketing della gastronomia standardizzata

Le aziende del settore della gastronomia standardizzata spesso stabiliscono le loro attività di vendita e le misure di marketing a livello centrale. Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano alla pianificazione delle attività di vendita e le misure di marketing nella loro azienda con il supporto dei superiori.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>a3.1-Az Informazioni sugli ordini Gli addetti di gastronomia standardizzata si procurano tutte le informazioni necessarie per la pianificazione l'implementazione di specifiche attività di vendita e misure di marketing. (LP2, C3)</p>		
<p>a3.2-Az Pianificazione degli ordini delle attività di vendita Pianificano l'implementazione degli ordini per specifiche attività di vendita con specifici aiuti al lavoro. (LP2, C5)</p>	<p>a3.2-SP Pianificazione degli ordini delle attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano e riflettono sugli strumenti di pianificazione delle attività di vendita nella loro azienda. (C5)</p>	<p>a3.2-CI Pianificazione degli ordini delle attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata pianificano specifiche attività di vendita e processi di vendita durante le simulazioni d'azione e ottimizzano il loro approccio. (LP2, C5)</p>
<p>a3.3-Az Pianificare gli ordini delle misure di marketing Pianificano l'implementazione delle misure di marketing con gli ausili di lavoro specificati. (LP2, C5)</p>		<p>a3.3-CI Pianificare gli ordini delle misure di marketing Pianificano l'implementazione degli ordini per le misure di marketing durante le simulazioni d'azione. (LP2, C5)</p>

Campo di competenze operative B: Gestione di prodotti e servizi

In relazione alle offerte e ai servizi aziendali, gli addetti di gastronomia standardizzata si occupano dello stoccaggio e della gestione delle merci. Prendono in consegna i prodotti e ne verificano lo stato e la completezza. Se necessario, stoccano la merce. Supportano il controllo delle scorte degli alimenti e dei materiali aziendali

Competenza operativa b1: Prendere in consegna e controllare gli alimenti e il materiale aziendale per l'assistenza ai clienti e le misure di marketing

Quando gli alimenti e il materiale aziendale per l'assistenza ai clienti e misure di marketing arriva a destinazione, gli addetti di gastronomia standardizzata la prendono in consegna e controllano la correttezza degli articoli, la completezza e la qualità richiesta.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b1.1-Az Accettazione della merce Gli addetti di gastronomia standardizzata accettano gli alimenti e il materiale aziendale ordinata e confermano la ricezione. (LP1, C3)</p>		
<p>b1.2-Az Controllo delle merci Controllano e documentano gli alimenti e il materiale aziendale la correttezza degli articoli ricevuti, la completezza e la qualità richiesta. (LP2, C4)</p>	<p>b1.2-SP Controllo delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive e le raccomandazioni per il controllo e lo stoccaggio degli alimenti e del materiale aziendale. (C2)</p>	<p>b1.2-CI Controllo delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata controllano e documentano gli alimenti e il materiale aziendale in modo sistematico e secondo le direttive del CI. (LP2, C4)</p>
<p>b1.3-Az Rifiuto di merci Applicano le specifiche aziendali se gli alimenti e il materiale aziendale non sono conformi ai requisiti. (LP2, C3)</p>		

Competenza operativa b2: Registrare l'acquisto e il ritiro degli alimenti e del materiale aziendale

Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano alla gestione dello stoccaggio degli alimenti e del materiale aziendale. Registrano la consegna e il ritiro degli alimenti e del materiale aziendale dal stock.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b2.1-Az Registrazione della consegna delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata registrano degli alimenti e del materiale aziendale in arrivo nel sistema di stoccaggio dell'azienda seguendo le istruzioni. (LP2, C3)</p>	<p>b2.1-SP Registrazione della consegna delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le interrelazioni e gli effetti delle merci in consegna, della registrazione, dell'inventario e del consumo delle merci. (C2)</p>	
<p>b2.2-Az Registrazione del ritiro delle merci Registrano il ritiro degli alimenti e del materiale aziendale nel sistema di stoccaggio dell'azienda, seguendo le istruzioni. (LP2, C3)</p>		

Competenza operativa b3: Stoccare gli alimenti e il materiale aziendale

Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano allo stoccaggio degli alimenti e materiali aziendali. Dichiarano le merci secondo le istruzioni e le stoccano secondo le specifiche. In questo modo, garantiscono uno stoccaggio ottimizzato, appropriato ed efficiente dal punto di vista energetico.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b3.1-Az Stoccaggio del materiale aziendale Gli addetti di gastronomia standardizzata stoccano il materiale aziendale secondo le specifiche. (LP2, C3)</p>	<p>b3.1-SP Stoccaggio del materiale aziendale a) Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive e le raccomandazioni per lo stoccaggio del materiale aziendale. (C2) b) Applicano le direttive e le raccomandazioni per lo stoccaggio del materiale aziendale negli esempi pratici. (C3)</p>	
<p>b3.2-Az Stoccaggio degli alimenti Stoccano gli alimenti secondo le specifiche. (LP2, C3)</p>	<p>b3.2-SP Stoccaggio degli alimenti a) Descrivono le direttive e le raccomandazioni per lo stoccaggio degli alimenti ottimizzato, appropriato ed efficiente dal punto di vista energetico e spiegano le misure per evitare gli sprechi alimentari. (C2) b) Applicano direttive e raccomandazioni per uno stoccaggio degli alimenti ottimizzato, appropriato ed efficiente dal punto di vista energetico e per evitare gli sprechi alimentari in esempi pratici. (C4)</p>	<p>b3.2- Stoccaggio degli alimenti Gli addetti di gastronomia standardizzata stoccano gli alimenti secondo le specifiche del CI. (LP2, C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b3.3-Az Dichiarazione degli alimenti Dichiarano gli alimenti stoccate con l'aiuto delle istruzioni e in conformità alle specifiche. (LP2, C3)</p>	<p>b3.3-SP Dichiarazione degli alimenti a) Descrivono le direttive e le raccomandazioni per la dichiarazione delle derrate alimentari. (C2) b) Dichiarate gli alimenti negli esempi pratici. (C3)</p>	<p>b3.3-CI Dichiarazione degli alimenti Dichiarano gli alimenti da loro prodotte, secondo le specifiche del CI. (LP2, C3)</p>
<p>b3.4-Az Monitoraggio del stock Monitorano e controllano gli alimenti e il materiale aziendale stoccati. (LP2, C3)</p>	<p>b3.4-SP Monitoraggio del stock Confrontano diversi strumenti per il controllo degli alimenti e il materiale aziendale stoccati e li applicano in esempi pratici. (C4)</p>	
<p>b3.5-Az Requisiti igienici Applicano le requisiti igienici dell'azienda e garantiscono la pulizia e l'ordine nei locali di stoccaggio. (LP2, C3)</p>	<p>b3.5-SP Requisiti igienici a) Descrivono le direttive e le raccomandazioni per l'igiene, la pulizia e l'ordine nei locali di stoccaggio. (C2) b) Applicano le direttive e le raccomandazioni sull'igiene, la pulizia e l'ordine nei locali di stoccaggio in esempi pratici. (C3)</p>	<p>b3.5-CI Requisiti igienici Assicurano l'igiene, la pulizia e l'ordine nei locali di stoccaggio. (LP2, C3)</p>

Competenza operativa b4: Determinare e inventariare insieme al team le scorte di alimenti e di materiale aziendale

I compiti dell'addetto di gastronomia standardizzata nella gestione delle stock comprendono la determinazione, l'inventario e la documentazione dei quantitativi delle scorte con il supporto di persone dal team.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b4.1-Az Registrazione in stock Gli addetti di gastronomia standardizzata registrano le scorte degli alimenti e di materiale aziendale con il supporto di persone dal team. (LP2, C3)</p>	<p>b4.1-SP Registrazione in stock Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive e le raccomandazioni per la registrazione delle scorte. (C2)</p>	
<p>b4.2-Az Inventario di stock Fanno l'inventario delle scorte utilizzando mezzi ausiliari ed il supporto di persone dal team. (LP2, C3)</p>		
<p>b4.3-Az Documentazione di stock Documentano delle scorte secondo le specifiche ed il supporto di persone dal team. (LP2, C3)</p>	<p>b4.3-SP Documentazione di stock Descrivono varie specifiche per la documentazione delle scorte. (C2)</p>	

Campo di competenze operative C: Preparazione di pietanze e bevande

L'apprestamento degli alimenti e la preparazione di pietanze e bevande sono spesso standardizzati e predefiniti nella ristorazione standardizzata. Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano le pietanze e le bevande secondo le ricette per la vendita. Sistemano i prodotti, li allestiscono e li presentano agli clienti. A tal fine, utilizzano attrezzature e macchinari che puliscono secondo le specifiche. attuano diverse misure di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente e rispettano le specifiche aziendali. Gli addetti della gastronomia standardizzata si preoccupano di non sprecare alimenti e a rispettare i requisiti di sostenibilità.

Competenza operativa c1: Mettere a disposizione le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande

Gli addetti di gastronomia standardizzata utilizzano attrezzature e macchinari specifici per la preparazione di pietanze e bevande in modo efficiente dal punto di vista energetico. Prima dell'uso, controllano che le attrezzature e i macchinari funzionino correttamente e siano puliti. In questo modo, rispettano le requisiti di sicurezza sul lavoro. Preparano le attrezzature e i macchinari per l'uso.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c1.1-Az Mettere a disposizione e montare attrezzature e macchinari</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata mettono a disposizione le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande e rispettano le requisiti di protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente. (LP2, C3)</p>		<p>c1.1-CI Mettere a disposizione e montare attrezzature e macchinari</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata mettono a disposizione le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande e rispettano le requisiti di protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente. (LP1, C3)</p>
<p>c1.2-Az Controllo del funzionamento di attrezzature e macchinari</p> <p>Controllano il funzionamento e la pulizia di attrezzature e macchinari prima di utilizzarli per preparare pietanze e bevande. (LP1, C3)</p>	<p>c1.2-SP Controllo del funzionamento di attrezzature e macchinari</p> <p>Essi definiscono i criteri per il funzionamento ottimale delle attrezzature e dei macchinari per la preparazione di pietanze e bevande. (C2)</p>	<p>c1.2-CI Controllo del funzionamento di attrezzature e macchinari</p> <p>Controllano sistematicamente il funzionamento e la pulizia di attrezzature e macchinari prima di utilizzarli per preparare pietanze e bevande. (LP1, C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c1.3-Az Utilizzo di attrezzature e macchinari Utilizzano attrezzature e macchinari per la preparazione di pietanze e bevande in modo appropriato ed efficiente, nel rispetto delle requisiti della sicurezza sul lavoro, evitando inutili tempi di attesa. (LP1, C3)</p>	<p>c1.3-SP Utilizzo di attrezzature e macchinari Descrivere le misure per ridurre il consumo di energia nell'uso di attrezzature e macchinari. (C2)</p>	<p>c1.3-CI Utilizzo di attrezzature e macchinari Utilizzano attrezzature e macchinari per la preparazione di pietanze e bevande in modo appropriato ed efficiente, nel rispetto delle requisiti della sicurezza sul lavoro, evitando inutili tempi di attesa. (LP1, C3)</p>

Competenza operativa c2: Preparare pietanze e bevande secondo le ricette

Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano pietanze e bevande secondo le ricette. Nel farlo, tengono conto delle specifiche aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c2.1-Az Manipolazione degli alimenti Gli addetti di gastronomia manipolano gli alimenti con attenzione, delicatezza e secondo le specifiche ed evitano gli sprechi alimentari. (LP1, C3)</p>	<p>c2.1-SP Manipolazione degli alimenti Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le misure per una manipolazione attenta e delicata degli alimenti e applicano negli esempi pratici. (C3)</p>	<p>c2.1-CI Manipolazione degli alimenti Gli addetti di gastronomia standardizzata manipolano gli alimenti con attenzione, delicatezza e secondo le specifiche ed evitano gli sprechi alimentari. (LP1, C3)</p>
<p>c2.2-Az Allestire la postazione di lavoro Preparano una mise en place completa, con i mezzi ausiliare e gli utensili necessari, prima di preparare e finire pietanze e bevande. (LP2, C3)</p>	<p>c2.2-SP Allestire la postazione di lavoro Descrivono l'importanza della mise en place. (C2)</p>	<p>c2.2-CI Allestire la postazione di lavoro Preparano una mise en place completa prima di preparare e finire pietanze e bevande, utilizzando sistematicamente mezzi ausiliare e utensili. (LP2, C3)</p>
<p>c2.3-Az Calcolare gli ingredienti Calcolano con supporto le quantità necessarie per la preparazione di pietanze e bevande sulla base di ricette e della pianificazione delle offerte. (LP2, C3)</p>	<p>c2.3-SP Calcolare gli ingredienti Calcolano le quantità necessarie per la preparazione di pietanze e bevande sulla base di ricette e alle possibili deviazioni. (C3)</p>	<p>c2.3-CI Calcolare gli ingredienti Calcolano le quantità necessarie per la preparazione di pietanze e bevande sulla base di ricette. (LP2, C3)</p>
<p>c2.4-Az Attività d'apprestamento Apprestano gli alimenti necessari per la lavorazione, lavandoli, mondandoli, tagliandoli o preparandoli secondo una ricetta. (LP2, C3)</p>	<p>c2.4-SP Attività d'apprestamento Descrivono i metodi e le tecniche di elaborazione e li associano alle loro possibilità di utilizzo. (C3)</p>	<p>c2.4-CI Attività d'apprestamento Apprestano gli alimenti necessari per la lavorazione, lavandoli, mondandoli, tagliandoli o preparandoli secondo una ricetta. (LP2, C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c2.5-Az Preparazione di pietanze e bevande Preparano pietanze e bevande in base a ricette, metodi di cottura e di preparazione. (LP2, C3)</p>	<p>c2.5-SP Preparazione di pietanze e bevande Descrivono i metodi di cottura e gli obiettivi di cottura delle pietanze e i metodi di preparazione delle bevande. (C2)</p>	<p>c2.5-CI Preparazione di pietanze e bevande Preparano pietanze e bevande in base a ricette, metodi di cottura e di preparazione. (LP2, C3)</p>
<p>c2.6-Az Finizione di pietanze e bevande Finiscono pietanze e bevande secondo le specifiche aziendali. (LP2, C3)</p>	<p>c2.6-SP Finizione di pietanze e bevande Descrivono i metodi di finizione ottimali in termini di energia, acqua e ritenzione di nutrienti e vitamine di pietanze e bevande. (C2)</p>	<p>c2.6-CI Finizione di pietanze e bevande Finiscono pietanze e bevande con diversi metodi di finizione e ne confrontano i risultati. (LP2, C4)</p>
<p>c2.7-Az Controllo della qualità di pietanze e bevande Controllano la qualità di pietanze e bevande dal punto di vista sensoriale e tecnico. (LP2, C4)</p>	<p>c2.7-SP Controllo della qualità di pietanze e bevande Descrivono e applicano test sensoriali e tecnici sulla qualità di pietanze e bevande. (C3)</p>	<p>c2.7-CI Controllo della qualità di pietanze e bevande Controllano la qualità di pietanze e bevande dal punto di vista sensoriale e tecnico. (LP2, C4)</p>
<p>c2.8-Az Spreco alimentare Evitano lo spreco alimentare. (LP1, C3)</p>	<p>c2.8-SP Spreco alimentare Descrivono specifiche per evitare sprechi alimentari e le applicano in esempi pratici. (C3)</p>	<p>c2.8-CI Spreco alimentare Evitano lo spreco alimentare e confrontano metodi, tecniche e mezzi ausiliari per ridurre gli sprechi. (LP1, C4)</p>
<p>c.2.9-Az Smaltimento Evitano tutti i tipi di rifiuti, utilizzano i materiali residui e smaltiscono correttamente i rifiuti inevitabili. (LP1, C3)</p>	<p>c.2.9-SP Smaltimento Distinguono tra rifiuti e materiali riciclabili in base al tipo, alla separazione e ai requisiti di smaltimento, nonché agli aspetti economici, sociali ed ecologici. (C2)</p>	<p>c.2.9- CI Smaltimento Evitano tutti i tipi di rifiuti, utilizzano i materiali residui e smaltiscono correttamente i rifiuti inevitabili. (LP1, C3)</p>

Competenza operativa c3: Presentare pietanze e bevande ai clienti

Gli addetti di gastronomia standardizzata presentano pietanze e bevande. Nel farlo, rispettano le specifiche aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c3.1-Az Apprestare pietanze e bevande per la presentazione Gli addetti di gastronomia standardizzata apprestano pietanze e bevande da presentare secondo le specifiche aziendali. (LP2, C3)</p>		<p>c3.1-CI Apprestare pietanze e bevande per la presentazione Gli addetti di gastronomia standardizzata apprestano pietanze e bevande per la presentazione. (LP2, C3)</p>
<p>c3.2-Az Allestimento e presentazione di pietanze e bevande Allestiscono e presentano pietanze e bevande in modo accattivante secondo le specifiche aziendali. (LP2, C3)</p>	<p>c3.2-SP Allestimento e presentazione di pietanze e bevande Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le basi dell'allestimento e della presentazione di pietanze e bevande e le applicano in esempi pratici. (C3)</p>	<p>c3.2-CI Allestimento e presentazione di pietanze e bevande Allestiscono e presentano pietanze e bevande e confrontano l'effetto degli elementi di design. (LP2, C4)</p>

Competenza operativa c4: Pulire le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande nonché la postazione di lavoro

Dopo aver preparato pietanze e bevande, gli addetti di gastronomia standardizzata puliscono le attrezzature, i macchinari utilizzati e la loro postazione di lavoro secondo le specifiche aziendali. In questo modo, contribuiscono alla funzionalità delle attrezzature, dei macchinari e al rispetto dei requisiti igienici e protezione dell'ambiente.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c4.1-Az Pulizia della postazione di lavoro Gli addetti di gastronomia standardizzata puliscono il loro postazione di lavoro per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso. (LP2, C3)</p>	<p>c4.1-SP Pulizia della postazione di lavoro (a) Gli addetti di gastronomia standardizzata utilizzano termini tecnici per descrivere i metodi e le tecniche di pulizia. (C2) b) Assegnano i compiti di pulizia e la loro pianificazione a diversi metodi e tecniche di pulizia. (C3) c) Descrivono i modi in cui è possibile pulire la postazione di lavoro nel rispetto dell'ambiente e nominano i detergenti biodegradabili. (C2)</p>	<p>c4.1-CI Pulizia della postazione di lavoro Gli addetti di gastronomia standardizzata puliscono il loro postazione di lavoro per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso. (LP2, C3)</p>
<p>c4.2-Az Pulizia di attrezzature e macchinari Puliscono le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso. (LP2, C3)</p>		<p>c4.2-CI Pulizia di attrezzature e macchinari Puliscono le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso e ne assicurano la manutenzione. (LP2, C3)</p>
<p>c4.3-Az Inconvenienti e difetti di attrezzature e macchinari Segnalano gli inconvenienti e i difetti delle attrezzature e dei macchinari al responsabile. (LP2, C3)</p>	<p>c4.3-SP Inconvenienti e difetti di attrezzature e macchinari Descrivono inconvenienti e difetti nelle attrezzature e nei macchinari per la preparazione di pietanze e bevande. (C2)</p>	

Competenza operativa c5: Documentare la qualità della preparazione e della presentazione di pietanze e bevande

Gli addetti di gastronomia standardizzata rispettano diverse specifiche di processo operativo per la garanzia della qualità nella preparazione e presentazione di pietanze e bevande. Documentano le loro procedure e contribuiscono così alla tracciabilità del lavoro svolto.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>c5.1-Az Specifiche per la preparazione di pietanze e bevande</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata implementano gli standard di qualità e le specifiche aziendali nella manipolazione degli alimenti.</p> <p>(LP2, C3)</p>	<p>c5.1-SP Specifiche per la preparazione di pietanze e bevande</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono gli standard di qualità in relazione agli alimenti e li applicano in esempi pratici per la vendita.</p> <p>(C3)</p>	<p>c5.1-CI Specifiche per la preparazione di pietanze e bevande</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata implementano gli standard di qualità nella manipolazione degli alimenti.</p> <p>(LP2, C3)</p>
<p>c5.2-Az Rispettare le specifiche per la presentazione degli alimenti</p> <p>Implementano gli standard di qualità e le specifiche aziendali in relazione alla presentazione degli alimenti.</p> <p>(LP2, C3)</p>		<p>c5.2-CI Rispettare le specifiche per la presentazione degli alimenti</p> <p>Implementano gli standard di qualità in relazione alla presentazione degli alimenti.</p> <p>(LP2, C3)</p>
<p>c5.3-Az Rispettare le specifiche per la manipolazione degli alimenti</p> <p>Implementano gli standard di qualità, le specifiche aziendali e di altro tipo. Rispettano i requisiti in materia di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente in relazione agli alimenti.</p> <p>(LP2, C3)</p>	<p>c5.3-SP Rispettare le specifiche per la manipolazione degli alimenti</p> <p>Descrivono i requisiti di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente in relazione agli alimenti e li associano alle situazioni corrispondenti.</p> <p>(C4)</p>	<p>c5.3-CI Rispettare le specifiche per la manipolazione degli alimenti</p> <p>Implementano gli standard di qualità in materia di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente in relazione agli alimenti.</p> <p>(LP2, C3)</p>
<p>c5.4-Az Documentare il lavoro con gli alimenti</p> <p>Documentano il lavoro svolto in relazione agli alimenti.</p> <p>(LP2, C3)</p>	<p>c5.4-SP Documentare il lavoro con gli alimenti</p> <p>Confrontano la documentazione del lavoro con gli alimenti e descrivono gli elementi della documentazione.</p> <p>(C4)</p>	<p>c5.4-CI Documentare il lavoro con gli alimenti</p> <p>Documentano il lavoro svolto in relazione agli alimenti e riflettono sui risultati.</p> <p>(LP2, C3)</p>

Campo di competenze operative D: Vendita di prodotti e assistenza ai clienti

Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste. Accolgono e congedano i clienti in modo appropriato e si assistono di loro durante la permanenza nell'azienda. In particolare, forniscono consigli sulle pietanze, bevande e altri prodotti tipici dell'azienda. Implementano le attività di vendita e le misure di marketing predefinite dell'attività della gastronomia standardizzata. Registrano anche i reclami e i feedback e li trasmettono al reparto competente.

Competenza operativa d1: Presentare prodotti e servizi e mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti

Un arredamento ordinato e pulito ha un effetto positivo sul benessere dei clienti. Gli addetti di gastronomia standardizzata allestiscono le aree destinate ai clienti in modo accattivante e ordinato e presentano i prodotti in modo da promuovere le vendite e forniscono informazioni sui servizi.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d1.1-Az Presentazione dei prodotti Gli addetti di gastronomia standardizzata presentano i prodotti e i servizi in modo accattivante e in modo da promuovere le vendite. (LP2, C3)</p>	<p>d1.1-SP Presentazione dei prodotti Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano diverse forme di presentazione di prodotti e servizi. (C4)</p>	<p>d1.1-CI Presentazione dei prodotti Gli addetti di gastronomia standardizzata presentano prodotti e servizi in modo accattivante, promuovere le vendite e con elementi di design speciali. (LP2, C3)</p>
<p>d1.2-Az Informazioni sui servizi Forniscono informazioni sui servizi. (LP2, C3)</p>		
<p>d1.3-Az Mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti Sistemano le aree destinate ai clienti in base alle esigenze e ne garantiscono la pulizia. (LP2, C3)</p>	<p>d1.3-SP Mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti Descrivono le misure per mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti, tenendo conto della diversità e dell'inclusione. (C2)</p>	<p>d1.3-CI Mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti Mantengono in buono stato le aree destinate ai clienti in base alle specifiche e alle misure di promozione delle vendite. (LP2, C3)</p>
<p>d1.4-Az Progettazione dei punti vendita Progettano i punti vendita con supporto in base alle specifiche. (LP2, C3)</p>	<p>d1.4-SP Progettazione dei punti vendita Distinguono i punti vendita in base ai principi di vendita, agli ausili per la vendita e agli elementi di design particolari, ad esempio tenendo conto della diversità e dell'inclusione. (C3)</p>	<p>d1.4-CI Progettazione dei punti vendita Progettano i punti vendita secondo i principi di vendita, degli ausili per la vendita e degli elementi di design, ad esempio tenendo conto della diversità e dell'inclusione. (LP2, C3)</p>

Competenza operativa d2: Accogliere, assistere i clienti e congedarsi

Gli addetti di gastronomia standardizzata sono oste. Accolgono i clienti, si prendono cura di loro e li salutano. Il loro aspetto e il loro comportamento hanno un effetto sul benessere dei clienti; quindi, hanno prestato attenzione a presentarsi puliti e cordiali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d2.1-Az Aspetto come oste e accogliere i clienti Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste e accolgono i clienti, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C3)</p>	<p>d2.1-SP Aspetto come oste e accogliere i clienti a) Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano i tipi d'aspetto nei confronti dei clienti e ne ricavano modelli comportamentali vantaggiosi. (C5) b) Accolgono clienti in simulazioni d'azione, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)</p>	<p>d2.1-CI Aspetto come oste e accogliere i clienti Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste nelle simulazioni d'azione e accolgono i clienti, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese, e riflettono sul loro effetto. (LP2, C5)</p>
<p>d2.2-Az Aspetto personale Curano il loro aspetto personale e prestano attenzione al modo in cui si esprimono. (LP2, C3)</p>	<p>d2.2-SP Aspetto personale Descrivono le regole di comunicazione ed i loro effetti. (C3)</p>	<p>d2.2-CI Aspetto personale Comunicano in modo autentico e cordiale durante le simulazioni d'azione e rispettano le regole di comunicazione. (LP2, C3)</p>
<p>d2.3-Az Igiene personale Si prendono cura del proprio corpo e si assicurano di portare abiti puliti e intatti. (LP2, C3)</p>	<p>d2.3-SP Igiene personale Descrivono le misure per l'igiene personale e la cura del corpo, nonché le caratteristiche di un abbigliamento pulito, intatto e indossato correttamente. (C2)</p>	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d2.4-Az Assistenza ai clienti Assistono i clienti nelle postazioni di lavoro predefinite, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP3, C3)</p>	<p>d2.4-SP Assistenza ai clienti a) Descrivono le caratteristiche di un'assistenza di successo e orientato al cliente. (C2) b) Assistono i clienti in simulazioni d'azione, assicurano del loro benessere e della loro soddisfazione, tenendo conto della diversità e dell'inclusione, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)</p>	<p>d2.4-CI Assistenza ai clienti Assistono i clienti durante le simulazioni d'azione, assicurano del loro benessere e della loro soddisfazione, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese e riflettono sul loro effetto. (LP3, C5)</p>
<p>d2.5-Az Congedo dai clienti Congedano i clienti, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C3)</p>	<p>d2.5-SP Congedo dai clienti Congedano i clienti durante simulazioni d'azione, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)</p>	<p>d2.5-CI Congedo dai clienti Congedano i clienti durante le simulazioni d'azione, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese, e riflettono sul loro effetto. (LP2, C5)</p>

Competenza operativa d3: Consigliare e fornire ai clienti una selezione di prodotti e servizi

Gli addetti di gastronomia standardizzata consigliano i loro clienti su prodotti e servizi, con supporto. Fanno raccomandazioni e segnalano agli clienti le caratteristiche particolari, come allergeni, ingredienti, offerte speciali, promozioni o metodi di produzione, nonché pietanze vegetariane e vegane. Una volta ricevuto l'ordine servono i clienti.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d3.1-Az Verificare le esigenze Gli addetti di gastronomia standardizzata verificano le esigenze dei clienti. (LP3, C4)</p>	<p>d3.1-SP Verificare le esigenze a) Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano i metodi e le procedure per verificare le esigenze dei clienti. (C4) b) Analizzano le diverse esigenze dei clienti e le confrontano con l'offerta della loro azienda. (C4)</p>	<p>d3.1-CI Verificare le esigenze Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano le diverse esigenze dei clienti e li assegnano a diversi concetti di ristorazione di gastronomia standardizzata. (LP3, C5)</p>
<p>d3.2-Az Consulenza Forniscono consulenza agli clienti su prodotti e servizi con supporto, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP3, C5)</p>	<p>d3.2-SP Consulenza a) Descrivono le diverse tecniche di vendita e le caratteristiche dei colloqui di vendita. (C2) b) Descrivono vari modi agli ospiti per portare con sé i propri piatti e bevande avanzate. (C2)</p>	<p>d3.2-CI Consulenza a) Forniscono consulenza agli clienti su prodotti e servizi durante le simulazioni d'azione, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP3, C3) b) Riflettono sul proprio approccio e sul loro effetto durante i colloqui di consulenza. (LP3, C5)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d3.3-Az Riferimento alle caratteristiche speciali Indicano agli clienti caratteristiche speciali degli alimenti, prodotti e servizi, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C3)</p>	<p>d3.3-SP Riferimento alle caratteristiche speciali a) Descrivono caratteristiche speciali degli alimenti, prodotti e servizi, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C2) b) Descrivono i vantaggi dei prodotti stagionali, regionali, vegetariani e vegani e spiegano le relative etichette. (C2)</p>	<p>d3.3-CI Riferimento alle caratteristiche speciali Illustrano agli clienti caratteristiche speciali degli alimenti, prodotti e servizi durante le simulazioni d'azione, utilizzando, se necessario, una seconda lingua nazionale o l'inglese. (LP2, C3)</p>
<p>d3.4-Az Servire Servono agli clienti pietanze e bevande. (LP2, C3)</p>	<p>d3.4-SP Servire Descrivono le basi dei tipi di servizio e li assegnano a pietanze e bevande. (C3)</p>	<p>d3.4-CI Servire Servono agli clienti pietanze e bevande durante le simulazioni d'azione, applicando e confrontando diversi tipi di servizio. (LP2, C4)</p>

Competenza operativa d4: Realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda di gastronomia

Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano alle attività di vendita e alle misure di marketing. Le realizzano in base alle specifiche.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d4.1-Az Informazioni e specifiche Gli addetti di gastronomia standardizzata si procurano informazioni e specifiche sulle attività di vendita e delle misure di marketing. (LP2, C4)</p>		
<p>d4.2-Az Attività di vendita Realizzano le attività di vendita predefiniti nei posti di lavoro a loro assegnati. (LP2, C3)</p>	<p>d4.2-SP Attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le basi dei processi di vendita e delle attività di vendita e le applicano in esempi pratici. (C3)</p>	<p>d4.2-CI Attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata realizzano i processi di vendita di offerte e servizi durante le simulazioni d'azione. (LP2, C3)</p>
<p>d4.3-Az Misure di marketing Collaborano alla realizzazione delle misure di marketing. (LP2, C3)</p>	<p>d4.3-SP Misure di marketing Applicano misure di marketing in esempi pratici. (C3)</p>	<p>d4.3-CI Misure di marketing Realizzano le misure di marketing durante le simulazioni d'azione. (LP2, C3)</p>

Competenza operativa d5: Vendere prodotti e servizi dell'offerta dell'azienda di gastronomia

Gli addetti di gastronomia standardizzata concludono processi di vendita predefiniti per prodotti e servizi. Eseguono processi di pagamento con diversi metodi di pagamento e vendite supplementari di prodotti e servizi.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d5.1-Az Conclusione dei processi di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata concludono processi di vendita predefiniti per prodotti e servizi. (LP3, C3)</p>		
<p>d5.2-Az Processo di pagamento Eseguono processi di pagamento con diversi metodi di pagamento. (LP3, C3)</p>	<p>d5.2-SP Processo di pagamento Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano diverse opzioni di pagamento e le assegnano ai processi di vendita tipici. (C4)</p>	
<p>d5.3-Az Vendite supplementari Eseguono vendite supplementari di prodotti e servizi. (LP3, C3)</p>	<p>d5.3-SP Vendite supplementari Descrivono tipi ed esempi di vendite supplementari e li associano alle situazioni negli esempi pratici. (C3)</p>	

Competenza operativa d6: Ricevere e trasmettere i riscontri e i reclami dei clienti in merito all'offerta, ai prodotti e ai servizi

Gli addetti di gastronomia standardizzata sono in contatto con i clienti. Ricevono riscontri sull'offerta, sui prodotti e sui servizi. Questo include anche i reclami, che ricevono e trasmettono correttamente per l'elaborazione.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>d6.1-Az Ricevere riscontri e reclami Gli addetti di gastronomia standardizzata ricevono i feedback e reclami dei clienti sull'offerta, sui prodotti e sui servizi, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C3)</p>	<p>d6.1-SP Ricevere riscontri e reclami Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono i metodi per ricevere feedback e reclami dei clienti sull'offerta, sui prodotti e sui servizi e li applicano durante le simulazioni d'azione, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)</p>	<p>d6.1-CI Ricevere riscontri e reclami Durante le simulazioni d'azione, gli addetti di gastronomia standardizzata ricevono sistematicamente e metodicamente i feedback e i reclami dei clienti sull'offerta, sui prodotti e sui servizi, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese e riflettono sui loro processi. (LP2, C5)</p>
<p>d6.2-Az Trasmissione delle informazioni Trasmettono le informazioni sui feedback e i reclami dei clienti al reparto competente. (LP2, C3)</p>		

5 Elaborazione

Il piano di formazione è stato elaborato dalle competenti organizzazioni del mondo del lavoro e fa riferimento all'ordinanza della SEFRI del 04 ottobre 2024 sulla formazione professionale di base Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP.

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

Weggis, 10 settembre 2024

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, 04 ottobre 2024

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	Fonte di approvvigionamento
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Addetta di gastronomia standardizzata CFP/ Addetto di gastronomia standardizzata CFP	<i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.bvz.admin.ch > Professioni A-Z) <i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.pubblicazionifederali.admin.ch)
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, inclusi 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	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Rapporto di formazione	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch Modello SDBB CSFO www.oml.formazioneprof.ch
Programma di formazione per le aziende di tirocinio	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Requisiti per un'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 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 della formazione	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch

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 gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata 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)
Art. 3	Sforzo fisico
a)	La movimentazione manuale di carichi superiori a:
1.	15 kg per gli uomini e 11 kg per le donne fino a 16 anni
2.	19 kg per gli uomini e 12 kg per le donne tra i 16 e i 18 anni
Art. 4	Effetti fisici
a)	Lavoro costante a temperature ambiente tecnicamente indotte superiori a 30 °C o intorno e sotto 0 °C
b)	Lavori con mezzi caldi o freddi che comportano un rischio elevato di infortuni sul lavoro o di malattie professionali
g)	Lavorare con mezzi pressurizzati, cioè liquidi, vapori e gas
h)	Lavori che comportano l'esposizione a radiazioni non ionizzanti
Art. 5	Agenti chimici con rischi fisici
a)	
2.	Gas infiammabili H220, H221
Art. 6	Agenti chimici con rischio tossicologico
a)	lavorare con sostanze e preparati
2.	Corrosione cutanea (H314)
5.	Sensibilizzazione respiratoria (H334)
6.	Sensibilizzazione cutanea (H317)
Art. 8	Lavorare con attrezzature di lavoro pericolose
b)	Lavorare con attrezzature di lavoro che hanno parti in movimento sulle quali le aree pericolose non sono protette o sono protette solo da protezioni regolabili
Art. 10	Ambiente di lavoro con un elevato rischio di infortuni sul lavoro
a)	Lavori che comportano un rischio di caduta, soprattutto in postazioni di lavoro più alti rispetto al suolo

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

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifra/e ³	Temi di prevenzione per la formazione / i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² nell'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
Stoccare, approntare mezzi ausiliari e alimenti Progettare spazi e locali, punti vendita e la postazione di lavoro <i>PianoFor: a1; b1; b; b4; c1; c2; c3; d1; d5</i>	Movimentazione manuale di grandi carichi Danno posteriore	3 ^a	- Tecniche di sollevamento e trasporto - Utilizzare ausili adeguati agli oggetti pesanti	1° AT	1° AT	1° AT	Istruzione da parte di uno specialista ²		1° AT	2° AT
	Caduta, pericolo di caduta	10 ^a	- Utilizzare ausili di risalita sicuri - Scale con marchio GS e appoggio sicuro				Dimostrazione e applicazione pratica			
	Manipolazione di sostanze pericolose per la salute (gas) e rischi di incendio/esplosione	5 ^a	- Quando si allestisce un punto vendita mobile con gas liquido, rispettare le norme dell'azienda e i mezzi ausiliari - Stoccaggio e manipolazione di sostanze pericolose - Conoscere i simboli GHS - Scheda di sicurezza - Guida all'stoccaggio di sostanze pericolose Mezzi ausiliari: Suva BL 88135.I und 88316.I «Prima ragiona e poi solleva» CFSL LC 6802 «Cucina» CFSL LC 6801 «Office, servizio» Suva LC 67068.I «Bombole di gas» e istruzioni 84016.I CFSL BI 6209 «Non c'è infortunio senza causa!» Guida allo Stoccaggio di sostanze pericolose							
Stoccare alimenti nel locale di congelazione <i>PianoFor: b1; b4</i>	Temperatura ambiente fredda	4 ^a	- Indossare correttamente i DPI appropriati	1° AT	1° AT	1° AT	Istruzione da parte di uno specialista ² Fornire DPI	1° AT		2° AT

² 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.

³ Cifre secondo la lista di controllo SECO «Lavori pericolosi nella formazione professionale di base», RS 822.115.2, stato: 12.01.2022.

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

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifra/e ⁵	Temi di prevenzione per la formazione / i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ⁴ nell'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
Apprestamento e preparazione di pietanze e bevande <i>PianoFor: a1; c2; c4</i>	Combustione	4b	- Manipolare utensili e mezzi ausiliari caldi, anche vuoti (padelle, olio per friggere)	1° AT	1° AT e 2° AT	1° AT	Istruzione da parte di uno specialista ⁴	1° AT	2° AT	
	Brucciature	4g	- Quando si apre il forno a convezione/lavastoviglie, girare la testa di lato Mezzi ausiliari per l'uso (torcia, guanti)				Dimostrazione e applicazione pratica			
	Ferite da taglio/trapano	8b	- Coltelli per la manipolazione, tagliere antiscivolo - Manipolazione di macchine con parti mobili affilate (ad es. affettatrici, tritacarne, cutter)							
	Irradiazione di campi magnetici in dispositivi a induzione	4h	- Le donne incinte o le persone con pacemaker non devono essere esposte ai campi magnetici Mezzi ausiliari: Istruzioni per l'uso e la manutenzione e dichiarazione di conformità CE del produttore CFSL LC 6803 «Coltelli in cucina» CFSL LC 6802 «Cucina» CFSL BI 6209 «Non c'è infortunio senza causa!»							
Pulizia di spazi e locali, postazione di lavoro, apparecchiature e mezzi ausiliari <i>PianoFor: b3; c4; d1</i>	Ustioni chimiche/irritazione cutanea Ingestione di sostanze chimiche Inalazione di vapori nocivi Detergenti pericolo di incendio o di esplosione	6 ^a	- Luogo di stoccaggio/accesso Schede di sicurezza - Manipolazione di sostanze pericolose - Indossare correttamente gli indumenti e i DPI adeguati (maschera protettiva, occhiali, guanti, grembiuli, calzature adeguate) - Simboli GHS - Elenco delle categorie di pericolo delle sostanze chimiche e delle vie di esposizione sulla postazione di lavoro (orale, cutanea e inalatoria)	1° AT e 2° AT	1° AT e 2° AT	1° AT e 2° AT	Istruzione da parte di uno specialista ⁴ Dimostrazione e applicazione pratica	1° AT	2° AT	

⁴ 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.

⁵ Cifre secondo la lista di controllo SECO «Lavori pericolosi nella formazione professionale di base», RS 822.115.2, stato: 12.01.2022.

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

		<p>- Obbligo e responsabilità delle persone in formazione in materia di sicurezza e protezione (mezzi di prevenzione tecnica, DPI, sicurezza di terzi)</p> <p>Misure di primo soccorso</p> <p>Mezzi ausiliari: Schede di sicurezza / Piano di pulizia dell'azienda Suva B 11030.I «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» Video di Suva sul tema «Protezione contro le esplosioni e gli incendi» su www.suva.ch Volantino Cheminfo «La scheda di sicurezza dei prodotti chimici» Suva pagine di informazioni 44074.I «Protezione della pelle sul lavoro» Suva LC 67035.I «Protezione della pelle sul lavoro» Suva LC 67117.I «Sicurezza sul lavoro ristorazione» Suva LC 67181.D «Sicurezza nelle celle frigorifere» CFSL BI 6209 «Non c'è infortunio senza causa!» SECO B 710.245.I «Protezione della salute nell'uso di prodotti chimici in azienda» www.chematwork.ch</p>				<p>Accesso all'area di stoccaggio dei materiali pericolosi e utilizzo solo dopo aver ricevuto istruzioni.</p> <p>Fornire personalmente l'equipaggiamento protettivo al discente e garantirne l'uso.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Legenda:

CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

PianoFor: Competenza operativa nel Piano di formazione

CFSL: Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro CFSL; B: Brochure; BI: Bollettino d'informazione; BL: Breve lezione; LC: Lista di controllo

Simboli GHS: «Globally Harmonized System»; simboli di pericolo / simboli di sostanze pericolose

